www.louveira.sp.gov.br

DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE LOUVEIRA

Quarta-feira, 28 de agosto de 2024 | Edição nº 2241A | Página 1 de 41

SUMÁRIO

Secretaria de Administração 2
Atos Oficiais 2
Decretos 2

EXPEDIENTE

O Diário Oficial do Município de Louveira, veiculado exclusivamente na forma eletrônica, é uma publicação das entidades da Administração Direta e Indireta deste Município, sendo referidas entidades inteiramente responsáveis pelo conteúdo aqui publicado.

ACERVO

As edições do Diário Oficial Eletrônico de Louveira poderão ser consultadas através da internet, por meio do seguinte endereço eletrônico: www.louveira.sp.gov.br
Para pesquisa por qualquer termo e utilização de filtros, acesse www.imprensaoficialmunicipal.com.br/louveira
As consultas e pesquisas são de acesso gratuito e independente de qualquer cadastro.

ENTIDADES

Prefeitura Municipal de Louveira
CNPJ 46.363.933/0001-44
Rua Catharina Calssavara Caldana, 451
Telefone: (19) 3878-9700
Site: www.louveira.sp.gov.br
Diário: www.imprensaoficialmunicipal.com.br/louveira

Câmara Municipal de Louveira
CNPJ 49.597.552/0001-18
Rua Wagner Luiz Bevilacqua, 35
Telefone: (19) 3878-9420
Site: www.louveira.sp.leg.br

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Atos Oficiais

Decretos

DECRETO Nº 6.579, DE 28 DE AGOSTO DE 2024.

Regulamenta a Lei Municipal nº 2.932, de 20 de dezembro de 2023, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município de Louveira/SP e dá outras providências.

ESTANISLAU STECK, Prefeito do Município de Louveira, Estado de São Paulo, no uso das atribuições legais conferidas pela Lei Orgânica do Município de Louveira, e;

Considerando a Lei municipal nº 2.932, de 20 de dezembro de 2023, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município de Louveira/SP;

Considerando, também, o que consta no procedimento administrativo nº 007330/2021;

DECRETA:

CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS E ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 1º Fica estabelecido o regulamento que disciplina a inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal aplicada a estabelecimentos de pequeno porte, como definidos na Lei Municipal n° 2.932, de 2023.

§ 1º As atividades de que trata o caput deste artigo são de competência do Serviço de Inspeção Municipal de Louveira - SIM LOUVEIRA.

§ 2º As atividades de que trata o caput deste artigo deverão ser desempenhadas com o objetivo de garantir o direito do consumidor em adquirir alimentos de origem animal seguros, acompanhados das informações necessárias determinadas pela legislação, bem como assegurar sua produção em respeito às normas de meio ambiente e bem-estar animal.

Art. 2º Estão sujeitos ao registro, inspeções e fiscalizações pelo SIM Louveira, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, com adição ou não de produtos vegetais.

§ 1º A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob 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 e a expedição de qualquer matéria-prima, produto e subproduto de origem animal.

§ 2º A produção rural para preparação, manipulação ou armazenagem doméstica de produtos de origem animal para consumo familiar ficará dispensada de registro, inspeção e fiscalização.

§ 3º O abate sem prévia insensibilização, mesmo que para atendimento de preceitos religiosos, não poderá ser registrado junto ao SIM Louveira.

Art. 3º Os estabelecimentos passíveis de registro no SIM Louveira, classificados segundo as atividades desenvolvidas, podem ser:

I - estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados;

II - estabelecimentos de ovos e derivados;

III - estabelecimentos de leite e derivados;

IV - estabelecimentos de carnes e derivados;

V - estabelecimentos de pescados e derivados.

CAPÍTULO II - DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Art. 4º Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico, sanitária, tecnológica, implantação e supervisão do programa de autocontrole, cuja formação deve atender ao disposto em legislação específica e registro ativo no respectivo conselho profissional.

Parágrafo único. Ao responsável técnico, em conjunto com o responsável legal, quando cabível, recairão as responsabilidades administrativas, civis e penais pela formulação ou composição dos produtos, dos processos produtivos e das condições de estocagem ou armazenamento.

Art. 5º O SIM Louveira deve ser comunicado em até 24 (vinte e quatro) horas sobre eventuais substituições dos profissionais responsáveis técnicos.

Art. 6º No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, situado em área rural, em estabelecimento sem abate de animais, que processe unicamente produção própria, o profissional responsável técnico poderá ser suprimido.

§ 1º A supressão de que trata o caput deve ser requerida pelo proprietário da agroindústria de pequeno porte à Divisão de Agricultura da Secretaria de Desenvolvimento Econômico SEDEC, ao iniciar o processo de registro do estabelecimento ou em sua renovação bienal.

§ 2º O responsável pelo SIM Louveira analisará a solicitação e produzirá relatório técnico dirigido ao Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural (CMDR) que poderá deferir ou indeferir o requerimento.

§ 3º Sendo aprovada a supressão da responsabilidade técnica, o proprietário do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte se torna único responsável pela origem e qualidade dos alimentos que produz, respondendo pelas infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

CAPÍTULO III - DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 7º Com o objetivo de facilitar a instalação e

legalização de empreendimentos de pequeno porte para a produção de produtos de origem animal no Município, o SIM Louveira deve fornecer orientação sobre aspectos higiênicos e sanitários construtivos e de funcionamento dos estabelecimentos diretamente aos interessados, as suas associações ou aos seus representantes.

Parágrafo único. As reuniões técnicas deverão ser registradas contendo a data, assunto tratado e participantes.

Seção I - Do Processo de Registro dos Estabelecimentos

Art. 8º A solicitação para registro, renovação ou cancelamento de registro de estabelecimento deve ser protocolada por meio do Balcão do Empreendedor.

§ 1º A solicitação de registro junto ao SIM Louveira pode ocorrer concomitantemente ao processo para a obtenção da licença de funcionamento, tanto para novas edificações como para preexistentes, porém o Termo de Registro no SIM será expedido somente após a liberação do licenciamento gerado pela Prefeitura de Louveira.

§ 2º O SIM Louveira deve disponibilizar os modelos de documentos para o registro, nos termos do §1º deste artigo.

§ 3º Para efeito do controle de entrada, distribuição e saída de documentos oficiais, os processos de registro no SIM Louveira receberão numeração codificada que os identificará e permitirá a rastreabilidade permanente.

Art. 9º Para solicitação de registro do estabelecimento junto ao SIM Louveira deverão ser apresentados:

I - requerimento de solicitação;

II - planta baixa ou croqui, informando as dimensões das áreas pertencentes ao estabelecimento, suas funções e equipamentos, todos com descrição que permita identificar as diferentes áreas e seus equipamentos;

III - memorial sanitário da atividade pretendida;

IV - conta de água recente (datada de até um mês da entrada do protocolo) ou laudo de análise de potabilidade da água, se o local não possuir água da rede pública;

V - contrato do estabelecimento com o responsável técnico;

VI - carteira de registro no conselho de classe do responsável técnico;

VII - comprovante de recolhimento do preço público intitulado “Registro Estabelecimento”, de acordo com as normas municipais vigentes;

VIII - cópia da licença de funcionamento gerada pelo Município para o Código Nacional da Atividade Econômica (CNAE) correspondente à atividade pretendida.

Parágrafo único. No caso de registro de abatedouros, o memorial sanitário deve indicar as estratégias de destinação de resíduos e das carcaças ou parte destas condenadas pelo SIM Louveira durante a inspeção sanitária.

Art. 10 O registro simplificado para a venda ou fornecimento a retalho ou a granel de pequenas quantidades de ovos, mel e leite, provenientes da produção primária, direto ao consumidor final, pelo agricultor familiar ou pequeno produtor rural que os produz, pode ser solicitado por produtores que isolada ou cumulativamente desenvolvam suas atividades com até:

I - 1.000 (um mil) aves de postura, sem qualquer atividade de transformação dos ovos;

II - 500 kg (quinhentos quilos) de mel por ano;

III - 50 (cinquenta) litros de leite por dia.

§ 1º A produção de que trata o caput deste artigo não elimina a necessidade de observância às normas de defesa sanitária animal e ao presente Decreto, no que diz respeito às condições de funcionamento e de controle de processo.

§ 2º Os documentos para o registro simplificado das atividades com volumes de produção especificados nos incisos I a III do caput deste artigo são:

I - requerimento de solicitação;

II - certidão de uso do solo com aprovação para as atividades pretendidas;

III - planta ou croqui com equipamentos;

IV - memorial sanitário da atividade pretendida;

V - conta de água recente (datada de até um mês da entrada do protocolo) ou laudo de análise de potabilidade da água, se o local não possui água da rede pública;

VI - relatório de inspeção do SIM Louveira, atestando os volumes de produção declarados pelo solicitante.

Art. 11 Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Decreto, o SIM Louveira deve instruir o processo com o relatório de avaliação higiênica, sanitária e tecnológica do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos.

§ 1º Se a empresa não atingir a pontuação mínima de 67% (sessenta e sete por cento) de conformidade para aprovação em todos os itens avaliados, poderá ser realizada nova inspeção no local, quando então será expedido o parecer conclusivo, concedendo ou não o registro junto ao SIM Louveira.

§ 2º Os itens não conformes deverão ser listados em plano de ação com prazos, a ser apresentado pela empresa ao SIM Louveira, independente da concessão do registro.

Art. 12 O Termo de Registro no SIM Louveira é o documento emitido pelo responsável pelo SIM Louveira ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Decreto.

§ 1º Para efeito de rastreabilidade dos documentos, no Termo de Registro no SIM Louveira constarão, além do número sequencial de registro da empresa no SIM Louveira, o número de protocolo inicial do processo.

§ 2º O Termo de Registro junto ao SIM Louveira tem validade de 2 (dois) anos e sua renovação deverá ser solicitada antes do vencimento.

Seção II
Da Interrupção das Atividades e do Cancelamento do Registro dos Estabelecimentos

Art. 13 Os estabelecimentos devidamente registrados no SIM Louveira somente poderão realizar a interrupção de suas atividades por período superior a 6 (seis) meses

mediante prévia comunicação ao SIM Louveira.

§ 1º A interrupção e o retorno do funcionamento por sazonalidade das atividades industriais intrínsecas aos processos de produção não necessitarão de comunicação prévia ao SIM Louveira.

§ 2º A interrupção de que trata o caput deste artigo manterá o registro suspenso pelo período máximo de 2 (dois) anos, quando então será cancelado.

§ 3º Após interrupção do funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, o estabelecimento só poderá reiniciar os trabalhos mediante comunicação de retorno das atividades ao SIM Louveira para realização de inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos objetivando a renovação do Termo de Registro, nos casos que esta seja necessária.

Art. 14 O cancelamento do registro do estabelecimento pode ocorrer nas seguintes situações:

I - a pedido do responsável legal;

II - quando a interrupção voluntária do funcionamento for superior ao período 180 (cento e oitenta) dias sem comunicação prévia;

III - em caso de constatação, pelo SIM Louveira, do encerramento das atividades do estabelecimento;

IV - por interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de 1 (um) ano;

V - por cassação do registro pelo SIM Louveira;

VI - nos casos previstos pelos parágrafos 1º e 2º do art. 32 deste Decreto.

Art. 15 Cancelado o registro, os materiais pertencentes ao Município, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais deverão ser recolhidos pelo SIM Louveira.

Art. 16 No caso de cancelamento de registro de estabelecimento, este fica obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do SIM Louveira.

Art. 17 As alterações do estabelecimento a serem executadas com a finalidade de ampliar, reduzir ou remodelar a área do estabelecimento registrado, bem como as que provoquem mudanças de qualquer natureza no fluxograma de produção, no volume de produção, ou nos procedimentos operacionais ligados à elaboração de produto, deverão ser aprovadas previamente pelo SIM Louveira.

