DIÁRIO OFICIAL

Município de Cerqueira César

Regulamentação: Lei nº 2.188/16 – Decreto: 4373/19

Ano IV - Edição nº 617 | Quarta-feira, 18 de janeiro de 2023 | cerqueiracesar.sp.gov.br

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

DECRETO Nº 4.862/2022

(Aprova o Regulamento do Serviço de Inspeção Municipal, instituído pela Lei Municipal nº 2.532 de 08 de dezembro de 2022.)

DIEGO AUGUSTO BERTI CINTO, Prefeito Municipal de Cerqueira César, Estado de São Paulo, das atribuições que lhe são conferidas por Lei;

DECRETA:

REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SIM/POA

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO E DO REGISTRO

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Regulamento dispõe sobre as normas que regulam em todo o Território Municipal a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei Municipal do Município de Cerqueira César nº 2.532, de 08 de dezembro de 2022.
§ 1º As atividades de que trata o *caput*, de competência do Município, serão executadas pela Secretaria Municipal de Agricultura e/ou Meio Ambiente ou quaisquer similares, Autarquia ou Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA.
§ 2º As atividades de que trata o *caput* devem observar as competências e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária – SNVS.
§ 3º Este Regulamento e as normas que o complementarem serão orientados pelos princípios constitucionais do federalismo, da promoção das microempresas e das empresas de pequeno porte, do desenvolvimento científico e da inovação tecnológica e terão por objetivo a racionalização, a simplificação e a virtualização de processos e procedimentos.

Art. 2º O SIM/POA será composto exclusivamente por Médicos Veterinários Fiscais da Secretaria Municipal de Agricultura e/ou Meio Ambiente ou quaisquer similares, designados por Portaria, para o exercício de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.
§ 1º Poderão integrar o SIM/POA, além dos Médicos Veterinários, outros profissionais habilitados para exercerem atividades específicas e auxiliares.
§ 2º A direção do SIM/POA será exercida por um Médico Veterinário efetivo da Secretaria Municipal de Agricultura e/ou Meio Ambiente ou quaisquer

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

§ 2º A direção do SIM/POA será exercida por um Médico Veterinário efetivo da Secretaria Municipal de Agricultura e/ou Meio Ambiente ou quaisquer similares, ou de Autarquia ou do Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA.

Art. 3º Os processos de registro dos estabelecimentos serão sempre encaminhados à direção do SIM/POA.

Art. 4º As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão da competência exclusiva da direção do SIM/POA.

Art. 5º A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o registro do mesmo no SIM/POA, cabendo a este serviço determinar o número de inspetores necessários para racionalização das atividades.

Art. 6º A inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal será exercida por Médico Veterinário efetivo lotado no SIM/POA.

CAPÍTULO II
DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 7º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizam o comércio municipal, de que trata este Regulamento, são de competência do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal – SIM/POA, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e/ou Meio Ambiente ou quaisquer similares, ou de Autarquia, ou do Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA.

Art. 8º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, com adição ou não de produtos vegetais.
§ 1º A coordenação das atividades de inspeção industrial e sanitária de Produtos de Origem Animal deverá ser efetuada por profissional habilitado em Medicina Veterinária.
§ 2º A inspeção e fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante mortem e post mortem dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias primas e produtos de origem animal.

Art. 9º A inspeção e a fiscalização de que trata este Regulamento serão realizadas:
I - Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

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

Art. 10. A execução da inspeção e da fiscalização pelo SIM/ POA isenta o estabelecimento de qualquer fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

CAPÍTULO III
DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 11. O registro dos estabelecimentos que exercem as atividades do art. 9º é privativo do Serviço de Inspeção Municipal/ Produtos de Origem Animal - SIM/POA, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e/ou Meio Ambiente ou quaisquer similares do Município de Cerqueira César, ou de Autarquia, ou do Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA e será expedido somente depois de cumpridas todas as exigências constantes deste regulamento.

Art. 12. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio com produtos de origem animal, sem estes estarem registrados no Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal - SIM/POA.

Art. 13. O registro será requerido ao Diretor do Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal - SIM/POA, e o processo deverá ser instruído com os seguintes documentos:
I - Requerimento dirigido à direção do SIM/POA;
II - Contrato social da empresa ou cadastro no INCRA;
III - Cartão do CNPJ ou CPF;
IV - Termo de vistoria prévia do local e das instalações realiza-das por Fiscal Médico Veterinário do SIM/POA;
V - Plantas do estabelecimento e anexos, compreendendo:
a) Planta baixa dos diversos pavimentos, com detalhes da aparelhagem e instalações;
b) Plantas de corte transversal e longitudinal, demonstrando detalhes de aparelhagem e instalações;

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

c) Planta de situação, com detalhes da rede de esgoto e de água de abastecimento;
VI - Memorial econômico sanitário, conforme o modelo aprovado pelo SIM/POA;
VII - Parecer técnico do Município ou Alvará de funcionamento;
VIII - Licença prévia ou autorização de instalação do órgão de proteção ao meio ambiente;
IX - Laudo do exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento.
X - Contrato homologado por profissional legalmente habilitado como Responsável Técnico - RT.

Art. 14. As plantas ou projetos devem conter:
a) Posicionamento de construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno;
b) Orientação quanto aos pontos cardeais;
c) Localização da captação de água de abastecimento;
d) Localização dos equipamentos e utensílios a serem usados no estabelecimento;
e) Localização dos pontos de escoamento da água;
f) Localização das demais dependências, como currais, pocilgas, casas e outros;
g) Localização das lagoas de tratamento de águas residuais, quando exigidas;
h) Localização do (s) curso (s) de água, quando for o caso.

Art. 15. Os projetos de que trata o artigo anterior devem ser apresentados devidamente datados e assinados por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

Art. 16. Serão rejeitados os projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro.

Art. 17. Os estabelecimentos que se enquadrarem na Instrução Normativa nº 16 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de 24 de junho de 2015, poderão apresentar croqui das instalações na escala 1:100 em substituição às plantas relacionadas no Art. 14 deste Regulamento.
Parágrafo único. Naqueles estabelecimentos de pequeno porte que não se enquadrarem na Instrução Normativa nº 16, as plantas poderão ser substituídas por croquis a critério do SIM/ POA.

Art. 18. As autoridades municipais não permitirão o início da construção de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal para o comércio sem que os projetos tenham sido aprovados pelo SIM/POA.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 19. Qualquer ampliação, reforma e construção que interfira na área industrial dos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo SIM/POA.

Art. 20. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, a construção isolada de dependências comuns de abastecimento de água tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais poderá ser dispensada.

Art. 21. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Art. 22. Autorizado o registro, o estabelecimento terá um prazo mínimo de 90 (noventa) dias para início das obras, passando este prazo, a aprovação será considerada cancelada.

Art. 23. Atendidas as exigências fixadas neste Regulamento e nas normas complementares, a direção do SIM/POA da Secretaria Municipal de Agricultura e/ou Meio Ambiente ou quaisquer similares, ou de Autarquia, ou do Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema – AMVAPA, emitirá o Certificado de Registro, no qual constará o número de registro, nome empresarial, o CNPJ ou CPF, a classificação e a localização do estabelecimento.

Art. 24. Para efeito deste Regulamento são adotados os seguintes conceitos:
I – Análise de autocontrole – análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;
II - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) – sistema que identifica, avalia, e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;
III - análise Fiscal – análise efetuada por laboratórios credenciados em amostras coletadas pelos servidores do SIM/POA;
IV - Animais de açougue - são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;
V - Animais exóticos – todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

VI - Animal silvestre – todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;
VII - Boas Práticas de Fabricação (BPF) - condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;
VIII - Espécies de caça – aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;
IX - Fiscalização - ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do poder público, efetuado por servidores públicos fiscais, com poder de polícia para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;
X - Inspeção - atividade de polícia administrativa, privativa a profissionais habilitados em medicina veterinária, pautado na execução de normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal e relacionados aos processos e sistemas de controle, industriais ou artesanais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;
XI - Padrão de identidade – conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;
XII - Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) – procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta e cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;
XIII - Programas de Autocontrole (PACs) – programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC;
XIV – rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;
XV - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) – ato normativo com objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;
XVI - Responsável técnico legalmente habilitado (RT) - profissional que tenha cursado a disciplina de tecnologia, industrialização e conservação dos produtos de origem animal ou análogas, conforme avaliação do órgão

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

fiscalizador da profissão e no qual deve estar inscrito, que desempenha suas funções em estabelecimento registrado.

Art. 25. Todo estabelecimento registrado possuirá inspeção industrial e sanitária.

Art. 26. A inspeção industrial e sanitária municipal será em caráter permanente ou periódica:
§ 1º A inspeção industrial e sanitária municipal em caráter permanente consiste na presença do servidor oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos, nos termos do disposto no Art. 8.
§ 2º A inspeção industrial e sanitária municipal em caráter periódico consiste na presença do servidor oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras unidades industriais dos estabelecimentos de que trata o § 1º.

Art. 27. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:
I - Inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;
II - Verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
III - Verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimento;
IV – Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
V - Verificação da rotulagem e dos processos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
VI - Coletas de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
VII - Avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;
VIII - Avaliação do bem-estar animal dos animais destinados ao abate;
IX - Verificação das águas de abastecimento;
X - Classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
XI - Verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;
XII - Verificação dos controles da rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes, e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir do seu recebimento nos estabelecimentos;
XIII - Outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 28. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo SIM/POA, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

Art. 29. A inspeção e a fiscalização previstas neste Regulamento são de atribuição do Fiscal do Serviço de Inspeção Municipal com formação em Medicina Veterinária e dos demais cargos efetivos de atividades técnicas de fiscalização agropecuária, respeitadas as devidas competências.
§ 1º Os servidores do SIM/POA, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o Art. 9.
§ 2º O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

Art. 30. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.
Parágrafo único. Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de um ano.

Art. 31. No caso de cancelamento de registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM/POA, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

CAPÍTULO IV
DA TRANSFERÊNCIA

Art. 32. Nenhum estabelecimento previsto neste Regulamento pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM/POA.
§ 1º Os empresários ou as sociedades empresariais responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências do Regulamento.
§ 2º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário ou a sociedade empresarial em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.
§ 3º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo empresário ou sociedade empresarial será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.
§ 4º O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.
§ 5º As exigências de que trata o § 3o incluem aquelas:
I - Relativas ao cumprimento de prazos de:
a) Plano de ação;
b) Intimações; ou
c) Determinações sanitárias de qualquer natureza.
II - De natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

TÍTULO II
DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 33. Os estabelecimentos sujeitos a este Regulamento classificam-se em:
I - De carnes e derivados;
II - De leite e derivados;
III - De pescado e derivados;
IV - De ovos e derivados; e
V - De produtos de abelhas e derivados;

CAPÍTULO I
DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 34. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:
I - Abatedouro frigorífico; e
II - Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.
§ 1º Para fins deste Regulamento, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e a expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.
§ 2º Para fins deste Regulamento, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e de produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis.

CAPÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 35. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:
I - Abatedouro frigorífico de pescado; e

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

II - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.
§ 1º Para fins deste Regulamento, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis.
§ 2º Para fins deste Regulamento, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e de produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização.

CAPÍTULO III
DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 36. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:
I - Granja avícola; e
II - Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
§ 1º Para fins deste Regulamento, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.
§ 2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
§ 3º Para fins deste Regulamento, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados, o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.
§ 4º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destina-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.
§ 5º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO IV
DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 37. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:
I - Granja leiteira;
II - Unidade de beneficiamento de leite e derivados; e
III - Queijaria.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

§ 1º Para fins deste Regulamento, entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem, e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.
§ 2º Para fins deste Regulamento, entende-se por Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.
§3º Para fins deste Regulamento, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

CAPÍTULO V
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 38. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:
I – Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.
Parágrafo único. Para fins deste Regulamento, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

TÍTULO III
DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I
DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 39. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo SIM/POA.
Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o *caput* compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

Art. 40. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as seguintes condições básicas comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:
I - Estar localizado em ponto distante de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;
II - Localização em terreno com área suficiente para a circulação e fluxo de veículos de transporte e dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações necessárias ao bom funcionamento do estabelecimento;
III - Dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;
IV- Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;
V - Paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;
VI - Dispor de luz natural e/ou artificial abundantes, bem como ventilação suficiente em todas as dependências do estabelecimento;
VII- Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material resistente, de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;
VIII- Possuir forro de material adequado que impossibilite a contaminação dos produtos de origem animal e que permita sua manutenção e higienização, onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
IX - Ralos de fácil higienização e sifonados;
X - Barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;
XI - Dispor de mesas, equipamentos e utensílios que permitam a higienização e a execução dos trabalhos;
XII - Dispor dos recipientes adequados para o acondicionamento de matéria-prima e/ou produtos de origem animal;
XIII- Dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água; XIV - Manter sistemas de cloração da água de abastecimento;
XV - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, bem como de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

XVI - Possuir ruas e pátios pavimentados ou com material que evite formação de poeira e lama;
XVII - Possuir janelas e portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar acúmulos de sujidades;
XVIII - Equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;
XIX - Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
XX - Identificação de equipamentos e utensílios utilizados exclusivamente para produtos não comestíveis;
XXI - Possuir instalações de frio, quando necessário, de tamanho e capacidade adequados, com dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos refrigeradores e congeladores, nas câmaras e nas dependências industriais;
XXII - Equipamentos adequados para produção de vapor;
XXIII - Dispor de equipamentos adequados para a execução das atividades do estabelecimento, inclusive para aproveitamento de subproduto se houver;
XXIV - Dispor de local e equipamento para higienização dos veículos utilizados no transporte de produtos com água em abundância;
XXV - Rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;
XXVI - Água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;
XXVII - Rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coletas de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;
XXVIII - Vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;
XXIX - Local para realização de refeições de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;
XXX - Local e equipamentos adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;
XXXI - Locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias.

Art. 41. Os estabelecimentos de carnes e produtos cárneos, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:
I - Instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

II - Instalação específica para necropsia com forno crematório ou equipamento equivalente destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;
Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 42. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária.

Art. 43. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 44. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:
I - Instalação e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira;
II - Instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.
Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de lei te e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio de implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de auto- controle.

Art. 45. Os estabelecimentos de produtos de abelha e derivados classificados como unidades de extração de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.

Art. 46. O SIM/POA poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 47. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 48. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à sua inocuidade

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 49. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no SIM/POA, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

CAPÍTULO II
DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 50. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 51. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Art. 52. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.
§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.
§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 53. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 54. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.
§ 1º Os funcionários que trabalham na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminantes.
§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.
§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 55. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 56. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.
Parágrafo único. Os funcionários que trabalham em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação.

Art. 57. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 58. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 59. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluindo o transporte.

Art. 60. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto em todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluindo o transporte.

Art. 61. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.
§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentem doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.
§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 62. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 63. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.
Parágrafo único. Conforma Instrução Normativa n.º 05/2017 do MAPA, nas agroindústrias de pequeno porte, quando os estabelecimentos estiverem instalados anexos à residência, deve possuir acesso independente.

Art. 64. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos refrigeradores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 65. Será obrigatória à higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames ante da sua devolução.

Art. 66. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM/POA.

CAPÍTULO III
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 67. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:
I - Atender ao disposto neste Regulamento e em normas complementares;
II - Disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção post mortem, conforme normas complementares estabelecidas pelo SIM/POA;
III - Disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julga dos indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
IV - Fornecer os dados estatísticos, de interesse do SIM/POA, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;
V - Manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIM/ POA;
VI - Quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM/POA a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, vinte e quatro horas;
VII - Fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;
VIII – Fornecer as substâncias para a desnaturação e a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para transformação imediata;
IX - Dispor de controle de temperatura das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

X - Manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles de processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;
XI - Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
XII - Garantir o acesso de representantes do SIM/POA a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes à inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Regulamento e em normas complementares;
XIII - Dispor de programa de recolhimento dos produtos por eles elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado não conformidade que possa incorrer em risco à saúde e adulteração;
XIV - Realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Regulamento ou em normas complementares, mantendo registros auditáveis de sua realização.
§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM/POA.
§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob a supervisão do SIM/POA.

Art. 68. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Regulamento e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outras ferramentas equivalentes.
§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º.
§ 3º Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.
§ 4º O SIM/POA estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de auto- controle dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 69. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias primas e dos produtos, com a disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este decreto e com normas complementares.
Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru resfriado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas formal e comprovadamente ao programa de qualificação de fornecedores.

Art. 70. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIM/POA, seja de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 71. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.
Parágrafo único. O SIM/POA deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o *caput*.

Art. 72. Os estabelecimentos não podem receber produtos de origem animal destinados ao consumo humano que não estejam claramente identificados como fabricado em outro estabelecimento sob inspeção oficial.

Art. 73. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação pelo frio dos produtos e das matérias-primas que permaneçam em condições inadequadas de temperatura.
Parágrafo único: Os produtos e as matérias-primas que apresentem sinas de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua destinação industrial.

Art. 74. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:
I - Não represente risco a saúde pública;
II - Não tenham sido adulterados;
III - Tenha assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição; e
IV - Atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste decreto ou em normas complementares.
Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido adulterados.

TÍTULO IV
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

CAPÍTULO I

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 75. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres oriundos de criadouros legalizados, anfíbios e répteis, nos termos do disposto neste Regulamento e em normas complementares.
§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.
§ 2º O abate de que trata o § 1º pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

Art. 76. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluindo o transporte.
§ 1º Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.
§ 2º Os estabelecimentos de abate que recebem animais de produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Seção I
Da inspeção *ante mortem*

Art. 77. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIM/POA.

Art. 78. Por ocasião do recebimento dos animais e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas com vistas a assegurar a procedência dos animais.
Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanha dos de documentos de trânsito.

Art. 79. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação do SIM/ POA.
Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, conforme definição do órgão de saúde animal competente, poderão ser desembarcados somente na presença de um servidor do SIM/POA.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 80. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 81. Os estabelecimentos devem apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições fiscais e sanitárias dos animais pelo SIM/POA.
§ 1º No caso de suspeita de uso substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIM/POA poderá apreender os lotes de animais ou de produtos, proceder à coleta das amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.
§ 2º Sempre que o SIM/POA julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.

Art. 82. É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIM/ POA.
§ 1º O exame de que trata o *caput* compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto neste Regulamento e em normas complementares.
§ 2º Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.
§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação por Fiscal do SIM/POA, com formação em Medicina Veterinária, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando for o caso.
§ 4º O exame ante mortem deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.
§ 5º O exame será repetido caso decorra período superior a vinte e quatro horas entre a primeira avaliação e o momento de abate.
§ 6º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção ante mortem.

Art. 83. Na inspeção ante mortem, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 84. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM/POA:
I - Notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento;
II - Isolar os animais e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e
III - Determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

Art. 85. Quando no exame ante mortem forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 86. As fêmeas com gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doenças infectocontagiosas, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.
Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Regulamento e com as normas complementares.

Art. 87. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

Art. 88. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM/POA, para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.
Parágrafo único. O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia.

Art. 89. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame post mortem, a critério do Fiscal do SIM/POA.

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 90. Quando o SIM/POA autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, este deve ser feito utilizando veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após o uso.
§ 1º No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa, deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.
§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser incinerados, auto clavados em equipamento próprio ou submetidos a tratamento equivalente, que permita a destruição do agente.
§ 3º Concluídos os trabalhos de necropsia, o veículo ou contentor utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art. 91. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destinados conforme nos termos do disposto neste Regulamento.

Art. 92. O SIM/POA levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico conforme legislação de saúde animal.

Seção II
Do abate dos animais

Art. 93. Nenhum animal pode ser abatido sem a autorização do SIM/POA.

Art. 94. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de casa espécie e as situações emergenciais que comprometam o bem-estar animal.

Subseção I
Do abate de emergência

Art. 95. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que forem excluídos do abate normal após exame ante mortem, devem ser submetidos ao abate de emergência.
Parágrafo único. As situações de que trata o *caput* compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilidade de locomoção, com clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art. 96. É proibido o abate de emergência na ausência do Fiscal do SIM/POA.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 97. O SIM/POA deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.

Art. 98. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.
Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.

Art. 99. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM/POA deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 100. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Regulamento ou em normas complementares.

Art. 101. As carcaças de animais abatidos de emergência que não forem condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Regulamento ou em normas complementares.

Subseção II
Do abate normal

Art. 102. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.
§ 1º Os métodos empregados para cada espécie animal serão aqueles estabelecidos por normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.
§ 2º É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que seus produtos sejam destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.

Art. 103. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 104. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pelo SIM/POA.
Parágrafo único: Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitando o período mínimo de sangria previsto em normas complementares.

Art. 105. As aves podem ser depenadas:
I - A seco;
II - Após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua; ou
III - Por outro processo autorizado pelo SIM/POA.

Art. 106. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo SIM/POA.
§ 1º A depilação pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.
§ 2º É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévia.
§ 3º É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem e depilação prévia.

Art. 107. Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM/POA determinará a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 108. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.
Parágrafo único. Caso ocorra retardo na evisceração, as carcaças a vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

Art. 109. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame post mortem pelo SIM/POA, observado o disposto em normas complementares.
§ 1º É vedada a realização de operações de toalete antes do término do exame post mortem.
§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas na linha de inspeção.

Art. 110. A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológico de esfola e desossa das espécies de abate.
§ 1º O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

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

Art. 111. Todas as carcaças, as partes de carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.
Parágrafo único. É obrigatório o resfriamento ou o congelamento dos produtos de que trata o *caput* previamente ao transporte.