§ 1º As alterações do projeto industrial estarão sujeitas à renovação do registro do estabelecimento a qualquer tempo.

§ 2º A critério do SIM Louveira poderá ser realizada a vistoria prévia das alterações executadas.

CAPÍTULO IV - DO REGISTRO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E RÓTULOS

Art. 18 Todos os produtos de origem animal devem ter a formulação, o processo de fabricação e os rótulos registrados junto ao SIM Louveira.

Parágrafo único. Após a obtenção do Termo de Registro junto ao SIM Louveira, o estabelecimento deverá solicitar imediatamente o registro de produtos e rótulos.

Art. 19 Os produtos de origem animal de que trata este Decreto deverão atender aos seguintes requisitos de identidade e qualidade, caso contrário, poderão ser considerados impróprios para o consumo e impedidos de comercialização:

I - normalidade dos caracteres sensoriais próprios de sua natureza ou composição;

II - qualidade e quantidade dos componentes próprios de sua natureza ou composição;

III - ausência de componentes estranhos, de alterações e de deteriorações;

IV - limites de substâncias e de microrganismos nocivos à saúde, previstos em legislação específica;

V - conformidade com os respectivos padrões de identidade e qualidade.

Parágrafo único**.** O registro do produto de origem animal que não possuir padrão de identidade e qualidade estabelecido, dependerá de análise e autorização do SIM Louveira.

Art. 20 Para solicitação do registro dos produtos e rótulos junto ao SIM Louveira, o estabelecimento deverá apresentar a seguinte documentação para o SIM:

I - requerimento de solicitação assinado pelo responsável legal;

II - formulário para Registro de Produtos e Rótulos preenchido e assinado pelo responsável legal e pelo responsável técnico da empresa;

III - leiaute de todos os rótulos com as mesmas dimensões, dizeres e cores que serão empregados na impressão final;

IV - comprovante de recolhimento da “Guia de Registro de Produtos e Rótulos” correspondente a cada formulário de produto.

Art. 21 No processo de registro de cada produto, a empresa deve informar: - matérias-primas e ingredientes com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados; - fluxograma e descrição das etapas de recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, armazenamento e de transporte do produto; - descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto; - relação dos autocontroles do Programa de Autocontrole implantados pelo estabelecimento.

§ 1º Durante o processo de análise, o SIM Louveira pode solicitar esclarecimentos e laudos de análises laboratoriais que se fizerem necessários para a garantia da inocuidade e qualidade dos produtos.

§ 2º Caso a informação a ser apresentada ao SIM Louveira seja considerada como segredo de negócio e indicada como confidencial, caberá ao SIM Louveira tomar as medidas necessárias para manter o sigilo das informações, nos termos do artigo 195, incisos XI e XIV da Lei Federal nº 9.279, de 14 de maio de 1996, que regula os direitos e obrigações relativos à propriedade industrial.

Art. 22 As informações contidas no registro do produto

deverão corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 23 Todos os ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada deverão dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 24 Os rótulos deverão conter as informações conforme a legislação vigente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

Art. 25 Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo poderá ser realizada sem prévia atualização do registro junto ao SIM Louveira.

Art. 26 Após a análise e aprovação, cada rótulo receberá a codificação composta pelo número de registro da empresa, o número sequencial de apresentação do rótulo pela empresa e o ano de solicitação do registro no serviço de inspeção. Esses números são separados por ponto para facilitar sua identificação e devem constar da rotulagem juntamente com os dizeres “Registrado no SIM Louveira sob número:”; “Registrado no SIM Louveira sob n.:”; “Produto registrado no SIM Louveira sob número”; “Produto registrado no SIM Louveira sob n.” ou “Registro no SIM Louveira:”.

Art. 27 Os produtos de origem animal, quando comercializados a granel diretamente ao consumidor, devem ser expostos acompanhados de folhetos ou cartazes contendo as informações previstas para o rótulo de acordo com a legislação vigente.

Art. 28 As carcaças, etiquetas, rótulos e embalagens secundárias devem conter a marca oficial do SIM Louveira com o respectivo número de registro do estabelecimento indicado no Termo de Registro.

Art. 29 Para solicitar o cancelamento de registro ou qualquer mudança nos rótulos, a empresa deve encaminhar ao Serviço de Inspeção Municipal um requerimento assinado pelo responsável legal e aguardar o deferimento do pedido pelo SIM Louveira.

Parágrafo único. No caso da mudança do rótulo ser decorrente da alteração da formulação do produto ou da modificação do processo produtivo, será considerada como um novo registro, inclusive para a cobrança do preço público.

Art. 30 O SIM Louveira é responsável por garantir a rastreabilidade das informações de cada estabelecimento, produto e rótulo registrados em seu sistema.

Parágrafo único. Para efeito de rastreabilidade de documentos, todos os pedidos de registro, de alteração e de cancelamento de produtos e rótulos do mesmo estabelecimento, a qualquer tempo, devem constar em processo único.

CAPÍTULO V - DA TRANSIÇÃO PARA OUTROS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO

Art. 31 Os estabelecimentos registrados junto ao SIM Louveira que desejarem ampliar o projeto industrial, alterando seus volumes de produção acima do estabelecido pela Lei Municipal nº 2.932, de 2023, deverão apresentar requerimento solicitando a autorização do Serviço de Inspeção Municipal para iniciar o processo de transição para registro em outra instância, estadual ou federal.

§ 1ºO requerimento mencionado no caput deste artigo deverá incluir a apresentação de novo projeto industrial e cronograma de execução, sendo que as modificações só poderão ser iniciadas a partir de parecer favorável do SIM Louveira.

§ 2º O parecer expedido pelo Serviço deverá conter as condições a serem seguidas pelo estabelecimento durante o período de transição e a ciência do acordo com os responsáveis, legal e técnico.

§ 3º Durante o processo de transição, o estabelecimento deverá apresentar documentação que comprove o andamento do pedido de registro no novo órgão de fiscalização competente.

Art. 32 O registro do estabelecimento no SIM Louveira poderá vigorar durante o processo de transição desde que:

I - não haja alteração dos locais e volumes efetivos de produção já inspecionados pelo SIM, enquanto perdurar o registro junto ao Serviço Municipal; ou

II - as modificações a serem realizadas no projeto industrial, que afetem as áreas inspecionadas pelo SIM, não ultrapassem o período de 180 (cento e oitenta) dias para sua conclusão e registro no novo órgão oficial.

§ 1º O cancelamento do registro junto ao SIM Louveira ocorrerá após o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, como disposto no inciso II deste artigo, ou imediatamente caso ocorra desrespeito às condições acordadas para a realização da transição ou se as alterações físicas do projeto industrial prejudicarem as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas da produção.

§ 2º Quando o estabelecimento obtiver o registro em outra instância, imediatamente deverá ser cancelado o registro junto ao SIM Louveira, evitando a sobreposição de fiscalização.

§ 3º Nas situações elencadas nos parágrafos 1º e 2º deste artigo, o processo de cancelamento deverá seguir o disposto nos art. 11 e art. 12 deste Decreto.

CAPÍTULO VI - DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 33 Ficam os proprietários de estabelecimentos registrados no SIM Louveira obrigados a:

I - cumprirem todas as exigências contidas no presente Decreto que forem pertinentes à atividade desenvolvida;

II - fornecerem os dados estatísticos de interesse ao SIM Louveira, na forma por ele requerido, no máximo até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado;

III - darem aviso antecipado de 48 (quarenta e oito) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão, além dos documentos obrigatórios para a inspeção ante mortem;

IV - darem aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção

periódica, sobre a mudança de horários e dias de produção, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

V - manterem locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem inspeção ou reinspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

VI - fornecerem substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

VII - manterem em dia as informações do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino, deixando-as disponíveis para consulta do SIM Louveira, a qualquer momento;

VIII - manterem equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento; - manterem atualizado o registro de produtos, inclusive mudanças de receitas, alterações na rotulagem e cancelamento de registros;

IX - garantirem o livre acesso a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos neste Decreto;

X - realizarem imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

XI - não alterarem o projeto industrial aprovado e em caso de reforma, submeter previamente o projeto para análise e aprovação junto ao SIM Louveira e demais órgãos municipais e estaduais que se fizerem necessários;

XII - implementarem os programas de autocontrole em seus estabelecimentos, devendo incluir as Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO) e Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo SIM Louveira;

XIII - apresentarem toda documentação solicitada pelo SIM Louveira, seja ela de natureza contábil, analítica ou dos registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

CAPÍTULO VII
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS
Seção I
Das Recomendações Gerais de Instalação, Equipamentos e Funcionamento dos Estabelecimentos

Art. 34 O local de instalação do estabelecimento deve estar longe de focos de contaminação que possam prejudicar os alimentos, e se estiver instalado junto de residência, necessita de acesso independente.

Art. 35 A área de circulação de veículos dentro da propriedade destinada à entrada e saída de mercadorias deve ser pavimentada ou coberta com brita para controlar a poeira e evitar poças.

Parágrafo único. Nas áreas de circulação de pessoas, onde se realiza a recepção ou a expedição, as vias devem ter o piso lavável.

Art. 36 A área do estabelecimento deve ser cercada para restringir a entrada de pessoas e animais.

Art. 37 As entradas de pessoas na área de produção devem ser providas de barreiras sanitárias para higienização de mãos e botas em área coberta.

Parágrafo único. A barreira sanitária necessita de pia com torneira com fechamento sem contato manual, sabonete líquido inodoro neutro e álcool ou sabonete antisséptico para higienização das mãos, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestos coletores de papel com tampa acionada sem contato manual e sempre que necessário, lavador de botas.

Art. 38 O pé-direito da construção deve ter altura suficiente para a instalação e operação adequada dos equipamentos, garantindo o distanciamento adequado dos alimentos do teto e piso, além de permitir boa ventilação e iluminação.

§ 1º Quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações que favoreçam a contaminação ou manter o conforto térmico, devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente.

§ 2º É proibido usar ventiladores nas áreas de processamento.

§ 3º Dependendo da atividade, pode ser necessário resfriar a sala de trabalho, a critério do SIM Louveira.

Art. 39 A iluminação deve ser protegida contra rompimentos, ser suficiente para permitir a realização adequada dos processos, sem sombras, sem alterações de coloração ou outros efeitos que dificultem as atividades de produção ou limpeza nas áreas de manipulação, armazenamento de produtos, embalagens, rótulos e ingredientes.

Art. 40 A estrutura física deve ser constituída por materiais que facilitem a limpeza e a inspeção dos produtos.

§ 1º Os pisos, paredes, forros, portas, janelas e as paredes da área de processamento devem ser de material impermeável, com cores claras, e sempre que necessário devem ser revestidos até a altura adequada para a realização das operações.

§ 2º Nas áreas que não possuam forro, o teto deve ser fácil limpeza e não permitir que poeiras e outros contaminantes entrem no ambiente de produção.

Art. 41 Todas as aberturas para a área externa devem possuir telas milimétricas à prova de insetos e as aberturas

sob as portas precisam ser fechadas com rodinhos ou outro sistema.

Art. 42 São proibidos materiais do tipo elemento vazado ou "cobogós" na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos.

Art. 43 No caso da existência de caldeira, sua instalação não pode comprometer a higiene e segurança das áreas produtivas.

Art. 44 No caso da existência de defumadores ou fumeiros, estes devem ser construídos inteiramente de alvenaria, não sendo permitido pisos e portas de madeira, e as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão ser externas.

§ 1º O defumador ou fumeiro devem estar próximos da área de processamento e o caminho até ele precisa ter o piso pavimentado.