Art. 112. As carcaças ou as partes de carcaças, quando submetidas ao processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, colunas e pisos.
Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 113. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco – MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.
§ 1º Os procedimentos de que trata o *caput* devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em normas complementares.
§ 2º As especificações dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada pela legislação de saúde animal.
§ 3º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

Seção III
Dos Aspectos Gerais da Inspeção *Post Mortem*

Art. 114. Nos procedimentos de inspeção post mortem, o Fiscal do SIM/POA, com formação em Medicina Veterinária, pode ser assistido por auxiliares de inspeção devidamente capacitados.
Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades.

Art. 115. A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 116. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados nas dependências de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 117. Toda carcaça, partes de carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentarem lesões e anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final - DIF para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.
§ 1º O julgamento e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do Fiscal do SIM/POA, com formação em Medicina Veterinária.
§ 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.
§ 3º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIM/POA e serem removidos do DIF por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.
§ 4º O material condenado deve ser desnaturado ou apreendido pelo SIM/POA quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que for transportado para transformação em outro estabelecimento.

Art. 118. São proibidas a remoção ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame do SIM/POA.

Art. 119. As carcaças julgadas em condição de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Regulamento, sob supervisão do SIM/POA.

Art. 120. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIM/POA disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 121. Durante os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem, o julgamento dos casos não previstos neste Regulamento fica a critério do SIM/POA, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Art. 122. As carcaças, as partes de carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser considerados, observando ainda o que segue:
I - Devem ser condenadas carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;
II - Devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;
III - Devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas afetadas.
IV - Podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

em um único órgão ou parte de carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e
V - Podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 123. As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:
I - Quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos;
II - Quando a lesão é discreta e limitada a língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;
III - Quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e de outros órgãos, e a carcaça encontra-se em bom estado geral, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e
IV - Devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 124. As carcaças acometidas de lesões extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.
§ 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de resolução, abrangido o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.
§ 2º Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processo patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas atingidas.
§ 3º Os pulmões que apresentarem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízos do exame das características gerais da carcaça.

Art. 125. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam as afecções de que trata o *caput*, os casos de:
I - Inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;
II - Gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;
III - Metrite;
IV - Poliartrite;
V - Flebite umbilical;
VI - Hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e
VII - Rubefação difusa do couro.

Art. 126. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenadas, quando estes estiverem em estado febril no exame ante mortem.
§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente;
§ 2º As carcaças de suínos, dos caprinos, dos ovinos e dos búfalos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, incluindo os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue;
§ 3º As carcaças de bovinos e dos equinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, podem ser liberados para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, incluindo os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue;
§ 4º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas as áreas incluindo os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.

Art. 127. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art. 128. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluindo peles, chifres, cascos, órgãos, pelos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:
I - Não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;
II - Quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como área de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, uniformes dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;
III - Uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e a desinfecção deve ser iniciada imediatamente;

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

IV - Recomenda-se, para desinfecção, o emprego de solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;
V - Devem ser tomadas as precauções necessárias em relação aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;
VI - Todas as carcaças, as partes de carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo que entrem em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados; e
VII - A água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais.

Art. 129. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 130. As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existe degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.
§ 1º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentarem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação;
§ 2º A critério do SIM/POA, podem ser destinadas a salga, ao tratamento pelo calor ou a condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 131. As carcaças, as partes de carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.
Parágrafo único. São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 132. As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

Art. 133. Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.

Art. 134. Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 135. As carcaças, as partes de carcaças e os órgãos que apresentem áreas extensas de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.
§ 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes de carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor.
§ 2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes de carcaças, os órgãos e ou as vísceras podem ser liberados.
§ 3º Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 136. As carcaças de animais que apresentarem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.
§ 1º As carcaças que apresentem lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§ 2º As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 137. As carcaças que apresentem edema generalizado no exame post mortem devem ser condenados.
Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, as partes de carcaças e dos órgãos que apresentem infiltrações edematosas devem ser removidas e condenadas.

Art. 138. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por Oesophagostomum sp (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.
Parágrafo único. Os intestinos ou suas partes que apresentem nódulos em pequeno número podem ser liberados.

Art. 139. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero Eurytrema, causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art. 140. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por Fasciola hepática devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.
Parágrafo único. Quando a lesão for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, este órgão deve ser condenado e a carcaça poderá ser liberada.

Art. 141. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art. 142. As línguas que apresentarem glossite devem ser condenadas.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 143. As carcaças e os órgãos de animais que apresentarem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.
Parágrafo único. Os órgãos que apresentarem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 144. As carcaças de animais que apresentarem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas.

Art. 145. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.
Parágrafo único. Pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou determinada sua liberação para o consumo, a critério do SIM/POA, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

Art. 146. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.
§ 1º As carcaças de animais com lesões cardíacas devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, sempre que houver repercussão no seu estado geral, a critério do SIM/POA.
§ 2º As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas, desde que não tenham sido comprometidas, a critério do SIM/POA.

Art. 147. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenadas, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.
Parágrafo único. A carcaça e os rins podem ser liberados para o consumo quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão das lesões, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.

Art. 148. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.
§ 1º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor.
§ 2º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas as áreas atingidas.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 149. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM/POA.

Art. 150. As carcaças e os órgãos de animais que apresentarem mastite devem ser condenadas, sempre que houver com- prometimento sistêmico.
§ 1º As carcaças e os órgãos de animais que apresentarem mastite aguda, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberadas.
§ 2º As carcaças e os órgãos de animais que apresentarem mastite crônica, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, serão destinadas à esterilização pelo calor.
§ 3º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.
§ 4º As glândulas mamárias que apresentarem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.
§ 5º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

Art. 151. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

Art. 152. Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.
Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os órgãos devem ser condenados.

Art. 153. As carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase e com ou sem comprometimento do estado geral, devem ser condenadas.
Parágrafo único. Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

Art. 154. Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

Art. 155. As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 156. As carcaças com infecção intensa por Sarcocystis SPP (sarcocistose) devem ser condenadas.
§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.
§ 2º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou do órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

Art. 157. As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

Art. 158. Os fígados que apresentem lesões discretas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 159. As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:
I - No exame ante mortem o animal esteja febril;
II - Sejam acompanhadas de caquexia;
III - Apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;
IV - Apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;
V - Apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;
VI - Apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou a presença de tubérculos jovens;
VII - Apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou
VIII - Existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.
§ 1º As lesões de tuberculose são consideradas generaliza das quando, além das lesões do aparelho respiratório, digestório e de seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarrenais, no cérebro e na medula espinhal ou nas suas membranas.
§ 2º Depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor quando:
I - Os órgãos apresentarem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;
II - Os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentarem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e
III - Existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.
§ 3º Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do *caput*.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

§ 4º A carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas as áreas atingidas.
§ 5º As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza, devem ser condenados.

Art. 160. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção ante mortem e post mortem, nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIM/POA, a um dos seguintes tratamentos:
I - Pelo frio, em temperatura não superior a -10oC (dez graus Celsius negativos) por dez dias;
II - Pelo sal, em salmoura com mínimo 24oBe (vinte e quatro graus Baumé) em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias; ou
III - Pelo calor por meio de:
a) Cozimento em temperatura de 76,6oC (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;
b) Fusão pelo calor em temperatura mínima de 121oC (cento e vinte e um graus Celsius); ou
c) Esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de Clostridium botulinum, seguido de resfriamento imediato.
§ 1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no *caput* deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.
§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no *caput*, desde que atinjam ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovados pelo MAPA.
§ 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIM/POA, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação de aplicação do tratamento condicional determinado.

Subseção I
Da inspeção *post mortem* de aves e lagomorfos

Art. 161. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 162. Nos casos em que, no ato da inspeção post mortem de aves e lagomorfos se evidenciem a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas já estabelecidas neste decreto, cabe ao SIM/POA interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.
Parágrafo único. No caso de doenças infectocontagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerados os lotes envolvidos.

Art. 163. As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:
I - Quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas; ou
II - Quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.
§ 1º Para os estados anormais ou patológicos não previstos no *caput* a destinação será realizada a critério do SIM/POA.
§ 2º O critério de destinação de que trata o § 1o não se aplica aos casos de miopatias e de discondroplasia tibial, hipótese em que as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 164. Nos casos de fratura, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.
Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica às contusões extensas ou generalizadas e aos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas, hipóteses em que a destinação será realizada pelo SIM/POA nas linhas de inspeção.

Art. 165. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

Art. 166. No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.
Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da área atingida.

Art. 167. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.
Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial em liberação do restante da carcaça e dos órgãos.

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 168. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacal e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

Art. 169. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose, e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

Art. 170. As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 171. No caso de endoparasitose e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.
Parágrafo único. Apenas os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados quando não houver comprometimento da carcaça.

Subseção II
Da inspeção post mortem de bovinos e búfalos

Art. 172. Na inspeção de bovinos e búfalos, além do disposto nesta subseção, aplica-se, no que couber, o dispositivo na Seção III deste Capítulo.

Art. 173. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 174. As carcaças com infecção intensa por Cysticercus bovis (cisticercose bovina) devem ser condenadas.
§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:
I - Quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado); e
II - Quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculo do pescoço, do peito e da paleta) ou quarto traseiro (músculos do coxão, alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.
§ 2º Nas infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

§ 3º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.
§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Subseção III
Da inspeção *post mortem* de equídeos

Art. 175. Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta subseção aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 176. As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifoide, durina, mal das cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.

Art. 177. As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.
Parágrafo único. As carcaças de animais com sorologia positiva podem ser liberadas para o consumo, desde que não sejam encontradas lesões sistêmicas no exame post mortem.

Art. 178. As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condena dos, observando-se os seguintes procedimentos:
I - O abate deve ser prontamente interrompido e todos os locais, os equipamentos e os utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado serem imediatamente higienizados quando identificadas as lesões na inspeção post mortem, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.
II - As precauções necessárias devem ser tomadas em relação aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, com aplicação das regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento ao serviço médico; e
III - Todas as carcaças ou parte de carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos e seu conteúdo que entraram em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados.

Subseção IV
Da inspeção *post mortem* de ovinos e caprinos

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 179. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta subseção, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 180. As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por Sarcocystis spp (sarcocistose) devem ser condenadas.
§ 1º A infecção intensa é caracterizada pela presença de cistos em mais de dois pontos da carcaça ou dos órgãos.
§ 2º Nos casos de infecção moderada, caracterizada pela presença de cistos em até dois pontos da carcaça ou dos órgãos, a carcaça deve ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.
§ 3º Nos casos de infecção leve, caracterizada pela presença de cistos em um único ponto da carcaça ou do órgão, a carcaça deve ser liberada, após remoção da área atingida.

Art. 181. As carcaças de animais parasitados de Coenurus cerebralis (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.
Parágrafo único. Os órgãos afetados, o cérebro ou a medula espinhal devem sempre ser condenados.