§ 2º A carga e descarga do defumador deve ser protegida de intempéries.

§ 3º Os produtos devem ser transportados em recipiente fechado até o defumador.

Art. 45 No caso da existência de equipamento para produção de gelo, os silos utilizados para seu armazenamento devem favorecer a higienização e serem protegidos contra contaminação.

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

Art. 46 No caso da existência de laboratório, este não pode oferecer risco de contaminação ao processo e ao meio ambiente, devendo localizar-se em posição estratégica para o controle da matéria-prima e do produto acabado, devendo, obrigatoriamente, estar equipado para a realização, no mínimo, das análises de rotina.

Parágrafo único. As análises para avaliação da conformidade aos padrões físico-químicos e microbiológicos devem obedecer aos parâmetros e metodologias laboratoriais estabelecidos em normas complementares.

Art. 47 A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no registro da atividade de varejo junto à Vigilância Sanitária, independente do registro da agroindústria, podendo a critério do SIM Louveira existir apenas óculo de comunicação entre as áreas.

Art. 48 A rede de esgoto não pode oferecer risco de contaminação ao estabelecimento e ao meio ambiente.

§ 1º As redes de esgoto dos sanitários e da área de processamento devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

§ 2º As águas residuais (sujas) não podem desaguar diretamente na superfície do terreno.

Art. 49 Todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.

§ 1º Devem ser instalados dispositivos para evitar o refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas no estabelecimento através dos ralos.

§ 2º As aberturas dos ralos precisam ser do tipo abre e fecha ou serem protegidas com tela metálica que impeça a entrada de pragas.

Art. 50 As instalações elétricas podem ser embutidas ou aparentes, mas sendo aparentes precisam ser recobertas por canos isolantes e apoiadas nas paredes e tetos, não sendo permitidos cabos pendurados sobre as áreas de manipulação. O SIM Louveira poderá autorizar outra forma e a modificação das instalações aqui descritas, quando assim se justifique.

Art. 51 Os materiais dos equipamentos e os utensílios devem ser resistentes e impermeáveis, como o aço inoxidável, o alumínio, e o plástico, de fácil limpeza, atóxicos e capazes de resistir à desinfecção que será empregada.

Art. 52 Os equipamentos devem ser fáceis de limpar, sem cantos inacessíveis e permitir a desmontagem para limpeza.

Art. 53 Os equipamentos devem ser instalados para favorecer um fluxograma racionalizado de trabalho, evitar a contaminação cruzada e facilitar os trabalhos de manutenção e higienização.

Art. 54 Sempre que possível, os equipamentos devem ficar afastados entre si e das paredes.

Art. 55 A quantidade de equipamentos deve estar adaptada ao volume e tipo de produção que será desenvolvida no local, devendo sempre respeitar suas características e capacidade de operação indicada pelo fabricante.

Art. 56 O uso multifuncional de equipamentos para produzir diferentes produtos ou trabalhar com espécies diferentes de animais será permitido, desde que os equipamentos e utensílios sejam apropriados para cada produto, garantindo a separação de processos e as boas condições sanitárias.

Art. 57 Os instrumentos de controle, como balanças e termômetros, devem estar em condições adequadas de funcionamento, com a aferição ou calibração dentro da validade, devendo fazer parte do programa de autocontrole do estabelecimento.

Art. 58 Para os produtos que necessitam de refrigeração, são necessárias câmaras frias ou geladeiras.

§ 1ºOs equipamentos de frio devem possuir termômetro de leitura externa e as geladeiras devem ser preferencialmente do tipo industrial.

§ 2º Os produtos devem ser armazenados no interior dos equipamentos com afastamento uns dos outros para permitir a circulação de frio, sempre evitando a superlotação.

§ 3º Diferentes produtos podem ser armazenados em um mesmo equipamento, desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar as características e segurança dos alimentos.

§ 4º O equipamento deve estar regulado para a temperatura adequada ao produto mais exigente.

Art. 59 Os ingredientes e as embalagens, assim como

os rótulos e outros insumos, devem ser armazenados em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada.

Parágrafo único. O armazenamento de que trata o caput deste artigo pode ser em armários, desde que seja de material não absorvente e de fácil limpeza.

Art. 60 É permitido o armazenamento de pequenas quantidades de ingredientes e embalagens nas áreas de produção, desde que permaneçam isolados uns dos outros e bem identificados.

Art. 61 O armazenamento de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizado em local específico e isolado das demais áreas.

Art. 62 Os pontos de água devem estar previstos de forma a atender todas as dependências em que for necessária, em quantidade adequada à atividade de processamento dos alimentos e para a higienização.

Art. 63 A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação, sendo que o reservatório deve ser higienizado a cada seis meses ou quando necessário.

Art. 64 No caso de uso de cloro para obtenção de água potável, deve ser empregado o dosador.

Parágrafo único. O controle do teor de cloro na água deve ocorrer sempre que o estabelecimento estiver em atividade, quando procedente de fonte alternativa ou houver uma razão técnica que justifique.

Art. 65 Os sanitários e vestiários não podem se comunicar diretamente com as áreas do estabelecimento, sendo necessária, no mínimo, uma separação do tipo antecâmara.

§ 1ºSanitários e vestiários já existentes na propriedade podem ser utilizados, desde que fiquem a uma distância de até quarenta metros, que o acesso seja pavimentado e livre de áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

§ 2º Os sanitários e vestiários podem ser compartilhados com outras atividades existentes na propriedade ou localizar-se na residência, desde que não ofereça risco de contaminação, a critério do SIM Louveira.

§ 3º Os vasos sanitários precisam ter tampa e o tipo “turco” é proibido.

§ 4º Os vestiários devem ter armários individuais para guarda de pertences pessoais e que possam manter separadas as roupas comuns dos uniformes de trabalho.

§ 5º O sanitário deve ser provido de papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabonete líquido inodoro neutro e álcool ou sabonete antisséptico para higienização das mãos, cestos de lixo com tampa acionada sem contato manual.

Art. 66 O SIM Louveira pode determinar, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e minimizar riscos de contaminação.

Art. 67 Todos que trabalham no local necessitam de roupas apropriadas de uso exclusivo para a atividade.

Art. 68 Devem compor o uniforme: calças, camisas sem botão ou camisetas, botas laváveis e aventais, tudo de cor branca ou de cor clara.

Art. 69 Deve haver local apropriado para as refeições e descanso fora das áreas de produção e armazenamento.

Art. 70 As pessoas que trabalham no estabelecimento devem submeter-se a exame médico anual pelo qual se verifique que não sofrem de doenças que as incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

Parágrafo único. 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. 71 Todo estabelecimento deve assegurar a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição e deve possuir identificação de cada produto com código que o associe à origem da matéria-prima, ingredientes e insumos utilizados, ao horário, à data de preparo ou outro evento importante.

Art. 72 Deverão ser mantidos registros apropriados da elaboração, produção e distribuição, conservando-os por período superior ao da data de validade do produto.

Art. 73 O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados, garantindo a sua integridade.

Parágrafo único. O transporte de matérias-primas e produtos resfriados do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte é permitido por até duas horas em contentor isotérmico, em veículos sem unidade frigorífica instalada, desde que mantida e controlada a temperatura adequada em todo o percurso, até o local de entrega.

Art. 74 Os estabelecimentos registrados no SIM Louveira devem manter a relação atualizada de fornecedores de matérias-primas, com os respectivos endereços, responsáveis, contato e codificações usadas para a rastreabilidade.

Art. 75 Os estabelecimentos registrados no SIM Louveira são dispensados de fornecer condução, alimentação e deslocamento aos funcionários do SIM Louveira.

Art. 76 Não é necessário disponibilizar instalações permanentes para os funcionários do SIM Louveira, porém equipamentos, mesa e outros materiais necessários para o trabalho de inspeção e fiscalização, colheita e envio de amostras oficiais aos laboratórios, podem ser requisitados ao estabelecimento.

Art. 77 É proibido reutilizar embalagens de produtos saneantes para qualquer finalidade.

Art. 78 O uso de embalagens reutilizáveis terá sua autorização a critério do SIM Louveira.

Parágrafo único. Caso autorizado o uso de embalagens reutilizáveis, o estabelecimento deverá possuir procedimento operacional de higienização padronizado, de

forma a eliminar qualquer risco de contaminação ao produto que será acondicionado.

Seção II - Das Condições de Higiene dos Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal

Art. 79 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. 80 As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

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

Art. 81 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.

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

§ 3º O controle de pragas exercido pelo próprio estabelecimento, sem contrato com a empresa especializada, pode ser aceito se dentre o quadro da agroindústria houver pessoal habilitado para a atividade, a critério do SIM Louveira.

Art. 82 É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 83 É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

Art. 84 A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene.

Art. 85 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. 86 Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

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

Art. 87 Toda pessoa que trabalha ou circula em uma área de manipulação deve manter a higiene pessoal adequada, e ainda:

I - manter-se uniformizada, protegida e calçada adequadamente, sendo que todos os elementos do uniforme deverão ser laváveis, a menos que sejam descartáveis, e mantidos limpos, em bom estado de conservação, de acordo com a natureza dos trabalhos que desempenham;

II - retirar os objetos de adorno pessoal;

III - manter as unhas bem aparadas, curtas e sem uso de esmalte ou base;

IV - retirar maquiagem que possa oferecer risco ao processo; - manter os cabelos e barba cobertos nas áreas produtivas.

Art. 88 Se para manipular for necessário o uso de luvas, estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene.

Parágrafo único. O uso das luvas não dispensa o funcionário da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.

Art. 89 Inclui-se na categoria de visitantes todas as pessoas não pertencentes às áreas ou setores de manipulação. Deverão ser tomadas precauções para impedir que os visitantes contaminem os produtos nas áreas onde são manipulados, podendo incluir o uso de roupas protetoras. Os visitantes deverão cumprir as mesmas recomendações sanitárias preconizadas para as áreas visitadas.

Art. 90 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. 91 É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e seus insumos.

Art. 92 As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 93 As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 94 As matérias-primas ou ingredientes armazenados deverão ser mantidos protegidos contra a contaminação e em condições que evitem a sua deterioração e reduzam suas perdas.

Art. 95 Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas e ingredientes.

Parágrafo único. As matérias-primas, ingredientes ou quaisquer outros produtos vencidos deverão ser retirados imediatamente dos estoques e áreas de produção, sendo considerados impróprios para consumo.

Art. 96 É proibido o uso de utensílios que, pela sua

forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 97 É proibido residir nas dependências onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 98 As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 99 Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 100 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˚C (oitenta e dois inteiros graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM Louveira.

Art. 101 Todo e qualquer produto de limpeza e desinfecção deverá ter seu uso adequado, consolidado e padronizado para a finalidade pretendida, com procedimento padrão específico estabelecido para sua efetiva manipulação, devendo ser identificado e guardado em local apropriado, fora das áreas de manipulação de produtos de origem animal, bem como ter seu uso autorizado pelos órgãos competentes para o devido fim.

Art. 102 Deverão ser tomadas precauções adequadas, em termos de limpeza e desinfecção, quando da realização das operações de manutenção geral ou específica em qualquer local do estabelecimento, equipamentos, utensílios ou qualquer elemento que possa contaminar o produto.

Art. 103 Não deverão ser utilizadas nos procedimentos de higiene nas áreas de manipulação dos produtos, substâncias odorizantes e/ou desodorizantes, em qualquer uma de suas formas.

Art. 104 Roupas e objetos pessoais não deverão ser depositados nas áreas de manipulação dos produtos, devendo a agroindústria de pequeno porte estabelecer locais apropriados para a guarda destes.

CAPÍTULO VIII - DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 105 Para os fins deste Decreto, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e em normas complementares.

Art. 106 Os padrões de identidade e qualidade dos produtos registrados no SIM Louveira devem obedecer ao disposto pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), por meio de seus Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) para os produtos de origem animal e seus regulamentos técnicos específicos para processos de fabricação.

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

Art. 107 Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e em normas complementares.

Art. 108 A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender ao órgão regulador da saúde e ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quanto ao tipo de aditivos e coadjuvantes autorizados para o uso nos produtos de origem animal e seus limites máximos.

§ 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 Louveira.

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

Art. 109 O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

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

Art. 110 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.

CAPÍTULO IX
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Seção I - Da Classificação dos Estabelecimentos de Produtos de Abelhas e Derivados

Art. 111 Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados como Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas, assim considerado o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

Parágrafo único. É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural apicultor,

desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Seção II - Da Inspeção dos Estabelecimentos de Produtos de Abelhas e Derivados

Art. 112 Para os fins deste Decreto, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

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

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

§ 1º Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.

§ 2º Não é permitida a mistura de mel de abelhas com mel de abelhas sem ferrão.

Art. 113 Para o processamento de produtos de abelhas silvestres nativas podem ser utilizadas as mesmas dependências industriais e equipamentos utilizados para produtos de abelhas Apis melífera, desde que em momentos distintos e após higienização.

Art. 114 A área de recepção e de seleção da matéria-prima deve ser em local com cobertura suficiente para proteger as atividades e separada da área de processamento.

Art. 115 A área de processamento deve possuir paredes completas.

Art. 116 As melgueiras podem ser mantidas na área de recepção, desde que esta seja telada e a extração do mel seja realizada no mesmo dia da recepção.

Art. 117 Caso a matéria-prima chegue a granel, o estabelecimento deve possuir área destinada à lavagem de vasilhames.

Art. 118 O estabelecimento deve possuir área separada por paredes, em tamanho e temperatura adequados para armazenagem de matéria-prima.

Parágrafo único. As melgueiras podem ser armazenadas juntamente com as demais matérias-primas.

Art. 119 Todos os estabelecimentos de produtos de abelhas e mel que recebam mais que quarenta toneladas por ano devem possuir laboratório próprio.

§ 1º Todos os estabelecimentos de mel necessitam realizar a análise de umidade no local, independentemente de sua capacidade de produção.

§ 2º Para a análise de umidade o estabelecimento necessita de refratômetro, pessoal treinado para o uso do equipamento e registro das análises realizadas.

§ 3º Se o estabelecimento de mel e derivados não necessitar instalar o laboratório, deve realizar as análises em laboratório terceirizado, segundo programa de análises apresentado ao SIM Louveira.

Art. 120 Para descristalizar o mel em banho-maria é necessário realizar esta atividade em área exclusiva ou na mesma sala de beneficiamento, em horário distinto.

Art. 121 O envase em sachês, o beneficiamento de própolis e a fabricação de extrato de própolis devem ser realizados em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

Art. 122 Para a extração de mel, o estabelecimento deve possuir mesa desoperculadora, centrífuga e baldes.

Art. 123 As tubulações por onde passam o mel devem ser de aço inoxidável, exceto as tubulações flexíveis de bomba de sucção, que podem ser de material plástico atóxico.

Art. 124 Para o estabelecimento que realize o beneficiamento de mel é necessário possuir baldes, filtro ou peneira com malhas de 40 (quarenta) mesh a 80 (oitenta) mesh, tanque de decantação e torneira.

Parágrafo único. Não é permitido o uso de pano para filtração.

Art. 125 Para o estabelecimento realizar a mistura de diferentes tipos de mel, deve haver um homogeneizador, que pode ser um liquidificador de aço inoxidável.

Parágrafo único. O homogeneizador também é necessário para realizar a mistura para fabricação de compostos de produtos das abelhas.

Art. 126 Para realizar o envasamento em sachês, o estabelecimento deve possuir dosadora de sachê, calha, tanque pressurizado, tanque para lavagem e mesa para secagem.

Art. 127 Para a descristalização do mel, o estabelecimento necessita de estufa, banho-maria ou equipamento de dupla-camisa.

Art. 128 Se o mel for submetido a aquecimento, deve ser respeitado o binômio tempo e temperatura, com o objetivo de preservar seu poder diastásico e evitar o teor de hidroximetil-furfural ultrapasse 40 mg/kg (quarenta miligramas por quilograma), o que o desclassificará como mel de mesa.

§ 1º Podem ser usadas as seguintes relações de tempo e temperatura para aquecimento do mel: 52°C por 470 min (cinquenta e dois graus Celsius por quatrocentos e setenta minutos); 54,5°C por 170 min (cinquenta e quatro vírgula cinco décimos de graus Celsius por cento e setenta minutos); 57°C por 60 min (cinquenta e sete graus Celsius por sessenta minutos); 59,5°C por 22 min (cinquenta e nove graus vírgula cinco décimos de graus Celsius por vinte e dois minutos); 62,5°C por 7,5 min (sessenta e dois graus vírgula cinco décimos de graus Celsius por sete vírgula cinco décimos de minutos); 65,5°C por 2,8 min (sessenta e cinco vírgula cinco graus Celsius por dois vírgula oito décimos de minutos); 68,8°C por 1 min (sessenta e oito vírgula oito décimos de graus Celsius por um minuto); ou 71,1°C por 24 s (setenta e um vírgula um graus Celsius por vinte e quatro segundos).

§ 2º Cumprida a relação tempo/temperatura, o mel deverá ser resfriado abaixo de 50°C (cinquenta graus

Celsius) ou mais frio.

§ 3º Podem ser aceitos pelo SIM Louveira outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos.

Art. 129 Para a produção de pólen apícola, o estabelecimento deve dispor de bandejas e pinças, soprador, mesa ou bancada.

§ 1º Para produção de pólen desidratado será necessário também uma estufa de secagem.

§ 2º O pólen poderá ser desidratado até a temperatura de 42˚C (quarenta e dois graus Celsius).

§ 3º O pólen, como matéria-prima ou produto final, deve ser conservado sob refrigeração entre 4˚C (quatro graus Celsius) a 8˚C (oito graus Celsius), salvo se estiver desidratado.

Art. 130 Para a produção de geleia real, o estabelecimento necessita possuir cureta, mesa ou bancada.

§ 1º Se for produzir geleia real liofilizada deve possui o equipamento liofilizador.

§ 2º A geleia real deve ser mantida ao abrigo da luz e a temperatura não superior a -16˚C (dezesseis graus Celsius negativos), salvo se for liofilizada, caso em que pode ser mantida ao abrigo de luz e em temperatura ambiente.

Art. 131 A apitoxina precisa ser armazenada em equipamento de frio que possua termômetro de leitura externa, à temperatura de até 4˚C (quatro graus Celsius).

Art. 132 Para a produção de extrato de própolis, o estabelecimento necessita de recipiente de maceração, filtro, vasilhame para transferência do produto e recipiente de estocagem.

Art. 133 O beneficiamento de cera de abelhas deve ser realizado somente em área própria separada das demais dependências por paredes.

Art. 134 Para a produção de cera de abelha, o estabelecimento deve contar com derretedor de cera, filtro, forma, mesa ou bancada, laminadora e cilindro alveolador, este último no caso de produzir cera de abelha alveolada.

CAPÍTULO X - DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Seção I - Da Classificação dos Estabelecimentos de Ovos e Derivados

Art. 135 Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I – Granja Avícola, que é 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;

II – Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados, assim considerado o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§ 1º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 2º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se exclusivamente à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

Seção II - Da Inspeção de Estabelecimentos de Ovos e Derivados

Art. 136 Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por:

I - ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca;

II – ovos frescos, os que não forem conservados por qualquer processo.

Art. 137 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. 138 Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 139 Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto à Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo.

Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto à Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo.

Art. 140 Os ovos frescos destinados ao comércio, devem passar pelos seguintes procedimentos, que serão verificados pelo SIM Louveira:

I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;

II – exame por meio da ovoscopia;

III – classificação dos ovos; e

IV – verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

§ 1º Para a execução dos procedimentos descritos no caput deste artigo, o estabelecimento necessita, como mínimo, possuir local protegido para recebimento dos ovos - podendo o processo de classificação e limpeza ser iniciado na área de recebimento - sala limpeza da casca, exame de ovoscopia, classificação e embalagem.

§ 2º O estabelecimento deve estar equipado com câmara escura dotada de foco de luz incidente sob os ovos, para a operação de ovoscopia, classificador por peso ou balança e lixeira com acionamento da tampa sem contato manual para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

Art. 141 A área de recepção e a seleção dos ovos necessita de cobertura suficiente para proteger as atividades e deve garantir a separação das atividades de processamento.

Parágrafo único. Na área de recepção deve haver lixeira com acionamento sem contato manual para coleta dos resíduos da atividade.

Art. 142 A área de processamento deve possuir tamanho compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

Art. 143 Os ovos frescos destinados à comercialização podem ser lavados e secos de forma contínua.

§ 1º A água de lavagem de ovos frescos deve ser mantida em temperaturas de 35˚C (trinta e cinco graus Celsius) a 45˚C (quarenta e cinco graus Celsius), observando-se que a temperatura da água permaneça pelo menos 10˚C (dez graus Celsius) acima da temperatura dos ovos a serem lavados, enquanto durar tal operação.

§ 2º O local de instalação do equipamento de lavagem e secagem dos ovos deve ser totalmente livre de odores estranhos.

Art. 144 Os ovos frescos devem ser classificados por peso como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

§ 1º A classificação dos ovos por peso deve atender a padrões de identidade e qualidade dispostos em normas complementares do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

§ 2º Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas: casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas; câmara de ar com altura não superior a 6 mm (seis milímetros) e imóvel; 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; clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

§ 3º Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características: serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria “A”; apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

§ 4º Os ovos da categoria “B” devem ser destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 145 É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem de ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação, assim como também ovos de espécies diferentes.

Art. 146 As embalagens para ovos de galinha e ovos de codorna e derivados devem ser de primeiro uso.

Parágrafo único. Para a exposição na venda direta, pode ser reutilizada embalagem fabricada com material impermeável, resistente e que permita limpeza e desinfecção, a critério do SIM Louveira.

Art. 147 Para a produção de ovos de codorna são dispensadas as etapas de ovoscopia e classificação por peso.

Parágrafo único. Caso sejam realizadas, a ovoscopia, classificação por peso, lavagem e secagem ocorrem da mesma maneira que para ovos de galinha.

Art. 148 Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 149 Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta podem ser destinados à industrialização imediata.

Art. 150 Os ovos de galinha destinados à industrialização devem ser selecionados e submetidos à lavagem e secagem.

§ 1º O processo de lavagem e secagem deve ser realizado em lavadora e secadora de ovos.

§ 2º A lavagem por imersão dos ovos é proibida, exceto no caso de ovos que serão cozidos imediatamente e mantidos imersos em salmoura e outros líquidos de cobertura.

§ 3º É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

§ 4º Para a descontaminação dos ovos durante a lavagem, só é permitido o uso do cloro até 50 ppm (cinquenta partes por milhão).

Art. 151 Para a fabricação de produtos líquidos de ovos, o estabelecimento deve possuir sala climatizada exclusiva para quebra de ovos, com temperatura ambiente até 16°C (dezesseis graus Celsius).

Art. 152 Para a produção de produtos líquidos de ovos, o estabelecimento deve possuir equipamento ou utensílio de quebra, peneira ou filtro, recipiente coletor provido de embalagem primária, lixeira com acionamento da tampa sem contato manual para coleta de resíduos da operação, tanque de recepção, filtro de linha sob pressão, pasteurizador a placas ou pasteurizador tubular, tanque pulmão, envasadora, câmara fria ou geladeira industrial com circulação de ar forçada e termômetro de leitura externa.