Art. 182. As carcaças com infecção pelo Cysticercus ovis (cisticercose ovina) devem ser condenados.
§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cinco ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.
§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§ 3º Quando for encontrado um único cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.
§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Subseção V
Da Inspeção *Post Mortem* de Suídeos

Art. 183. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Sub-seção, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 184. As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

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

Art. 185. As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.
§ 1º As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.
§ 2º As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art. 186. As carcaças com infecção intensa por Cysticercus celullosae (cisticercose suína) devem ser condenadas.
§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de dois ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).
§ 2º Quando for encontrado mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§ 3º Quando for encontrado um único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou da salga, depois de removida e condenada a área atingida.
§ 4º Quando for encontrado um único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente na carcaça correspondente, esta pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.
§ 5º A língua, o coração, o esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.
§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.
§ 7º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por meio da fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

Art. 187. As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 188. As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.
§ 1º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou das áreas atingidas.
§ 2º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou da carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.

Art. 189. As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.
Parágrafo único. As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e em um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das áreas atingidas.

Art. 190. As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.
§ 1º A condenação deve ser total quando os rins e os linfonodos revelarem lesões duvidosas, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido.
§ 2º Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente condenação total.
§ 3º A carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e nos linfonodos.

Art. 191. As carcaças acometidas de Trichinella spirallis (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.
§ 1º O tratamento pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:
I - Por trinta dias, a -15ºC (quinze graus Celsius negativos);
II - Por vinte dias, a -25ºC (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou
III - Por doze dias, a -29ºC (vinte e nove graus Celsius negativos).
§ 2º O SIM/POA poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abasteci-mento – MAPA.

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

§ 3º O SIM/POA adotará os procedimentos para detecção de Trichinella spirallis nas espécies suscetíveis definidos em normas complementares pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 192. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, e os que forem escaldados vivos, devem ser condenados.
Parágrafo único. Excluem-se dos casos de morte por asfixia previstos no *caput* aqueles decorrentes da insensibilização gasosa, desde que seguidos de imediata sangria.

Subseção VI
Da Inspeção *Post Mortem* de Pescado

Art. 193. Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 194. São vedados o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.

Art. 195. As carcaças, partes e órgãos de anfíbios e répteis julgados impróprios para consumo humano serão condenados.

Art. 196. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.
Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 197. Os dispositivos previstos neste Regulamento são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.
Parágrafo único. O SIM/POA acatará a norma complementar estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento referente aos procedimentos de inspeção de gastrópodes terrestres.

Art. 198. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 199. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

Art. 200. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 201. Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:
I - Análises sensoriais;
II - Indicadores de frescor;
III - Controle de histamina, nas espécies formadoras;
IV - Controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e
V - Controle de parasitas.

Art. 202. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:
I - Peixes:
a) Superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
b) Olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
c) Brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
d) Abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
e) Escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
f) Carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
g) Vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
h) Ânus fechado; e
i) Odor próprio, característico da espécie;
II - Anfíbios:
a) Carne de rã:
1. Odor suave e característico da espécie;
2. Cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
3. Ausência de lesões e elementos estranhos; e
4. Textura firme, elástica e tenra.
§ 1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.
§ 2º As características sensoriais a que se refere o *caput* são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.
§ 3º Os pescados de que tratam os incisos de I a III do *caput*, devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico científico, nos termos do disposto em normas complementares.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

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

Art. 203. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:
I - PH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;
II - PH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;
III - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e
IV - Bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.
§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.
§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 204. Nos estabelecimentos de pescado é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.
Parágrafo único. A verificação de que trata o *caput* deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares.

Art. 205. É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares.

Art. 206. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20ºC (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35ºC (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.
§ 1º Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família Anisakidae, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20ºC (vinte graus Celsius negativos) por sete dias ou a -35ºC (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15 horas.
§ 2º Nas hipóteses de que tratam o *caput* e o § 1º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do SIM/POA.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 207. O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO II
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 208. Para os fins do disposto neste Regulamento entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 209. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 210. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Regulamento e em normas complementares estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Art. 211. Para os fins do disposto neste Regulamento, entende--se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Regulamento e em normas complementares.

Art. 212. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.
Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 213. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:
I - Apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
II - Exame pela ovoscopia;
III - Classificação dos ovos; e
IV - Verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 214. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.
Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 215. Ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas:
I - Casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;
II - Câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

III - Gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
IV - Clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
V - Cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 216. Ovos da categoria "B" devem apresentar as seguintes características:
I - Serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria "A";
II - Apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
III - Serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.
Parágrafo único. Os ovos da categoria "B" serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 217. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 218. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 219. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 220. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 221. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:
I - Ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e
II - Ovos de espécies diferentes.

Art. 222. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO III
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 223. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Regulamento, abrange a verificação:
I - Do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

II - Das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e
III - Das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 224. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 225. Para os fins deste Regulamento entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.
§ 1º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.
§ 2º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 226. Para os fins deste Regulamento, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 227. Para os fins deste Regulamento, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 228. Para os fins deste Regulamento, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 229. Para os fins deste Regulamento, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.
Parágrafo único. É proibido administrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 230. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.
§ 1º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.
§ 2º O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em norma complementar estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.
§ 3º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 231. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 232. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:
I - Pertençam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal;
II - Não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
III - Estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;
IV - Apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
V - Estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
VI - Recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou
VII – Estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.

Art. 233. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.
Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro tanque isotérmico, deve ser colhi da amostra do leite de cada produtor previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 234. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 235. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:
I - Contagem de células somáticas - CCS;
II - Contagem padrão em placas - CPP;
III - Composição centesimal;
IV - Detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
V - Outras que venham a ser determinadas em norma complementar.
Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 236. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:
I - Características físico-químicas:
a) Características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
b) Teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
c) Teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
d) Teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
e) Teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
f) Teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
g) Acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 ml;
h) Densidade relativa a 15ºC/15ºC (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);
i) Índice crioscópico entre -0,530ºH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e
j) Equivalentes a -0,512ºC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536ºC (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;
II - Não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e
III - Não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Art. 237. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Art. 238. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Regulamento e em normas complementares.
§ 1º Só pode ser beneficiado o leite que atenda às especificações previstas no Art. 236.
§ 2º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto neste

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Regulamento e em normas complementares estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.
§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no Art. 239 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.
§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM/POA a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 239. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações:
I – Pré-Beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré aquecimento), homogeneização e refrigeração; e
II - Beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.
§ 1º É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.
§ 2º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.
§ 3º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 240. Para os fins deste Regulamento, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 241. Para os fins deste Regulamento, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/MAPA.
Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 242. Para os fins deste Regulamento, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.
Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 243. Para os fins deste Regulamento, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

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

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

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

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

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

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

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

I - Refrigerado imediatamente após a pasteurização;

II - Envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível; e

III - Expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5ºC (cinco graus Celsius).

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

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

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

Art. 244. Entende-se por processo de ultra alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130ºC (cento e trinta graus Celsius) e 150ºC (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32ºC (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

§ 1º Podem ser aceitos pelo SIM/POA outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no *caput*.
§ 2º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 245. Para os fins deste Regulamento, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110º C (cento e dez graus Celsius) e 130º C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.
Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo SIM/POA outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 246. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:
I - Conservação e expedição no posto de refrigeração: 5º C (cinco graus Celsius);
II - Conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5°C (cinco graus Celsius);
III - Refrigeração após a pasteurização: 4º C (quatro graus Celsius);
IV - Estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5ºC (cinco graus Celsius);
V - Entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7º C (sete graus Celsius); e
VI - Estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.
Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7º C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/ml (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.

Art. 247. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.
§ 1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.
§ 2º O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto neste Regulamento.

Art. 248. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 249. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção dos

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

teores gordura, sólidos não gordurosos e de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 250. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 251. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

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

Art. 252. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Regulamento, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 253. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.
Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto neste Regulamento e em normas complementares estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Art. 254. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Art. 255. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluindo o transporte.
§ 1º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.
§ 2º Os estabelecimentos que recebem produtos de produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 256. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 257. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TÍTULO V
DOS PADRÕES DE QUALIDADE E IDENTIDADE

CAPÍTULO I
DOS ASPECTOS GERAIS

Art. 258. O SIM/POA adotará os padrões de qualidade e identidade estabelecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/ MAPA.

Art. 259. Para os fins deste Regulamento, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

Art. 260. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observado o que segue:
I – O órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição; e
II – O SIM/POA respeitará o que for estabelecido pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/MAPA no que diz respeito aos aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.
§ 1º O uso de antissépticos, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas fica condicionado à aprovação prévia pelo órgão regulador da saúde e à autorização pelo SIM/ POA.
§ 2º É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 261. O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

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

Art. 262. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.
Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

Art. 263. O SIM/POA respeitará o que for estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento no que diz respeito ao RTIQ para os produtos de origem animal, previstos ou não neste Regulamento e aos regulamentos técnicos específicos para seus respectivos processos de fabricação.
Parágrafo único. Os RTIQs contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.

Art. 264. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Regulamento, no RTIQ ou em normas complementares.

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

Seção I
Das Matérias-Primas

Art. 265. Para os fins deste Regulamento, carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

Art. 266. Para os fins deste Regulamento, carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:
I - Nos bovinos, búfalos e nos equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;
II - Nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;
III - Nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

IV - Nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;
V - Nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;
VI - Nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;
VII - Nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas.
Parágrafo único. É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 267. Para os fins deste Regulamento, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:
I - Nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;
II - Nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;
III - Nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;
IV - No pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;
V - Nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e
VI - Nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.
Parágrafo único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais, tradicionais, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.

Art. 268. Para os fins deste Regulamento, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.
§ 1º Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.
§ 2º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/ MAPA.

Art. 269. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuoroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo SIM/POA.

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

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

Art. 270. É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfono dos nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

Art. 271. É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.
§ 1º É proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.
§ 2º É proibida a desfibrinação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.

Seção II
Dos Produtos Cárneos

Art. 272. Para os fins deste Regulamento, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 273. Para os fins deste Regulamento, toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

Art. 274. Para os fins deste Regulamento, unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.

Art. 275. Para os fins deste Regulamento, carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

Art. 276. Para os fins deste Regulamento, carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.

Art. 277. Para os fins deste Regulamento, embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.
§ 1º As tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.
§ 2º É permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 278. Para os fins deste Regulamento, defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.
§ 1º É permitida a defumação a quente ou a frio.
§ 2º A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 279. Para os fins deste Regulamento, carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.

Art. 280. Para os fins deste Regulamento, desidratados são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico.

Art. 281. Para os fins deste Regulamento, esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.
Parágrafo único. O processo de esterilização comercial deve assegurar um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de Clostridium botulinum.

Art. 282. Para os fins deste Regulamento, produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes.
Parágrafo único. Quando os produtos gordurosos se apresentarem em estado líquido, devem ser denominados óleos.

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 283. Para os fins deste Regulamento, almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 284. Para os fins deste Regulamento, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.
Parágrafo único. O hambúrguer poderá ser moldado em outros formatos mediante especificação no registro e na rotulagem do produto.