§ 1º O equipamento de quebra dos ovos deve ter velocidade tal que permita a segregação de ovos impróprios.

§ 2º O pasteurizador deve dispor de controle automático de temperatura, termo-registradores e termômetros.

§ 3º Os estabelecimentos que transportam produtos para serem pasteurizados em outro estabelecimento que possua inspeção oficial, são dispensados de possuir pasteurizador, resfriador, tanque pulmão e envasadora.

Art. 153 Caso a pasteurização não ocorra imediatamente após a quebra:

I - os ovos devem ser resfriados e mantidos à temperatura de 2°C (dois graus Celsius) a 4°C (quatro graus Celsius) e submetidos à pasteurização no período máximo de 72 h (setenta e duas horas) após a quebra ou;

II - os ovos devem ser congelados a temperatura mínima de -12°C (doze graus Celsius negativos) e submetidos à pasteurização em até 60 h (sessenta horas) após a quebra.

Art. 154 Os ovos devem ser refrigerados ou congelados imediatamente após a pasteurização e assim mantidos

durante todo o período de estocagem.

Art. 155 A embalagem dos ovos líquidos deve ser adequada ao tipo de armazenamento e garantir a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

Art. 156 Para o preparo de ovos de galinha e ovos de codorna imersos em salmoura ou outros líquidos são necessários os seguintes utensílios e equipamentos: recipiente para lavagem; recipiente para cozimento; fonte de calor; cesto perfurado; recipiente para resfriamento; trincadora de ovos; descascadora de ovos; recipiente para salmoura ou outros líquidos; balança; e medidor de pH.

§ 1º Se o os ovos imersos em salmoura forem tratados termicamente após o envase, o estabelecimento necessita também recipiente apropriado para o tratamento térmico e termômetro.

§ 2º Para a fabricação de ovos que não passam pelo tratamento térmico deve haver câmara fria ou geladeira industrial com circulação de ar forçada e termômetro de leitura externa, pois devem ser mantidos sob refrigeração.

§ 3º Os ovos em salmoura ou imersos em outros líquidos devem ser envasados em embalagem hermeticamente fechada e apresentar pH máximo de 4,5 (quatro inteiros vírgula cinco décimos) até o final do prazo de validade.

Art. 157 Os utensílios usados na salmoura ou em outros líquidos de cobertura do processamento dos ovos e as embalagens primárias podem ser higienizados na sala de processamento.

§ 1º Para a higienização de que trata o caput deste artigo, é necessário ponto de água corrente e local para secagem dos utensílios e embalagens primárias.

§ 2º A etapa de higienização deve ocorrer em momento distinto da produção.

§ 3º A higienização das embalagens primárias deve ser realizada no dia de sua utilização.

Art. 158 Caso a higienização das caixas de transporte de matéria-prima e embalagem secundária seja de responsabilidade do estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, próxima à área de recepção, com ponto de água corrente e local coberto para secagem.

Parágrafo único. A higienização de caixas pode ocorrer na área de recebimento, mas em horário diferente do recebimento da matéria-prima.

Art. 159 O estabelecimento de ovos e derivados deve realizar as análises em laboratório próprio ou terceirizado, segundo programa de análises apresentado ao SIM Louveira.

Art. 160 Para a higienização ambiental, o estabelecimento pode empregar água quente a 82˚C (oitenta e dois graus Celsius) ou vapor.

Parágrafo único. No caso do emprego de produtos de higienização que não exijam utilização de água quente e vapor, fica dispensado o sistema de aquecimento da água.

CAPÍTULO XI - DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Seção I - Da Classificação dos Estabelecimentos de Leite e Derivados

Art. 161 Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados como:

I - Granja leiteira, que é 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;

II - Posto de refrigeração, que é o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento do leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição;

III - Unidade de beneficiamento de leite e derivados, que é 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;

IV - Queijaria, que é 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.

Seção II - Da Inspeção dos Estabelecimentos de Leite e Derivados

Art. 162 Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

Art. 163 A inspeção de leite e derivados se refere ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

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

I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e

III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 165 A sanidade do rebanho leiteiro deve ser acompanhada por médico veterinário contratado pelo estabelecimento, conforme estabelecido em normas específicas e constar nos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

Art. 166 As atribuições do médico veterinário responsável pela propriedade rural incluem:

I - o controle sistemático de parasitoses;

II - o controle sistemático de mastites; e

III - o controle de brucelose (Brucellaabortus) e tuberculose (Mycobacterium bovis), respeitando normas e procedimentos estabelecidos no Regulamento Técnico do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal.

Art. 167 É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição;

II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III - estejam no último mês de gestação ou na fase 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; ou

VI - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 168 É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 169 A área de ordenha e seus equipamentos precisam estar separados fisicamente das áreas de preparação do leite, tanto para produção de leite para consumo direto como para as queijarias.

Art. 170 Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

Art. 171 O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 172 É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 173 Imediatamente após a ordenha o leite deve ser filtrado, mantido em tanque de expansão individual ou comunitário, atingindo 4˚C (quatro graus Celsius) em até 3 h (três horas).

§ 1º A temperatura de recebimento do leite cru refrigerado no estabelecimento processador não deve ser superior a 7˚C (sete graus Celsius), admitindo-se, excepcionalmente, o recebimento até 9˚C (nove graus Celsius).

§ 2º É permitido o transporte de leite em latões ou tarros, em temperatura ambiente, sem que o leite tenha sofrido resfriamento, desde que seja entregue ao estabelecimento processador em até duas horas após o final de cada ordenha.

§ 3º O veículo transportador de leite em latões deve ter proteção contra sol e chuva.

Art. 174 A manutenção do leite em tanque de expansão comunitário e o transporte em carro-tanque devem seguir o disposto em normas complementares.

Art. 175 Após a captação do leite cru na propriedade rural, é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais não registrados no SIM Louveira.

Art. 176 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. 177 O estabelecimento de leite deve possuir área de recepção, de tamanho suficiente para realizar a seleção e internalização da matéria-prima para processamento, separada por paredes inteiras das demais dependências.

§ 1º A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§ 2º A área de recepção de leite deve possuir equipamentos destinados à filtração do leite.

§ 3º A área de recepção de estabelecimentos que recebem mais de 2.000 L (dois mil litros) de leite por dia pode necessitar de plataforma de descarga, esteira, tanque de leite ácido e lavadora automática de latões, a critério do SIM Louveira.

Art. 178 O estabelecimento que recebe leite em latões deve possuir área destinada a lavagem e higienização desses contentores, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite.

Art. 179 O estabelecimento é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 180 A higienização interna dos tanques dos caminhões deve ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

Parágrafo único. O posto de lavagem externa e lubrificação de veículos, quando existentes, devem ser afastados do prédio industrial.

Art. 181 O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises de temperatura; teste álcool alizarol na concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por cento volume volume); acidez titulável; índice crioscópico; densidade reativa a 15/15˚C (quinze

quinze graus Celsius); teor de gordura; teor de sólidos totais e teor de sólidos não gordurosos; pesquisas de neutralizantes de acidez; pesquisa de reconstituintes de densidade ou índice crioscópico; pesquisa de substâncias conservadoras; e detecção de resíduos de produtos veterinários.

§ 1º O laboratório para as análises de rotina do leite cru, para empresas que recebem até 2.000 L (dois mil litros) de leite por dia, deve contar, no mínimo, com pistola para álcool alizarol, acidímetroDornic, termolacto densímetro e termômetro, podendo os demais exames serem realizados em laboratórios externos.

§ 2º Não é obrigatória a instalação de laboratório nas fábricas de laticínios ou queijarias que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

§ 3º A dispensa de laboratório previsto no § 2º deste artigo não desobriga a realização no estabelecimento das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para controle do processo de pasteurização do leite para industrialização.

§ 4º Os estabelecimentos que não produzem leite para consumo direto ficam dispensados de instalar laboratório para realização das análises microbiológicas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

§ 5º As análises microbiológicas e físico-químicas das matérias-primas e do leite beneficiado nas granjas leiteiras e nas unidades de beneficiamento de leite e derivados, devem ser executadas no mínimo mensalmente em laboratórios credenciados pelos serviços de inspeção.

§ 6º As análises microbiológicas e físico-químicas de autocontrole do queijo das queijarias devem ser executadas no mínimo semestralmente em laboratórios credenciados pelos serviços de inspeção.

Art. 182 A coleta, o acondicionamento e o envio adequados das amostras de leite provenientes das propriedades rurais, para atendimento aos programas governamentais de melhoria da qualidade do leite, são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, devendo atender ao disposto em normas complementares quanto às pesquisas a serem realizadas, procedimentos de colheita, acondicionamento e envio das amostras.

Art. 183 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 em normas complementares.

§ 1º Na hipótese de que trata o caput deste artigo, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM Louveira a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

§ 2º Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, de acordo com o disposto em normas complementares.

Art. 184 O leite destinado ao consumo humano direto só pode ser processado nos estabelecimentos classificados como granja leiteira ou na unidade de beneficiamento de leite e derivados.

Art. 185 O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, as etapas de pré-beneficiamento e beneficiamento do leite.

Art. 186 Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Parágrafo único. Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 187 Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação na etapa de pré-beneficiamento.

§ 1º Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo SIM Louveira.

§ 2º Para a clarificação do leite pode-se empregar a clarificadora ou filtro de linha sob pressão que apresente o mesmo efeito que a clarificadora, dependentemente do tamanho da malha filtrante indicada na ficha técnica do equipamento de filtragem.

Art. 188 O leite termizado no pré-beneficiamento deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

Parágrafo único. 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.

Art. 189 Para realizar o pré-beneficiamento de leite cru refrigerado, são necessários os equipamentos: filtro de linha sob pressão ou clarificadora; resfriador a placas; bomba sanitária; e tanque de estocagem.

§ 1º Para o pré-beneficiamento de leite recebido em latão, o estabelecimento deve possuir cuba para recepção.

§ 2º Ficam dispensados de possuir resfriador a placas e tanque de estocagem os estabelecimentos que:

I - realizam o beneficiamento ou processamento imediatamente após a recepção do leite, sendo proibida a estocagem de leite cru;

II - recebem exclusivamente leite previamente refrigerado nas propriedades rurais fornecedoras, permitindo-se a recepção e estocagem de leite em tanques de expansão; e

III - industrializem apenas leite da propriedade rural onde está instalado o estabelecimento, sendo permitida a refrigeração em tanque de expansão.

Art. 190 Para realizar o beneficiamento de leite para consumo humano direto são necessários os equipamentos:

filtro de linha sob pressão ou clarificadora; pasteurizador a placas, no caso de pasteurização rápida; tanque de dupla camisa e resfriador a placas, no caso de pasteurização lenta; e envasadora.

Parágrafo único. Quando da pasteurização lenta, o tanque de camisa dupla deve dispor de sistema uniforme de aquecimento e resfriamento, controle automático de temperatura, termo-registradores e termômetros.

Art. 191 Permitem-se os seguintes processos de tratamento térmico de pasteurização do leite:

I - Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de 30 min (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 15 s (quinze segundos) a 20 s (vinte segundos), em aparelhagem própria, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, termo-registradores, termômetros, válvula para o desvio de fluxo do leite e alarme sonoro.

Parágrafo único. 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.

Art. 192 O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), imediatamente após a pasteurização.

§ 1º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 4°C (quatro graus Celsius).

§ 2º É proibida a pasteurização de leite pré-envasado.

§ 3º É proibida a repasteurização do leite para consumo direto.

Art. 193 É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em normas complementares.

Art. 194 É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 195 Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite, na fase de beneficiamento, 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.