Art. 285. Para os fins deste Regulamento, quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.
Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do quibe, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 286. Para os fins deste Regulamento, linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 287. Para os fins deste Regulamento, morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.

Art. 288. Para os fins deste Regulamento, mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico.

Art. 289. Para os fins deste Regulamento, salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.

Art. 290. Para os fins deste Regulamento, presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Parágrafo único. É facultada a elaboração do produto com carnes do membro posterior de outras espécies animais, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 291. Para os fins deste Regulamento, apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 292. Para os fins deste Regulamento, fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 293. Para os fins deste Regulamento, salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.

Art. 294. Para os fins deste Regulamento, pepperoni é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 295. Para os fins deste Regulamento, copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 296. Para os fins deste Regulamento, lombo é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.

Art. 297. Para os fins deste Regulamento, bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado.

Art. 298. Para os fins deste Regulamento, pururuca é o produto cárneo obtido da pele de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao procedimento térmico adequado, e que pode ser fabricado com gordura ou carne aderidas.

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 299. Para os fins deste Regulamento, torresmo é o produto cárneo obtido da gordura de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com pele ou carne aderidas.

Art. 300. Para os fins deste Regulamento, pasta ou patê é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 301. Para os fins deste Regulamento, caldo de carne é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado.
§ 1º O caldo de carne concentrado, mas ainda fluído, deve ser designado como extrato fluído de carne.
§ 2º O caldo de carne concentrado até a consistência pastosa deve ser designado como extrato de carne, e quando condimentado, deve ser designado como extrato de carne com temperos.

Art. 302. Para os fins deste Regulamento, charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.
Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do charque, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 303. Para os fins deste Regulamento, carne bovina salgada curada dessecada ou jerked beef é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, sub-metido a processo de dessecação.

Art. 304. Para os fins deste Regulamento, gelatina é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas e nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco,
§ 1º Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, ele será designado como gelatina hidrolisada.
§ 2º No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.
§ 3º Para fins do controle documental da rastreabilidade para atendimento ao disposto no § 2º serão aceitos:
I - A certificação sanitária ou documento equivalente expedido ou autorizado pela autoridade sanitária competente; ou
II - A documentação comercial, no caso dos estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente.

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 305. Para os fins deste Regulamento, banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.

Art. 306. Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQs, com base em um ou mais dos seguintes critérios:
I - Teores de proteína total, de proteína cárnea, de umidade e de gordura no produto acabado;
II - Quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada;
III - Adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades;
IV - Utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades; e
V - Outros parâmetros previstos em normas complementares.

Art. 307. É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista neste Regulamento e em normas complementares, ou mediante aprovação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 308. É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista neste Regulamento e em normas complementares, ou mediante aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA.

Art. 309. Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.
Parágrafo único. Produtos cárneos cozidos conservados em temperatura ambiente devem atender às especificações fixadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 310. Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidos a processo térmico em no máximo duas horas após o fechamento das embalagens.
§ 1º Quando depois da esterilização forem identificadas embalagens mal fechadas ou defeituosas, estas podem, conforme o caso, ser reparadas, e seu conteúdo reaproveitado, nas seguintes condições:
I - Quando a reparação e a nova esterilização forem efetuadas nas primeiras seis horas que se seguirem à verificação do defeito; ou
II - Quando o defeito for verificado no final da produção e as embalagens forem conservadas em câmaras frigoríficas em temperatura não superior a

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

1ºC (um grau Celsius), devendo ser realizado novo envase no dia subsequente, seguido de esterilização.
§ 2º Quando não for realizada nova esterilização, de acordo com os incisos I ou II do § 1º, o conteúdo das embalagens deve ser considerado impróprio para o consumo.

Art. 311. Os produtos cárneos esterilizados serão submetidos a controles de processo que compreendam teste de penetração e distribuição de calor, processamento térmico, avaliação do fechamento e da resistência das embalagens ou dos recipientes, incubação e outros definidos em normas complementares.
Parágrafo único. O teste de incubação de que trata o *caput* será realizado de acordo com o disposto a seguir:
I - Amostras representativas de todas as partidas devem ser submetidas a teste de incubação por dez dias, contemplando, no mínimo, 0,1% (zero vírgula um por cento) das embalagens processadas e dispostas em sala-estufa com temperatura controlada, mantida a 35ºC (trinta e cinco graus centígrados), tolerando-se variações de 2,8ºC (dois, vírgula oito graus centígrados) para cima ou para baixo;
II - Caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32°C (trinta e dois graus centígrados) ou exceda 38°C (trinta e oito graus centígrados), mas não ultrapasse 39,5ºC (trinta e nove, vírgula cinco graus centígrados), deve ser ajustada na faixa requerida e o tempo de incubação estendido, adicionando-se o tempo que as amostras permaneceram na temperatura de desvio; e
III - Se a temperatura de incubação permanecer em temperatura igual ou superior a 39,5ºC (trinta e nove, vírgula cinco graus centígrados) por mais de duas horas, as amostras devem ser descartadas, colhidas novas amostras e reiniciado o teste de incubação na faixa de temperatura estabelecida.

Art. 312. Na verificação dos produtos cárneos esterilizados de- vem ser considerados:
I - As condições gerais do recipiente, o qual não deve apresentar defeitos que coloquem em risco a sua inviolabilidade;
II - A presença de indícios de estufamento;
III - O exame das superfícies das embalagens;
IV - O cheiro, o sabor e a coloração próprios;
V - A ausência de tecidos inferiores ou diferentes daqueles indicados na fórmula aprovada quando da fragmentação da conserva;
VI - A ocorrência de som correspondente à sua natureza na prova de percussão, no caso de enlatados; e
VII - O não desprendimento de gases, a não projeção de líquido e a produção de ruído característico, decorrente da entrada de ar no continente submetido a vácuo, que deverá diminuir a concavidade da tampa oposta, no caso de enlatados submetidos à prova de perfuração.

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

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

CAPÍTULO III
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO PESCADO E DOS SEUS DERIVADOS

Art. 313. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.
§ 1º Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.
§ 2º Quando a quantidade de pescado for inferior a cinquenta por cento, o produto será considerado um produto à base de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico editado pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 314. Para os fins deste Regulamento, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

Art. 315. Para os fins deste Regulamento, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.
Parágrafo único. A temperatura máxima de conservação do pescado resfriado deve atender ao disposto em normas complementares.

Art. 316. Para os fins deste Regulamento, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.
§ 1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).
§ 2º É permitida a utilização de congelador salmourador em instalações industriais em terra quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que haja controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento e controle da absorção de sal no produto e a finalização do congelamento em tuneis até que o produto alcance a temperatura de -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).
§ 3º O produto de que trata o § 2º será denominado peixe salmorado congelado.

Art. 317. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).
Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 318. Para os fins deste Regulamento, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.
Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realiza do em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo SIM/POA, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

Art. 319. Para os fins deste Regulamento, carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

Art. 320. Para os fins deste Regulamento, pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.

Art. 321. Para os fins deste Regulamento, pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.

Art. 322. Para os fins deste Regulamento, pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

Art. 323. Para os fins deste Regulamento, patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico.

Art. 324. Para os fins deste Regulamento, embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos neste Regulamento.

Art. 325. Para os fins deste Regulamento, pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.
Parágrafo único. O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

Art. 326. Para os fins deste Regulamento, pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.

Art. 327. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas neste Regulamento e o disposto em legislação específica.

CAPÍTULO IV
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E SEUS DERIVADOS

Art. 328. Para os fins deste Regulamento, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.
Parágrafo único. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/MAPA.

Art. 329. O SIM/POA obedecerá aos critérios e parâmetros para os ovos e os derivados e seus respectivos processos de fabricação estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA em regulamento técnico específico ou em norma complementar.

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

Seção I
Do Leite

Art. 330. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:
I - Leite cru refrigerado;
II - Leite fluido a granel de uso industrial;
III - Leite pasteurizado;
IV - Leite submetido ao processo de ultra alta temperatura - UAT ou UHT;
V - Leite esterilizado; e VI - Leite reconstituído.
§ 1º É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste Regulamento, mediante novas tecnologias aprovadas em norma complementar.
§ 2º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do *caput*, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do § 1º.
§ 3º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em situações emergenciais de desabastecimento público.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 331. Para os fins deste Regulamento, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

Art. 332. Para os fins deste Regulamento, leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Art. 333. A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob a responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 334. Para os fins deste Regulamento, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Regulamento.

Art. 335. Para os fins deste Regulamento, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra alta temperatura conforme definido neste Regulamento.

Art. 336. Para os fins deste Regulamento, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido neste Regulamento.

Art. 337. Para os fins deste Regulamento, leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto neste Regulamento.

Art. 338. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste Regulamento e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

Seção II
Da Classificação dos Derivados Lácteos

Art. 339. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:
I - Produtos lácteos;
II - Produtos lácteos compostos; e
III - Misturas lácteas.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 340. Para os fins deste Regulamento, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.
Parágrafo único. Para os fins deste Regulamento, leites modificados, fluido ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes.

Art. 341. Para os fins deste Regulamento, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 342. Para os fins deste Regulamento, mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja "mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado). "

Art. 343. É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Subseção I
Do Creme de Leite

Art. 344. Para os fins deste Regulamento, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.
Parágrafo único. Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 345. Para os fins deste Regulamento, creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.
§ 1º Para os fins deste Regulamento, creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.
§ 2º Para os fins deste Regulamento, creme de leite cru refrigerado de uso industrial é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.
§ 3º É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 346. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leitelho, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

Subseção II
Da Manteiga

Art. 347. Para os fins deste Regulamento, manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.
Parágrafo único. A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

Art. 348. Para os fins deste Regulamento, manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

Subseção III
Dos Queijos

Art. 349. Para os fins deste Regulamento, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído integral, parcial ou totalmente desnatado, ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.
§ 1º Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.
§ 2º Para os fins deste Regulamento, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.
§ 3º Para os fins deste Regulamento, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.
§ 4º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.
§ 5º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao trata mento térmico equivalente para assegurar a fosfatas e residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.
§ 6º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias.
§ 7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.

Art. 350. Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.
Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

Art. 351. Para os fins deste Regulamento, queijo de coalho é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semi-cozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.

Art. 352. Para os fins deste Regulamento, queijo de manteiga ou queijo do sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e com adição de manteiga de garrafa.

Art. 353. Para os fins deste Regulamento, queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.

Art. 354. Para os fins deste Regulamento, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semi cozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou com ambos, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.

Art. 355. Para os fins deste Regulamento, ricota fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume.

Art. 356. Para os fins deste Regulamento, ricota defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume, submetido à secagem e à defumação.

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 357. Para os fins deste Regulamento, queijo prato é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semi cozida, prensada, salgada e maturada.

Art. 358. Para os fins deste Regulamento, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.
§ 1º O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada butirro.
§ 2º O queijo de que trata o *caput* pode ser defumado e devem ser atendidas as características sensoriais adquiridas nesse processo.
§ 3º O queijo de que trata o *caput* pode ser denominado caccio-cavalo, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.

Art. 359. O uso e a comercialização, exclusivamente para fins industriais, da gordura láctea extraída da água utilizada na operação de filagem durante a elaboração de queijos são permitidos asseguradas a identidade e a qualidade do produto final no qual será utilizada.

Subseção IV
Dos Leites Fermentados

Art. 360. Para os fins deste Regulamento, leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.
§ 1º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em normas complementares.
§ 2º São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o kumys, o kefir e a coalhada.

Subseção V
Dos Leites Concentrados e Desidratados

Art. 361. Para os fins deste Regulamento, leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio de processos tecnológicos específicos.
§ 1º Para os fins deste Regulamento, consideram-se produtos lácteos concentrados o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado e outros produtos que atendam a essa descrição.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

§ 2º Para os fins deste Regulamento, consideram-se produtos lácteos desidratados o leite em pó e outros produtos que atendam a essa descrição.
§ 3º É proibida a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó para consumo humano ou industrialização.

Art. 362. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas neste Regulamento e em normas complementares.

Art. 363. Para os fins deste Regulamento, leite concentrado é o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto.

Art. 364. Para os fins deste Regulamento, leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/MAPA, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 365. Para os fins deste Regulamento, leite em pó é o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.
§ 1º O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.
§ 2º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de trinta e quatro por cento massa/ massa com base no extrato seco desengordurado.

Subseção VI
Dos Outros Derivados Lácteos

Art. 366. Para os fins deste Regulamento, leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção mínima de oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

Art. 367. Para os fins deste Regulamento, doce de leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 368. Para os fins deste Regulamento, requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.
Parágrafo único. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

Art. 369. Para os fins deste Regulamento, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 370. Para os fins deste Regulamento, composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir de leite ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 371. Para os fins deste Regulamento, queijo em pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da fusão e da desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 372. Para os fins deste Regulamento, queijo processado ou fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da trituração, da mistura, da fusão e da emulsão, por meio de calor e de agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condi mentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 373. Para os fins deste Regulamento, massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ.

Art. 374. Para os fins deste Regulamento, soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares.

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Parágrafo único. O produto de que trata o *caput* pode ser submetido à desidratação parcial ou total por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 375. Para os fins deste Regulamento, gordura anidra de leite ou butter oil é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou de manteiga pela eliminação quase total de água e de sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados.

Art. 376. Para os fins deste Regulamento, lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 377. Para os fins deste Regulamento, lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 378. Para os fins deste Regulamento, leitelho é o produto lácteo resultante da batedura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 379. Para os fins deste Regulamento, caseína alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por meio da ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 380. Para os fins deste Regulamento, caseinato alimentício é o produto lácteo obtido por meio da reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou de sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 381. Para os fins deste Regulamento, caseína industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

Art. 382. Para os fins deste Regulamento, produtos lácteos proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 383. Para os fins deste Regulamento, farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

§ 1º O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por meio de técnica apropriada.
§ 2º A farinha láctea deve ter no mínimo vinte por cento de leite massa/massa do total de ingredientes do produto.

Art. 384. Para os fins deste Regulamento, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto neste Regulamento.

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

Seção I
Dos Produtos de Abelhas

Art. 385. Para os fins deste Regulamento, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:
I - Produtos de abelhas do gênero Apis, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e
II - Produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a pró- polis de abelhas sem ferrão.
Parágrafo único. Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.

Art. 386. Para os fins deste Regulamento, mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

Art. 387. Para os fins deste Regulamento, mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios.

Art. 388. Para os fins deste Regulamento, pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 389. Para os fins deste Regulamento, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaringeanas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.

Art. 390. Para os fins deste Regulamento, própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Art. 391. Para os fins deste Regulamento, cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.

Art. 392. Para os fins deste Regulamento, mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.
Parágrafo único. Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

Art. 393. Para os fins deste Regulamento, pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.
Parágrafo único. Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

Art. 394. Para os fins deste Regulamento, própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.
Parágrafo único. Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

Seção II
Dos Derivados de Produtos de Abelhas

Art. 395. Para os fins deste Regulamento, derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:
I - Composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes; ou
II - Composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 396. Para os fins deste Regulamento, composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final.

Art. 397. Para os fins deste Regulamento, composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.
§ 1º O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.
§ 2º É proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

TÍTULO VI
DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

CAPÍTULO I
DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 398. Todo produto de origem animal comestível produzido no Município de Cerqueira César, deve ser registrado no SIM/POA.
§ 1º O registro de que trata o *caput* abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.
§ 2º O registro deve ser renovado a cada dez anos.
§ 3º Os produtos não previstos neste Regulamento ou em normas complementares serão registrados mediante aprovação prévia pelo SIM/POA.
§ 4º O croqui do rótulo não será objeto de análise prévia.

Art. 399. No processo de solicitação de registro, devem constar:
I – Matérias-primas e ingredientes com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;
II - Descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;
III - Descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto; e
IV - Croqui do rótulo a ser utilizado.
Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIM/POA.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 400. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Regulamento ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM/POA.
§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o *caput,* além dos requisitos estabelecidos no *caput* do Art. 399 o requerente deve apresentar ao SIM/POA:
I - Proposta de denominação de venda do produto;
II- Especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto;
III - Informações acerca do histórico do produto, quando existentes;
IV - Embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e
V - Literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.
§ 2º O SIM/POA julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:
I – A segurança e a inocuidade do produto;
II - Os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e
III - A existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.
§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.
§ 4º O SIM/POA solicitará parecer do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/MAPA para conclusão do processo de aprovação do produto.

Art. 401. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 402. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.
Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

Art. 403. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM/POA.

CAPÍTULO II
DA EMBALAGEM

Art. 404. Os produtos de origem animal devem ser acondiciona dos ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.
§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens, que entram em contato direto com o produto, deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.
§ 2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 405. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.
Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

CAPÍTULO III
DA ROTULAGEM

Seção I
Da Rotulagem em Geral

Art. 406. Para os fins deste Regulamento, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 407. Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo SIM/POA e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.
§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.
§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação específica.
§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

Art. 408. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 409. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados aos quais correspondam.
§ 1º As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.
§ 2º Na venda direta ao consumidor final, é vedado o uso de mesmo rótulo para mais de um produto.
§ 3º Para fins do § 2º, entende-se por consumidor final a pessoa física que adquire um produto de origem animal para consumo próprio.
§ 4º As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

Art. 410. Além de outras exigências previstas neste Regulamento, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:
I - Nome do produto;
II - Nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
III - Nome empresarial e endereço do importador, no caso de produto de origem animal importado;
IV - Carimbo oficial do SIM/POA;
V - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
VI - Marca comercial do produto, quando houver;
VII - Prazo de validade e identificação do lote;
VIII - Lista de ingredientes e aditivos;
IX - Indicação do número de registro do produto no SIM/POA;
X - Identificação do país de origem;
XI - Instruções sobre a conservação do produto;
XII - Indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
XIII - Instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.
§ 1º O prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.
§ 2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão "Para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.
§ 3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".
§ 4º Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto.

Art. 411. Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 412. Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.
Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos à símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.

Art. 413. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.
§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.
§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

Art. 414. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.
§ 1º Na hipótese de inexistência de regras ou regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o *caput*, o estabelecimento deverá apõe texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.
§ 2º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no § 1º perante os órgãos de defesa do interesse do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 415. Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

§ 1º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de trata o *caput* e observado o disposto no artigo 413, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.
§ 2º Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro.
§ 3º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto nos § 1º e § 2º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 416. O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.
§ 1º Na hipótese do *caput*, as informações de que tratam os incisos II, III, IV, V e IX do *caput* do artigo 410, deverão ser indicados na rotulagem para as unidades fabricantes envolvidas.
§ 2º A unidade fabricante do produto deve ser identificada claramente na rotulagem, por meio de texto informativo, código ou outra forma que assegure a informação correta.
§ 3º Alternativamente à indicação dos carimbos de inspeção das unidades fabricantes envolvidas, a empresa poderá optar pela indicação na rotulagem de um único carimbo de inspeção referente à unidade fabricante.

Art. 417. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 418. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado, de modo que, esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM/POA.

Art. 419. Os rótulos e carimbos do SIM/POA devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 420. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Regulamento, em normas complementares e em legislação específica.

Seção II
Da Rotulagem em Particular

Art. 421. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.
§ 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.
§ 3º Os derivados lácteos fabricados com leite, que não seja de vaca, devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

Art. 422. As carcaças, quartos ou partes de carcaças em natureza de bovinos, búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM/POA diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.
Parágrafo único. As etiquetas lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Regulamento e em normas complementares.

Art. 423. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.
Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica aos condimentos e às especiarias.

Art. 424. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.
Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 425. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.
§ 1º Para os fins deste Regulamento, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.
§ 2º Fica excluída da proibição prevista no *caput* a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.
§ 3º Fica excluída da proibição prevista no *caput* a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 426. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso da

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

embalagem pode ser dispensado, desde o produto seja identificado nos contentores de transporte.
Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.

Art. 427. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra "descongelado", devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniforme sem corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão "NÃO RECONGELAR".

Art. 428. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 429. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:
I - Não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e
II - Conter a expressão "Proibida a venda fracionada."

CAPÍTULO IV
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

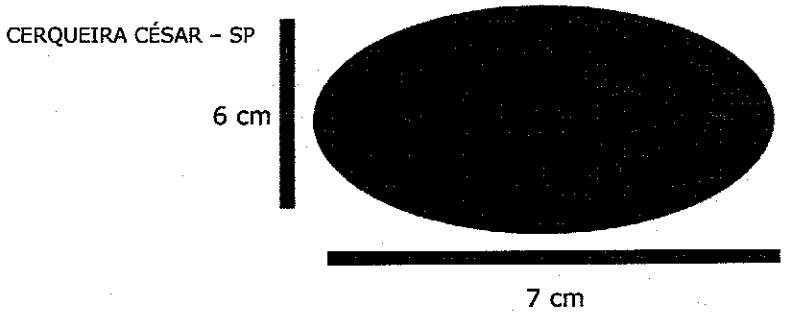
Art. 430. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM/POA e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo SIM/POA.