Parágrafo único. É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 196 Entende-se por processo de esterilização do leite o tratamento térmico, aplicado na fase de beneficiamento, a uma temperatura entre 110ºC (cento e dez graus Celsius) e 130ºC (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Art. 197 Podem ser aceitos pelo SIM Louveira outros binômios de tempo e temperatura para o tratamento térmico do leite, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 198 Após a pasteurização, seja para consumo direto ou para elaboração de produtos lácteos, devem ser realizadas as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que deverão apresentar resultados negativo para a primeira e positivo para a segunda.

Art. 199 O leite pasteurizado para consumo direto somente deve ser envasado em sistema automático ou semiautomático em circuito fechado, sendo que o leite deve chegar à envasadora através de bomba sanitária, ser acondicionado em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

Art. 200 O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 201 Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

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

II - conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 4˚C (quatro graus Celsius);

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

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

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

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

Art. 202 O estabelecimento de produção de leite fermentado e bebida láctea fermentada necessita de fermenteira, envasadora ou bico dosador acoplado ao registro da fermenteira e equipamento para lacrar a embalagem do produto.

§ 1º A alimentação da envasadora deverá ocorrer por meio de bomba sanitária, não se permitindo o transvase manual.

§ 2º A fermentação de produtos pré-envasados deverá ser realizada em ambiente com temperatura compatível com o processo de fabricação.

Art. 203 Para fabricação de queijos são necessários os seguintes equipamentos: tanque de fabricação de camisa

dupla; ou tanque de camisa simples associado a equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente.

§ 1º O tratamento térmico utilizado deverá assegurar o resultado negativo para a prova de fosfatase alcalina.

§ 2º Quando utilizada a injeção direta de vapor, deve ser utilizado filtro de vapor culinário.

§ 3º Quando a legislação permitir a fabricação de queijo a partir de leite cru, fica dispensado o uso de equipamentos de pasteurização.

§ 4º A pasteurização lenta para a produção de queijos não necessita ser realizada sob agitação mecânica.

Art. 204 Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias.

§ 1º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o caput deste artigo poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º Para o preparo de queijo com leite cru, a empresa deve validar o processo para garantir que não há risco à saúde pública, inclusive quanto à sanidade do rebanho.

Art. 205 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.

Parágrafo único. A maturação de queijos tradicionais pode ser realizada em prateleiras de madeira, desde que em boas condições de conservação e não impliquem em risco de contaminação do produto.

Art. 206 O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob inspeção do SIM Louveira diferente daquele que iniciou a produção, ou provir ainda de estabelecimento inspecionado por outros serviços de inspeção, cujos produtos sejam autorizados a circular no Município de Louveira.

Parágrafo único. A maturação em estabelecimento fiscalizado pelo SIM Louveira como descrita no caput deste artigo, deve respeitar os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo, a rastreabilidade do produto e o controle do período de maturação.

Art. 207 Quando da realização da salga por salmoura, secagem e maturação de queijos que dependa de refrigeração, o leitor de temperatura deverá estar instalado externamente na câmara fria ou no equipamento de frio empregado.

§ 1º A secagem pode ser realizada no mesmo equipamento da salga, mas a maturação deve ser em equipamento distinto, sendo o ideal que todas as fases ocorram separadamente.

§ 2º Se pelo tipo de queijo a ser fabricado a maturação e estocagem possam ser realizadas em temperatura ambiente, não é obrigatória a existência de equipamento de frio para estas fases.

Art. 208 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.

Art. 209 Para produzir queijo ralado ou fatiado, o estabelecimento deverá contar com uma sala climatizada e exclusiva.

§ 1º Não se permite, sob qualquer pretexto, a ralagem de queijos considerados impróprios para o consumo humano.

§ 2º Para a fabricação de queijo ralado ou fatiado, o estabelecimento necessita de local para a recepção, seleção, limpeza ou toalete, ralagem e ou fatiamento, envase ou empacotamento.

§ 3º A toalete visa eliminar a casca e possíveis manchas e flora indesejável no produto final.

§ 4º O envase ou empacotamento deve ocorrer imediatamente após a ralagem ou fatiamento, devendo ser preferencialmente automatizado.

Art. 210 Para a fabricação de creme de leite o estabelecimento necessita de padronizadora ou desnatadeira, tanque de fabricação de camisa dupla, envasadora e lacradora que assegure inviolabilidade do produto.

§ 1º Para produzir creme para produção de manteiga, o estabelecimento deve possuir os mesmos equipamentos de produção de creme de leite, exceto a envasadora.

§ 2º Se o estabelecimento produzir apenas creme de leite cru de uso industrial não é obrigatório o tanque de fabricação de camisa dupla.

Art. 211 Para a fabricação de requeijão o estabelecimento necessita de tacho de dupla camisa, coifa voltada para o exterior e equipamento para lacrar a embalagem.

Parágrafo único. O estabelecimento que produz creme e massa para elaborar requeijão deve também possuir os equipamentos listados para produção de queijo e creme de leite.

Art. 212 Para a fabricação de manteiga o estabelecimento necessita de tanque de fabricação de camisa dupla e batedeira.

§ 1º Se o estabelecimento envasar a manteiga em potes plásticos, também necessita de lacradora.

§ 2º A água gelada utilizada na produção da manteiga pode vir de tanque de refrigeração por expansão, o qual deverá ser instalado de forma a impossibilitar o risco de contaminação.

Art. 213 Para a fabricação de doce de leite o estabelecimento necessita de tacho de dupla camisa, coifa voltada para o exterior e equipamento para lacrar a embalagem que assegure a inviolabilidade do produto.

Art. 214 Para a fabricação de ricota o estabelecimento necessita de tanque em aço inoxidável de dupla camisa ou tanque de camisa simples com injetor de vapor direto com filtro de vapor culinário.

Art. 215 O estabelecimento de leite e derivados deve

possuir sistema de provimento de água quente a 82˚C (oitenta e dois graus Celsius) ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

Parágrafo único. O sistema estabelecido no caput deste artigo pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

Art. 216 O estabelecimento de leite e derivados deve possuir local para a lavagem das caixas de transporte de leite e dos produtos lácteos.

CAPÍTULO XII - DAS ESPÉCIES PRODUTORAS DE CARNE E DOS ESTABELECIMENTOS DE ABATE

Art. 217 Para os fins deste Decreto, podem ser abatidas as seguintes espécies produtoras de carnes no âmbito do SIM Louveira: aves domésticas de criação (frangos, galinhas, galos, galetos, perus, patos, gansos, codornas, galinha de angola ou Guiné); coelhos; suínos; ovinos; caprinos; bovinos; e pescados cultivados (peixes, rãs, moluscos e crustáceos).

Art. 218 O abate de diferentes espécies, incluídos grandes, médios e pequenos animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado, desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade, com completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, sejam respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto ao bem-estar animal e a higienização das instalações e equipamentos.

Parágrafo único. O abate referido acima pode ser em trilhagem aérea ou estacionário, a critério do SIM Louveira, sempre levando em consideração a capacidade diária do estabelecimento e o atendimento ao disposto no presente Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO XIII - DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

Seção I - Da Classificação dos Estabelecimentos de Carne e Derivados

Art. 219 Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - Abatedouro Frigorífico, que é o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição;

II - Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos, que é o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos.

Seção II - Dos Abatedouros de Pequenos Animais – Aves e Coelhos

Art. 220 Os abatedouros de aves e coelhos devem possuir instalações adequadas e suficientes para atender aos processos de recepção, insensibilização, sangria, escaldagem e depenagem (aves) ou remoção da pele (coelhos), evisceração, lavagem, pré-resfriamento, gotejamento, processamento, embalagem primária, classificação, armazenagem refrigerada ou congelada e expedição.

Art. 221 A recepção de animais deve ser separada por paredes das outras áreas, protegida de intempéries, ventilada adequadamente e deve oferecer conforto para os animais, inclusive com relação ao controle da iluminação.

Parágrafo único. A área de recepção pode ser usada como área de espera, descanso e jejum, local do exame ante mortem, e a juízo do SIM Louveira, deve possuir sala de necropsia anexa.

Art. 222 Os contentores e estrados de transporte de animais, após vazios, devem ser encaminhados para a higienização e desinfecção, depositados em local adequado ou devolvidos para o veículo de transporte dos animais.

Art. 223 No estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte, a insensibilização e a sangria podem ser realizadas na mesma sala que a escaldagem e a depenagem (aves) ou a retirada da pele (coelhos), o depósito de produtos pode ser junto da expedição, e a área de subprodutos pode ser dispensada desde que retirados do estabelecimento imediatamente.

Art. 224 Para a insensibilização dos animais, os equipamentos e procedimentos devem atender a normas específicas, garantindo o estado de insensibilidade à dor do corte da sangria e o posicionamento seguro para o manuseio do animal.

§ 1º O equipamento de insensibilização deve dispor de registros de voltagem e amperagem proporcionais à espécie e a idade do animal.

§ 2º As aves devem ser posicionadas de forma que haja fluxo de sangue à cabeça.

§ 3º Se a técnica assim exigir, os animais devem ser expostos à imersão adequada em líquido para a eletronarcose.

§ 4º Imediatamente após a insensibilização devem ser avaliados os sinais de inconsciência, que por eletronarcose consistem em presença de convulsão tônica, apneia, ausência de reflexo da córnea ou palpebral, ausência de piscar espontâneo e ausência de vocalização.

§ 5º O abate deve ser interrompido se a insensibilização se mostrar ineficiente.

Art. 225 O corte para a sangria deve ocorrer em no máximo 12 s (doze segundos) após a insensibilização, devendo durar 3 min (três minutos) e no máximo 5 min (cinco minutos), garantindo a morte do animal antes da escaldagem ou retirada da cabeça e das extremidades das patas, no caso de coelhos.

Art. 226 Os equipamentos fixos, tais como, escaldadores e depenadeiras (no caso de aves), calhas de evisceração, pré-resfriadores, tanques, trilhagem e outros, deverão ser instalados de modo a permitir a fácil higienização, inclusive das áreas circundantes, guardando-

se o afastamento das paredes e do piso.

Art. 227 A sangria de aves pode ser realizada em túnel ou em funil e no caso de coelhos, pendurados pelas patas traseiras nos penduradores ou trilhagem.

§ 1º O sangue deve ser recolhido em calha de sangria, constituída de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada.

§ 2º Próximo à sangria deve haver lavatório acionado a pedal ou outro mecanismo que impeça o uso direto das mãos.

Art. 228 O local de escaldagem e depenagem necessita de ventilação natural ou artificial suficiente para exaustão do vapor d'água e das impurezas em suspensão.

Parágrafo único. Quando a escaldagem das aves for executada em tanque, este deve ser constituído de material inoxidável e conter sistema de controle de temperatura e renovação contínua de água, de maneira que em cada turno de trabalho de oito horas, seja renovado o correspondente ao seu volume total, ou à juízo do SIM Louveira.

Art. 229 Se forem destinados à alimentação, os pés e cabeças das aves devem ser escaldados à parte para a retirada de cutículas, porém devem manter a relação de rastreabilidade com a carcaça e a linha deve ser inspecionada.

Parágrafo único. Pés, cabeças e pescoços das aves devem ser resfriados imediatamente após a escaldagem.

Art. 230 A depenagem deve ser mecanizada e imediatamente após a escalda, sendo proibido seu retardamento.

Art. 231 Antes e após a evisceração, as carcaças dos animais devem ser lavadas em água potável sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja lavada, inclusive os pés, no caso das aves em que não tenham sido retirados.

Art. 232 A evisceração deve ser executada em local isolado da área de escaldagem e depenagem ou de remoção da pele dos coelhos.

Parágrafo único. No mesmo local da evisceração também pode ser executado o pré-resfriamento, o gotejamento, o processamento, a embalagem primária, a classificação e armazenagem, desde que a área permita a perfeita acomodação dos equipamentos, sem prejuízo higiênico para as operações.

Art. 233 A evisceração deve ocorrer em trilhagem, com os animais suspensos em ganchos.

§ 1º Sob a trilhagem deve haver coletores para as vísceras não comestíveis, com calha em declive ou outro método que evite o acúmulo de resíduos e permita a limpeza frequente.

§ 2º A evisceração deve evitar os rompimentos de vísceras e o contato das carcaças com superfícies contaminadas, com atenção especial à bexiga urinária, no caso de coelhos.

§ 3º Junto do posto de evisceração deve haver torneiras para lavagem das mãos do operador.

§ 4º A calha de evisceração, quando houver, deve apresentar declive acentuado para o ralo coletor e dispor de água corrente para remoção contínua dos resíduos para o exterior.

§ 5º Na abertura do abdômen ou em qualquer das fases, a carcaça não pode encostar em paredes, devendo o distanciamento ser previsto no projeto industrial.

Art. 234 A evisceração compreende: corte da pele do pescoço e da traqueia; extração da cloaca; abertura do abdômen; eventração (exposição das vísceras); inspeção sanitária; retirada das vísceras; extração dos pulmões; toalete (retirada do papo, esôfago, traqueia); lavagem final; e retirada da gordura cavitária e de cobertura da moela das aves.

§ 1º O posto de inspeção deve ser adequadamente iluminado.

§ 2º A retirada de órgãos ou partes do animal só pode ocorrer após a liberação da inspeção post mortem.

§ 3º A velocidade deve ser tal que permita a inspeção e o desvio de carcaças suspeitas.

§ 4º O pulmão das aves deve ser retirado por vácuo ou sistema mecânico, devendo o equipamento ser higienizado.

Art. 235 As vísceras comestíveis devem ser depositadas em recipientes adequados após a lavagem e preparo.

§ 1º Moelas devem ser abertas e lavadas internamente, com remoção total da cutícula.

§ 2º O saco pericárdico e a vesícula biliar devem ser retirados.

§ 3º Os miúdos comestíveis das aves e o fígado no caso de coelhos, devem ser pré-resfriados, podendo ser usado gelo.

§ 4º A coleta de ovários das aves reprodutoras só será permitida após a liberação da ave pela inspeção do SIM Louveira, devendo o produto ser resfriado a 4°C (quatro graus Celsius) e mantido a 0°C (zero grau Celsius) e destinado ao tratamento térmico.

Art. 236 Os miúdos devem ser embalados para serem dispostos no interior das carcaças, sendo que os pés e pescoços devem ser embalados individualmente.

Art. 237 A lavagem final das carcaças deve ser realizada por dentro e por fora, podendo ser usada água sob pressão.

Parágrafo único. A lavagem final deve anteceder o sistema de pré- resfriamento, sendo que as carcaças não podem conter água em seu interior no momento da imersão.

Art. 238 O método de pré-resfriamento deve ser aprovado pelo SIM Louveira. Se for por imersão deve:

I - possuir controle de temperatura da água que não pode ultrapassar 16°C (dezesseis graus Celsius) no primeiro estágio do resfriamento e no último deve ser de 4°C (quatro graus Celsius) ou mais frio;

II - contar com renovação da água, de maneira que em um dia trabalho toda a água tenha sido renovada, ou ocorra a total renovação quando necessário;

III - utilizar água clorada, podendo ser hiperclorada até 5 ppm (cinco partes por milhão) de cloro livre;

IV - a temperatura da carcaça no final do pré-resfriamento deve ser de no máximo 7°C (sete graus Celsius), tolerando-se até 10°C (dez graus Celsius) se for destinada ao congelamento imediato.

Art. 239 O gotejamento deve ser posterior à fase de pré-resfriamento por imersão para retirada do excedente de água, que não deve ultrapassar 8% do peso do animal.

Parágrafo único. O método de resfriamento das carcaças deve ser aprovado pelo SIM Louveira.

Art. 240 As mesas para embalagem de carcaças devem possuir bordas elevadas e dotadas de sistema de drenagem.

Art. 241 Desde que a temperatura ambiente não ultrapasse 15°C (quinze graus Celsius), não haja prejuízo do fluxo operacional e de aspectos higiênico-sanitários, o corte, a desossa, a produção de carne temperada, a embalagem primária, a embalagem secundária e classificação de aves pode ocorrer na mesma sala de evisceração.

Art. 242 As carnes dos animais no armazenamento refrigerado devem atingir temperatura até 5°C (cinco graus Celsius) ou mais frio e no armazenamento congelado temperatura igual ou inferior a -12°C (doze graus Celsius negativos).

Art. 243 A área de expedição não pode comprometer o isolamento das áreas de produção do meio externo.

Art. 244 O gelo utilizado na indústria, especialmente no pré-resfriamento de carcaças e miúdos, deverá ser produzido com água potável, preferentemente no próprio estabelecimento.

Parágrafo único. O equipamento para fabricação do gelo deverá ser instalado em local à parte, mas próximo do ponto de utilização.

Art. 245 O projeto industrial do abatedouro frigorífico de aves e coelhos deve indicar como será o sistema de eliminação de partes não aproveitáveis e de material condenado pelo SIM Louveira.

Seção III - Dos abatedouros de Animais de Médio e Grande Porte – Bovinos, Suínos, Ovinos e Caprinos

Art. 246 Os estabelecimentos destinados ao abate de bovinos, suínos, ovinos e caprinos devem dispor de estruturas suficientes para realizar o desembarque, o descanso, o exame ante mortem dos animais, a separação de animais suspeitos e o abate humanitário de emergência de animais; necropsia; banho dos animais (quando aplicável à espécie); insensibilização; sangria; limpeza e retirada da pele e outros anexos de acordo com as características da espécie; abertura das cavidades e evisceração; postos de inspeção e de inspeção final nas fases que se fizerem necessárias; processamento; resfriamento ou congelamento; expedição; e destino para partes não aproveitáveis e condenadas.

Art. 247 Os currais ou pocilgas de chegada, sequestro e matança são destinados à recepção, separação e inspeção dos animais antes do abate.

§ 1º As construções devem possuir dimensões adequadas ao volume de animais e livres de cantos vivos que possam causar lesões, sendo 1 m^2 (um metro quadrado) para cada suíno de até 100 kg (cem quilogramas) e 2,5 m^2 (dois vírgula cinco décimos de metros quadrados) para cada bovino e com altura mínima das divisórias de 1,5 m (um vírgula cinco décimos de metros) para suínos e 2 m (dois metros) para bovinos.

§ 2º Devem possuir cobertura e ventilação adequada para conforto térmico dos animais.

§ 3º Para evitar acidentes com os animais, o piso deve ser antiderrapante, com drenagem adequada e declive leve, em bom estado, sendo que as canaletas para desague devem ser fora.

§ 4º Os bebedouros podem ser aéreos ou em cocho, adequados à espécie, em número suficiente e com dispositivo que impeça os animais de entrarem nos cochos.

§ 5º Devem possuir ponto de água com pressão suficiente para a lavagem do local.

§ 6º O local deve estar preparado para que se os animais necessitem permanecer por mais de 24 horas, possam receber alimentação, antes de iniciar o novo jejum.

§ 7º Deve haver identificação das pocilgas ou currais de sequestro, para impedir que animais sejam enviados para o abate sem a liberação do SIM Louveira.

§ 8º A estrutura dos currais e pocilgas deve permitir a limpeza de maneira que não haja exalação de mau cheiro pela fermentação da urina e fezes, que afetem as dependências do estabelecimento e a vizinhança.

Art. 248 Deve haver estrutura para banho antes de abate, para as espécies que necessitem.

§ 1º O chuveiro pode ser na seringa ou no curral de espera dos bovinos.

§ 2º O uso de chuveiro apenas para o conforto dos animais deve levar em conta a temperatura ambiente.

Art. 249 O boxe de insensibilização deve possuir dimensão reduzida, preferencialmente contar com equipamento de contenção, as partes móveis devem ser metálicas e ser adequado à espécie animal.

Art. 250 Os equipamentos e procedimentos de insensibilização devem atender a normas específicas, garantindo o estado de insensibilidade à dor do corte da sangria e o posicionamento seguro para o manuseio do animal.

§ 1º A insensibilização por choque elétrico deve ocorrer em equipamento em formato adequado à espécie e durar o suficiente para a perfeita insensibilização.

§ 2º No caso de suínos, o equipamento de insensibilização por choque elétrico deve estar ligado a um cabo de semiarco a ser aplicado atrás das orelhas do animal.

§ 3º A insensibilização pode ser realizada por método mecânico com pistola com dardo cativo (penetrativo ou não penetrativo), sendo que a pistola de dardo cativo não penetrativo não deve ser usada em bovinos com menos de

8 (oito) meses, em touros ou em animais mais velhos.

§ 4º A insensibilização deve ser seguida por etapa de verificação da narcose, para então imediatamente iniciar a sangria em no máximo 30 s (trinta segundos).

§ 5º O local deve contar com equipamento de insensibilização sobressalente para o caso de falhas.

Art. 251 A zona suja deve possuir área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria; lavagem após a sangria; escaldagem, depilação, chamuscamento e toalete, quando para suínos; esfola; evisceração; serragem das carcaças ao meio; inspeção de carcaças e vísceras; e lavagem de carcaças.

Parágrafo único. Quando necessária, a área de vômito deve localizar-se ao lado do boxe de insensibilização e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí devem ser imediatamente destinados à sangria.

Art. 252 A duração da sangria dos suínos e bovinos deve ser de no mínimo 3 min (três minutos), garantindo que o animal esteja morto antes da fase de escaldagem ou esfola.

Art. 253 A sangria deve ser realizada pela secção dos grandes vasos que emergem do coração, junto deste órgão, para evitar que o animal mantenha a irrigação cerebral e recobre a consciência durante a sangria.

§ 1º A área de sangria deve ser totalmente impermeabilizada e possuir chuveiro ou pistola para lavagem dos suínos.

§ 2º O sangue pode ser retirado como matéria-prima para alimentos quando a sangria for realizada com facas esterilizadas, uma para cada animal e a região for desinfetada antes do corte, sendo o sangue só pode ser liberado após a liberação da carcaça pela inspeção do SIM Louveira.

Art. 254 A lavagem da carcaça após a sangria e ou após a toalete na zona suja, pode ser realizada com chuveiros ou pistola com água sob pressão, devendo em todos os casos possuir tubulação para recolher a água, evitando a deposição sobre o piso.

Art. 255 Deve haver lavatórios de mãos com torneiras com fechamento que dispense o contato manual, providos de sabão líquido inodoro e neutro, antisséptico ou sabonete degermante disponíveis em todas as fases do processamento, inclusive na área de matança.

Art. 256 A higienização das facas, gancho, fuzil, serra e outros instrumentos dos operadores e do SIM Louveira deve ser garantida sempre que sofram qualquer contaminação durante o uso.

§ 1º Deve haver estrutura acessível para a desinfecção de utensílios nas fases de: sangria; toalete da depilação; abertura abdominal e torácica; oclusão do reto; abertura da papada; evisceração; serragem da carcaça; inspeção da carcaça e rins; e inspeção final.

§ 2º Junto das mesas deve haver água a 82°C (oitenta e dois graus Celsius) em abundância para a higienização das mesas ou outro sistema seguro de higienização, a critério do SIM Louveira.

Art. 257 Os trilhos ou os penduradores devem ter altura suficiente para não permitir o contato das carcaças com o piso.

Art. 258 Quando do uso de plataformas, estas devem ser em número suficiente para realizar as operações de troca de patas, esfola, serra, evisceração, inspeção, toalete, carimbagem e lavagem das carcaças, serem construídas em metal, de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável, antiderrapantes e possuírem corrimão de segurança.