Art. 431. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e em pregos são fixados neste Regulamento.
§ 1º O carimbo deve conter:
I - A palavra "Cerqueira César"(nome do município), na borda superior;
II - A expressão "SIM/POA", na parte inferior;
III - Palavra "Inspecionado" ao centro;
IV - O número de registro e do estabelecimento abaixo da palavra "Inspecionado";
§ 2º As iniciais "SIM/POA" significa "Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal".
§ 3º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação "número"ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

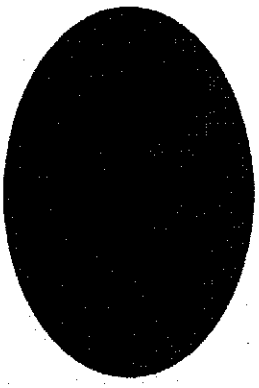
Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 432. Os carimbos do SIM/POA devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Regulamento e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.
Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 433. Os diferentes modelos de carimbos do SIM/POA a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo SIM/POA devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:
I - Modelo 1:
Uso: Carcaças ou quarto de carcaças dos animais de grande e médio porte.
Forma: Dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:



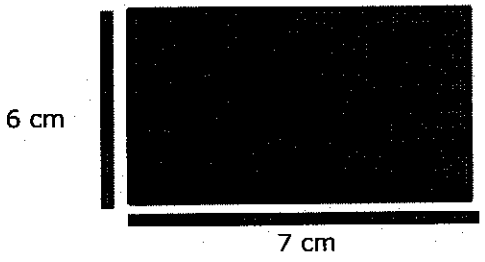
II – Modelo – 2
Uso para etiquetas e rótulos de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana.
Forma; dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:



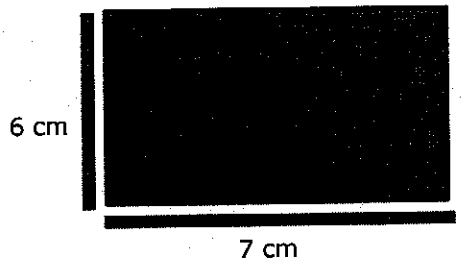
Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

1. 1,5cm (um centímetro e meio) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm^2 (dez centímetros quadrados):
2. 2cm (dois centímetros) ou 3 cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicados em embalagens de peso até 1kg (um quilograma):
3. 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas):
4. 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas).

III – Modelo - 3
Uso: Para produtos condenados;
Forma; Dimensões e dizeres conforme modelo abaixo;



IV – Modelo – 4
Uso: Para produtos destinados ao aproveitamento condicional.
Forma; Dimensões e dizeres conforme modelo abaixo:



TÍTULO VII
DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 434. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.
Parágrafo único. Sempre que o SIM/POA julgar necessário realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 435. Para a realização das análises fiscais, deve ser coletada em triplicata da matéria-prima, do produto ou qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas sua inviolabilidade e a sua conservação.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório indicado pelo SIM/POA, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do SIM/POA.
§ 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.
§ 3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:
I - A quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
II - O produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
III - Tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;
IV – Forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e
V – Se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.
§ 4º Para os fins do inciso II do § 3o, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a 45 (quarenta e cinco) dias, contado da data de coleta.

Art. 436. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM/POA.
§ 1º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.
§ 2º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.
§ 3º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

Art. 437. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.
Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

Art. 438. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM/POA notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 439. É facultado ao interessado requerer ao SIM/POA a análise da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

§ 1º A amostra de contraprova será enviada para análise em laboratório credenciado diferente daquele que realizou a primeira análise.
§ 2º Deve ser utilizada na análise de contraprova o mesmo método empregado na análise fiscal.
§ 3º A análise não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.
§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.
§ 5º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame sobre a amostra de contraprova em poder do SIM/POA local.

Art. 440. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 441. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM/POA em normas complementares.

Art. 442. As análises oficiais serão custeadas pelos estabelecimentos.

TÍTULO VIII
DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 443. Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeita as exigências deste regulamento, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal e constituir objeto de comércio municipal.

Art. 444. Todos os produtos de origem animal, em trânsito, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados conforme prevê este regulamento, e podem ser reinspecionados pelos técnicos do SIM/POA, nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

Art. 445. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.
§ 1º Os veículos, os contentores, ou os compartimentos, devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

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

TÍTULO IX
DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I
DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELA-RES

Seção I
Dos Responsáveis pela Infração

Art. 446. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Regulamento, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:
I - Fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM/POA;
II - Proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM/POA onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;
III - Que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.
Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o *caput* abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

Seção II
Das Medidas Cautelares

Art. 447. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM/POA adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:
I - Apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;
II - Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
III - Coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou
IV – Determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostra para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório credenciado.
§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

§ 2º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionados aos fatos que motivaram.
§ 3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle de processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.
§ 4º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levadas.
§ 5º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação autorizada.
§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.
§ 7º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

CAPÍTULO II
DAS INFRAÇÕES

Art. 448. Constituem infrações ao disposto neste Regulamento, além de outras previstas:
I - Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM/POA;
II - Não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
III - Utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
IV - Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
V - Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
VI - Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
VII - Expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM/POA;
VIII - Desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Regulamento e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
IX - Desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
X - Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
XI - Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

XII - Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
XIII - Não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM/POA relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
XIV - Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado no SIM/POA;
XV – Fabricar, expedir ou distribuir produtos com rotulagem falsificada;
XVI - Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM/ POA;
XVII - Utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Regulamento ou em normas complementares;
XVIII – Sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM/POA e ao consumidor;
XIX - Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM/POA; XX - Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
XX – Adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
XXI - Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
XXII - Embaraçar a ação de servidor do SIM/POA no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
XXIII - Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM/POA;
XXIV - Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
XXV - Produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
XXVI - Utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
XXVII - Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM/POA e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
XXVIII - Fraudar documentos oficiais;
XXIX - Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
XXX – Prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM/POA; XXXIV - Apor aos produtos novos prazos depois de expedida a sua validade;
XXXI - Iniciar atividade sem atender exigências ou pendencias estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
XXXII - Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM/POA;

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

XXXIII - Receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente.
XXXIV – Descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras em decorrência de fiscalização ou atualizações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e
XXXV - Não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Regulamento ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Art. 449. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:
I - Apresentem-se alterados;
II – Apresentem-se adulterados;
III - Apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
IV - Contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
V - Contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
VI - Não atendam aos padrões fixados neste Regulamento e em normas complementares;
VII - Contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Regulamento, em normas complementares e em legislação específica;
VIII - Revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
IX - Contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e do órgão regulador da saúde;
X - Sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
XI - Sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
XII - Apresentem embalagens estufadas;
XIII - Apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
XIV - Estejam com o prazo de validade expirado;
XV - Não possuam procedência conhecida; ou

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

XVI - Não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.
Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XVI podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM/POA.

Art. 450. Além dos casos previstos no Art. 449, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:
I - Sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Regulamento e em normas complementares;
II - Estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou
III - Estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.
Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 451. Além dos casos previstos no Art. 449, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:
I - Estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
II - Apresentem sinais de deterioração;
III - Sejam portadores de lesões ou doenças;
IV - Apresentem infecção muscular maciça por parasitas;
V - Tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
VI - Tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou
VII - Apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 452. Além dos casos previstos no Art. 449, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:
I - Alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
II - Mumificação ou estejam secos por outra causa;
III - Podridão vermelha, negra ou branca;
IV - Contaminação por fungos, externa ou internamente;
V - Sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
VI - Rompimento da casca e estejam sujos; ou
VII - Rompimento da casca e das membranas testáceas.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

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

Art. 453. Além dos casos previstos no artigo 449, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:
I - Provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;
II - Na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;
III - Apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou
IV - Revele presença de colostro.
Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 454. Além dos casos previstos no artigo 449, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 455. Para efeito das infrações previstas neste Regulamento, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.
§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.
§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:
I - Fraudados:
a) As matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;
b) As matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;
c) As matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substancias com o objetivo de aumentar o volume ou de peso do produto; ou
d) As matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

essenciais para qualidade ou identidade do produto.
II - Falsificados:
a) As matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM/POA;
b) Os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um outro produto registrado junto SIM/ POA e que se denominem como este, sem que o seja;
c) As matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto.
d) As matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
e) As matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou
f) As matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 456. Nos casos previstos no artigo 448, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:
I - Nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e
II - Nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO III
DAS PENALIDADES

Art. 457. Constitui infração, para efeitos deste Regulamento e normas complementares toda a ação ou omissão que importe na inobservância dos preceitos estabelecidos ou às determinações complementares de caráter normativo dos órgãos ou autoridades administrativas competentes.

Art. 458. Para imposição da pena e sua gradação, a autoridade administrativa competente deverá considerar:
I - As circunstâncias atenuantes e agravantes;
II - A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde ou economia públicas;
III - A clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;
IV – Os antecedentes e a conduta do infrator quanto a observância das normas sanitárias.

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 459. São circunstâncias atenuantes:
I - A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
II - A equivocada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável por patente a incapacidade de o agente entender o caráter ilícito do fato;
III - O infrator, por espontânea vontade, imediatamente ter procurado reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde ou economias públicas;
IV - Ter o infrator sofrido coação a que podia resistir para a prática do ato;
V - Ser o infrator primário e a falta cometida de natureza leve ou moderada.

Art. 460. São circunstâncias agravantes:
I - Ser o infrator reincidente;
II - Ter o infrator cometido a infração para obter qualquer vantagem decorrente do consumo humano do material ou produto contrário à legislação sanitária;
III - Ter o infrator coagido outrem à execução material da infração;
IV - Ter a infração consequência calamitosa à saúde ou economia públicas;
V - Se tendo comprovado conhecimento da irregularidade ou do ato lesivo à saúde ou economia pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada e tendentes a evitá-lo ou minorá-lo;
VI - Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude na consecução da conduta infringente;
VII - Ter o infrator dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizadora ou de inspeção dos médicos veterinários fiscais do SIM/POA ou dos profissionais por ela legitimados à execução destas atividades.

Art. 461. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena considerará aquelas preponderantes.

Art. 462. As penas administrativas a serem aplicadas poderão ser, conforme o caso de:
I - Advertência;
II - Multa;
III - Apreensão e/ou condenação dos produtos;
IV - Suspensão de atividade;
V - Interdição total ou parcial do estabelecimento; e
VI – Cancelamento/Cassação do registro.
§ 1º As penas previstas poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.
§ 2º São competentes para os atos de apreensão e/ou condenação de produtos, todos os fiscais da inspeção municipal.
§ 3º As penalidades de multa, suspensão, interdição e cancelamento do registro do estabelecimento são de competência da Fiscalização, podendo ser repassada à direção do SIM/POA se assim for julgado necessário.
§ 4º O auto de infração, documento gerador do processo punitivo terá detalhada a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável e, será encaminhada à direção do SIM/POA para conhecimento e providências.

Art. 463. As advertências serão aplicadas quando o infrator for primário e desde que não haja evidência de dolo ou má fé.

Art. 464. A suspensão de atividade será aplicada quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora.
Parágrafo Único. A revogação da suspensão será efetivada pelo Fiscal Médico Veterinário do SIM/POA através de Termo de Fiscalização e está condicionada ao comprovado saneamento das irregularidades que ensejaram a medida administrativa. Esta não exime o proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 465. O estabelecimento será interditado quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

Art. 466. O registro será cancelado quando for constatado que o funcionamento do estabelecimento pode pôr em risco a saúde pública ou no caso em que houver funcionamento desautorizado após interdição pelo SIM/POA.

Art. 467. As multas serão aplicadas nos casos de reincidência de conduta infringente ou quando houver manifesto dolo ou má-fé, ou conforme a gravidade do caso.
§ 1º Considera-se reincidência, a nova infração da legislação do SIM/POA capitulada no mesmo grupo de condutas infringentes, cometida pela mesma pessoa natural ou jurídica ou pelos sucessores dentro de cinco anos da data em que passar em julgado, administrativamente, a decisão condenatória referente à infração anterior.
§ 2º O montante da multa será estabelecido pela soma dos valores individualmente correspondentes às infrações cometidas e classificadas pela sua gravidade, em conformidade aos preceitos de gradação estabelecidos nesta seção.

Art. 468. Para o cálculo da multa será adotada a Unidade Fiscal Municipal – UFM ou outro índice que vier a substituí-la.

Art. 469. Aos infratores poderão ser aplicadas multas nos seguintes casos:
I - De 5 a 10 UFM (Unidade Fiscal do Município) quando:
a) Estejam operando sem a utilização de equipamentos adequados;
b) Não possuam instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações;
c) Utilizem água contaminada dentro do estabelecimento;

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

d) Não estejam realizando o tratamento adequado das águas servidas;
e) Estejam utilizando os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
f) Permitam a livre circulação de pessoal estranho à atividade dentro das dependências do estabelecimento;
g) Permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;
h) Não apresentarem a documentação sanitária necessária dos animais para o abate;
i) Não respeitarem o período mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica antecedendo a matança dos animais;
j) Não apresentarem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitados;
k) Houver utilização de matéria-prima de origem animal ou não que estejam em desacordo com o presente regulamento.
II - De 11 a 30 UFM quando:
a) Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
b) Sonegar, dificultar ou alterar informações de abate;
c) Desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos
d) Houver transporte de produtos e/ou matéria prima em condições de higiene e/ou temperaturas inadequadas;
e) Descumprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no termo fiscalização ou no auto de infração;
f) Não adotar medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentício por contato direto ou indireto com pessoas estranhas, suspeitas ou portadoras de moléstias ou feridas, ou de material ou equipamento impróprios os contaminados, em qualquer fase do processamento;
g) Embalar indevida, imprópria ou inadequadamente produtos de origem animal;
h) Transportar produtos de origem animal em veículos não apropriados ao seu tipo, à sua higiene e conservação;
i) Não cumprir os prazos fixados pelo médico veterinário fiscal, relacionados à adoção ou implantação de medidas ou procedimentos para o saneamento das irregularidades apuradas;
j) Permitir o acesso de animais domésticos aos locais onde se encontram matérias-primas, materiais de envase, alimentos terminados ou a qualquer dependência na qual se processa alimentos ou produtos de origem animal;
k) Manipular ou deixe manipular resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos de origem animal beneficiados ou não.
III - De 31 a 50 UFM quando:
a) Dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação da inspeção;
b) Utilizar de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;
c) Comercializar produtos sem registro e/ou sem inspeção;

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

d) Comercializar produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas por Lei;
IV - De 51 a 100 UFM quando:
a) Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
b) Comercializar produtos de origem animal sem o respectivo rótulo.
c) Não notificar imediatamente ao SIM/POA da existência, ainda que suspeita, de interesse à prevenção da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias-primas.
d) Não promover a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas, determinada pelo Fiscal do SIM/POA;
e) Não dar a devida destinação aos produtos condenados.
V - De 101 a 150 UFM quando:
a) Adulterar produtos e/ou matérias-primas de origem animal;
b) Abater animais sem a presença de inspetor oficial;
c) Ocorrer a utilização do carimbo ou do rótulo registrado sem a devida autorização do SIM/POA; houver cessão de embalagens rotuladas a terceiros, visando facilitar o comércio de produtos não inspecionados.
d) Desenvolver sem autorização do SIM/POA atividades nas quais estão suspensos ou interditados;
e) Embaraçar a ação do servidor no exercício de suas funções, visando dificultar, retardar, impedir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
f) Desacatar, intimidar, retardar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do SIM/POA.
g) Fraudar documentos fiscais.
Parágrafo único. A critério do SIM/POA poderão ser enquadrados como infração nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constem da presente relação, mas que firam as disposições deste Regulamento ou da legislação pertinente.

Art. 470. O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará na cobrança judicial.

Art. 471. Em sendo a apreensão dos produtos de origem animal determinada em sentença pelo SIM/POA, ou efetivada em caráter cautelar visando à preservação da saúde pública, o Fiscal Médico Veterinário competente deverá lavrar o Auto de Apreensão em duas vias, nele consignado:
I - Identificação do proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos;
II - A data, horário e local da apreensão;
III - A descrição detalhada dos produtos de origem animal apreendidos especificando:
a) Sua quantidade, peso ou volume;
b) Sua espécie, variedade ou tipo.
IV - O motivo e, caso for, a urgência sanitária da apreensão;
V - Os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a apreensão;
VI - A assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

identificação e firma de duas testemunhas;
VII - A identificação e assinatura do emitente do Auto de Apreensão.

Art. 472. As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão agravadas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco de ação criminal.

Art. 473. As penalidades referidas serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por Lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública, policial ou de defesa do consumidor.

CAPÍTULO IV
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 474. O descumprimento às disposições deste Regulamento e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 475. O auto de infração será lavrado por Fiscal do SIM/ POA que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização do SIM/ POA.

Art. 476. O auto de infração deve ser claro e preciso, será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido SIM/POA, onde constará:
I - O nome da pessoa física ou jurídica autuada, com respectivo endereço;
II - O fato constitutivo da infração e o local, hora e data respectivos;
III - O fundamento legal da autuação;
IV - A sanção aplicada e, quando for o caso, o prazo para correção da irregularidade;
V - O nome, função e assinatura do autuante;
VI - Prazo para apresentação da defesa.

Art. 477. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.
§ 1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.
§ 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

Seção I
Da Defesa

Art. 478. O autuado terá o prazo de quinze (15) dias do recebimento do Auto de Infração para apresentar sua defesa.

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Parágrafo Único. A defesa, protocolada perante a Secretaria Municipal de Agricultura e/ou Meio Ambiente ou quaisquer similares, ou Autarquia, ou ao Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema – AMVAPA, será formulada por escrito e conterá os fatos e fundamentos jurídicos que contrariem o disposto no auto de infração e termos que o acompanham, bem como a especificação das provas que o autuado pretende produzir a seu favor, devidamente justificadas. O documento deve ser rubricado e assinado pelo representante legal.

Art. 479. A defesa não será conhecida quando apresentada:
I - Fora do prazo;
II - Por quem não seja legitimado;
III- Perante órgão ou entidade incompetente;
IV – Sem assinatura do representante legal.

Art. 480. A defesa regularmente apresentada será encaminhada ao Diretor do SIM/POA.

Art. 481. Julgado o auto de infração pelo Diretor do SIM/POA, o autuado será notificado por via postal com aviso de recebimento ou outro meio válido que assegure a sua ciência, para pagar a multa no prazo de dez dias, contados a partir do recebimento da notificação, ou para apresentar recurso.

SEÇÃO II
Do Recurso

Art. 482. Da decisão proferida pela autoridade julgadora – Diretor do SIM/POA, caberá recurso no prazo de 20 (vinte) dias.

Art. 483. O recurso será dirigido à autoridade julgadora, a qual, se não reconsiderar a sua decisão no prazo de 5 (cinco) dias, o encaminhará à apreciação do Secretário Municipal de Agricultura, para proferir decisão final no prazo de 45 (quarenta e cinco) dias.

Art. 484. Ao recurso poderá ser atribuído efeito suspensivo, desde que fundamentado pelo SIM/POA.

Art. 485. O recurso não será conhecido quando interposto:
I - Fora do prazo;
II - Perante órgão incompetente;
III - Por quem não seja legitimado;

Art. 486. Após o julgamento, o Secretário Municipal de Agricultura restituirá os autos ao SIM/POA a fim de que seja efetuada a notificação do interessado quanto aos termos da decisão final proferida.

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 487. Havendo confirmação da aplicação de multa através da decisão final do Secretário Municipal, as principais peças do processo serão encaminhadas ao setor responsável da administração, para o fim de atualização dos valores, emissão da certidão de dívida ativa e promoção da respectiva execução fiscal.

Art. 488. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 489. Os valores referentes ao Erário as multas, taxas e serviços instituídos por serviços prestados na aplicação do disposto neste Regulamento serão recolhidos ao Fundo Municipal de Desenvolvimento Rural de Cerqueira César, para equipar, estruturar e custear as atividades do Serviço de Inspeção Municipal de Cerqueira César e de educação sanitária no Município de Cerqueira César, quando o Serviço de Inspeção Municipal - SIM e a prévia inspeção sanitária e industrial, em todo o território do Município de Cerqueira César, de todos os produtos de origem animal, comestíveis ou não forem realizadas pelo município de Cerqueira César.
Parágrafo Único – Os valores referentes ao Erário as multas, taxas e serviços instituídos por serviços prestados na aplicação do disposto neste Regulamento serão recolhidos ao Fundo Regional para Treinamento de Funcionários Públicos e Aquisições de Máquinas e Equipamentos para Uso Coletivo – FUNREG, quando o Serviço de Inspeção Municipal - SIM e a prévia inspeção sanitária e industrial, em todo o território do Consórcio AMVAPA, de todos os produtos de origem animal, comestíveis ou não, forem realizadas pelo Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA, nos termos do §1°, do Artigo 1º, deste Regulamento.

TÍTULO X
DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 490. O SIM/POA poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:
I - Doenças, exóticas ou não;
II - Surtos; ou
III - Quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.
Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM/POA deve notificar o serviço oficial de saúde animal (Defesa Agropecuária)

Art. 491. O SIM/POA promoverá estreita cooperação e ou parceria com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.

Art. 492. O Fiscal Médico Veterinário do SIM/POA, sempre que julgar necessário, poderá requisitar força policial para exercer suas atribuições.

Art. 493. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação à fato praticado depois do início da vigência deste Regulamento.

Art. 494. O SIM/POA adotará as normas complementares estabelecidas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/MAPA nos casos em que não possua legislação própria.

Art. 495. Os casos omissos neste Regulamento serão deliberados pela Secretaria Municipal de Agricultura e/ou Meio Ambiente ou quaisquer similares, ou pela Autarquia ou pelo Consórcio Intermunicipal do Alto Vale do Paranapanema - AMVAPA.

Art. 496. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Cerqueira César 19 de dezembro de 2022.

DIEGO AUGUSTO BERTI CINTO
Prefeito Municipal

Registrado e Publicado na data supra.

Charrieri F. Santos
Charrieri Ferreira dos Santos
Secretária Substituta

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.
Para verificação e detalhes da assinatura utilize o software BRy Signer ou o verificador de sua preferência.