Art. 259 A escaldagem de suínos deve ocorrer em tanque com profundidade suficiente para a imersão total da carcaça, com água à temperatura de 62˚C (sessenta de dois graus Celsius) a 72˚C (setenta e dois graus Celsius), durante 2 (dois) a 5 min (cinco minutos).

Art. 260 A depiladeira para suínos deve ser mecanizada ou outro processo aprovado pelo SIM Louveira, sendo que nesta fase podem ser removidos os cascos, ser usado o chamuscador e removido o ouvido médio, e ao final obrigatoriamente deve haver a lavagem da carcaça.

Art. 261 A zona limpa deve possuir área suficiente para os processos de: abertura abdominal e torácica; corte da sínfise pubiana; oclusão do reto; abertura da papada; inspeção da cabeça e papada; evisceração; inspeção de vísceras; divisão longitudinal de cabeça e carcaça; inspeção da carcaça e rins; inspeção do cérebro; desvio e retorno de carcaças suspeitas; retirada do unto e lavagem das carcaças.

Art. 262 A abertura abdominal e torácica deve ser realizada com faca especial para evitar o rompimento dos intestinos.

Art. 263 O corte da sínfise pubiana pode ser realizado com alicate especial ou outro equipamento aproado pelo SIM Louveira.

Art. 264 A oclusão do reto deve ser realizada com linha resistente, sendo permitido o uso de grampos de aço inoxidável perfeitamente higienizados entre um uso e outro.

Art. 265 As vísceras devem ser dispostas em duas bandejas limpas para cada animal, sendo uma para vísceras brancas e outra para vísceras vermelhas, sempre guardando correspondência com a carcaça de origem.

Parágrafo único. No caso de ovinos e caprinos podem ser usados carrinhos sob carcaças para as vísceras, sendo a parte inferior do carrinho para o trato gastrointestinal e parte superior para outras vísceras.

Art. 266 A mesa de inspeção de língua e vísceras vermelhas deve possuir rebordo que evite o derramamento, fonte de água fria que permita a lavagem das vísceras e orifício para drenagem das águas servidas e esgoto canalizado.

Art. 267 Para a lavagem da cabeça, deve-se empregar mangueira com extremidade ajustada a um tubo bifurcado a ser introduzido nas narinas e na cabeça ou pistola própria apta à introdução nas narinas.

Art. 268 Para a abertura dos pés podem ser

empregada serra circular.

Art. 269 As meias-carcaças devem ser lavadas com água sobre pressão antes de ingressarem no sistema de resfriamento.

Art. 270 O sistema de resfriamento deve permitir que as carcaças possam manter-se distantes umas das outras e atingir a temperatura adequada medida na intimidade das massas musculares.

Art. 271 Deve haver local para a higienização de caixas, bandejas, ganchos e carretilhas ao final dos trabalhos ou quando necessário.

Art. 272 Para bovinos toma-se como referência o volume de água disponível de cem litros de água para cada cabeça abatida.

Art. 273 Deve haver recipiente em número suficiente, em metal ou plástico para o descarte de resíduos e produtos condenados.

Parágrafo único. Os resíduos podem ficar depositados na área suja, se o recolhimento for diário, caso contrário, deve haver uma área exclusiva para armazenamento até o recolhimento.

Art. 274 As vísceras não comestíveis, pelos e sangue podem ser destinados à compostagem e os resíduos de higienização para lagoa de tratamento ou outras medidas aprovadas pelos órgãos ambientais.

Seção IV - Da Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos

Art. 275 A unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos pode industrializar diferentes espécies de animais, devendo ser dotada de instalações de frio e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

Art. 276 O estabelecimento de fabricação de produtos cárneos deve dispor estrutura capaz de realizar os seguintes processos: recepção de matéria-prima; resfriamento e ou congelamento; desossa; processamento; armazenamento e preparo de condimentos e ingredientes; rotulagem, embalagem e expedição.

§ 1º A área de recepção necessita de proteção contra intempéries, sendo no mínimo coberta.

§ 2º A critério do SIM Louveira, as salas de processo devem ser climatizadas.

§ 3º No caso de realizar cozimento e produção de banha, o processo deve contar com área que não comprometa a temperatura das áreas frias.

§ 4º A trilhagem, quando necessária, deve possuir altura suficiente para que se mantenha a distância entre a carcaça e o piso em toda a operação e para qualquer espécie animal.

§ 5º O processamento de subprodutos é dispensado, mas os resíduos devem ser retirados imediatamente e possuírem local adequado para guarda até seu destino final, a critério do SIM Louveira.

Art. 277 A área de recepção de matérias-primas deve ser localizada de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior das áreas de processo.

Art. 278 Toda matéria-prima recebida deve ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo SIM Louveira.

Art. 279 No interior das câmaras de resfriamento ou congelamento, quando for o caso, devem ser empregados prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Art. 280 Os estabelecimentos que recebem matéria-prima congelada, quando necessário, possuirão equipamento de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -12° (doze graus centígrados negativos).

Parágrafo único. A matéria-prima congelada poderá ser armazenada no sistema de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

Art. 281 Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (carne mecanicamente separada - CMS) deverão possuir equipamento quebrador de bloco de carnes.

Art. 282 A operação de desossa deve ser preferencialmente separada da manipulação, aceitando-se sua execução na sala de processamento quando não traga prejuízos à higiene e sanidade de outras operações, sendo aceitável que operação de desossa seja realizada em horários distintos, seguida de higienização.

Art. 283 O espaço para processamento deve dispor de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadora, embutidora, mesas, tanques, carrinhos, bandejas ou outros recipientes.

Parágrafo único. Os equipamentos podem ser constituídos de aço inoxidável ou outro material sanitário adequado ao contato com alimentos, desde que aprovados pelo SIM Louveira.

Art. 284 O resfriamento das massas, pode ocorrer no equipamento de frio das matérias-primas, desde que haja espaço e o equipamento de resfriamento garanta 4°C (quatro graus Celsius) no interior do produto.

Art. 285 Deve haver um local separado para a preparação de envoltórios naturais, permitindo sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo SIM Louveira para tal finalidade.

§ 1º A preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção pode ser realizada na sala de processamento, sendo necessária mesa e pia independentes, em momentos distintos do processamento e da desossa, de forma a não oferecer risco de contaminação.

§ 2º Os envoltórios devem ser armazenados fora da área de processamento.

Art. 286 A preparação de condimentos deve possuir local específico que garanta a segregação de outros processos, podendo ser em local determinado dentro da sala de processamento.

§ 1º Para preparação de condimentos o local deve

contar com equipamentos adequados ao processo como balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas e caixas plásticas.

§ 2º Condimentos e ingredientes em pequena quantidade podem ser mantidos junto do posto de preparação de condimentos.

§ 3º Todos os recipientes com condimentos devem estar claramente identificados.

§ 4º Cuidados especiais devem ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que representam.

§ 5º A receita ou tabela de proporções deve permanecer disponível ao operador responsável pela pesagem e mistura dos condimentos e sais de cura.

§ 6º O operador responsável pela pesagem e preparação de condimentos e sais de cura deve possuir treinamento específico para a atividade.

Art. 287 Para a fabricação de banha, o estabelecimento deve possuir tanque de aço inoxidável para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos e equipamento de exaustão.

Parágrafo único. A cristalização e embalagem da banha pode ser realizada no mesmo local da fabricação.

Art. 288 O cozimento de produtos cárneos pode ocorrer em estufas, em tanques de cozimento ou outros equipamentos adequados ao tratamento térmico.

Art. 289 O resfriamento e armazenamento de produtos que necessitem de refrigeração deve ser realizado em equipamento que garanta temperatura entre 2˚C (dois graus Celsius) a 5°C (cinco graus Celsius) e com produtos identificados.

Art. 290 Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração devem ser encaminhados diretamente ao local de rotulagem e expedição.

Art. 291 A fabricação de produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado etc., deve utilizar preferencialmente câmara de cura, onde os produtos permanecerão dependurados em estaleiros em temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrito no registro dos produtos e rótulos aprovados e registrados no SIM Louveira.

§ 1º A cura pode possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar devem ser controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

§ 2º O emprego de estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e sem pintura, poderá ser tolerado, a critério do SIM Louveira.

Art. 292 Os estabelecimentos que produzam presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitem frio em seu processo de cura, devem possuir equipamento de resfriamento específico ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando o equipamento dispor de espaço suficiente, garantindo a separação dos recipientes com massas.

Art. 293 O fatiamento de produtos necessita ser realizado em ambiente climatizado, podendo ocorrer a embalagem primária no mesmo local.

§ 1º O fatiamento poderá ocorrer na sala de processamento em horário distinto das outras atividades, se o local apresentar condições de temperatura e espaço suficiente para os equipamentos e a higiene exigidas para a operação.

§ 2º Todos os cuidados de higiene na manipulação deverão ser tomados para evitar a recontaminação do produto no fatiamento.

§ 3º O equipamento usado no fatiamento deve ser de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados para este fim.

Art. 294 Deve haver local exclusivo para a higienização de utensílios e partes removíveis dos equipamentos.

§ 1º Os equipamentos fixos não podem ser higienizados na sala de processamento se outros postos de trabalho da mesma sala encontrarem-se ativos ou houver risco de contaminação dos alimentos e superfícies de trabalho.

§ 2º A higienização de utensílios pode ocorrer na sala de processamento em horários distintos da produção e sem a presença de alimentos no local, a critério do SIM Louveira.

Art. 295 O estabelecimento deve contar com local adequado, sem risco de contaminação, para o depósito de uniformes, materiais de trabalho e materiais de embalagem.

CAPÍTULO XIV - DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

Seção I - Da Classificação dos Estabelecimentos de Pescados e Derivados

Art. 296 Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - Abatedouro frigorífico de pescado, que é o estabelecimento destinado ao abate de pescados cultivados (peixes, rãs, moluscos e crustáceos), que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis;

II - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado, que é o estabelecimento destinado à recepção do pescado abatido, 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;

III - Estação depuradora de moluscos bivalves, que é o

estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

Seção II - Dos Estabelecimentos de Abate e Beneficiamento de Pescado

Art. 297 Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, devem dispor de:

I - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

II - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves.

Art. 298 Os tanques de depuração de pescados devem ser revestidos com material impermeável com o objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo dos peixes de cultivo e eliminação de resíduos terapêuticos.

Parágrafo único. A depuração pode ser dispensada caso o lote venha acompanhado de atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

Art. 299 O manejo pré-abate dos peixes deve ser de acordo com a espécie e corretamente realizado visando contribuir para a qualidade do produto, a redução de estresse e o bem-estar animal.

Art. 300 Quando ocorrer o transporte dos animais vivos até o abatedouro, deve ser observada a densidade dos peixes, evitando a falta de oxigênio e o desconforto térmico, a ocorrência de lesões e mortandade dos peixes.

§ 1º É proibido o uso de substâncias químicas na água de transporte que possam contaminar ou deixar resíduos na carne dos peixes.

§ 2º Sempre que aplicável, deve ocorrer o descanso após o transporte de acordo com as características da espécie.

Art. 301 A recepção do pescado deve ser feita em área coberta com pé direito suficiente, para que as operações sejam realizadas de forma adequada, separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta área suja e a de evisceração e filetagem – área limpa.

§ 1º Preferencialmente a comunicação da seção de recepção e de evisceração será por meio de cilindro ou esteira de lavagem do pescado.

§ 2º Os manipuladores que exercem operações na área suja, não poderão exercer operações na área limpa sem prévia higienização.

Art. 302 O estabelecimento deve estar capacitado para realizar o abate precedido da insensibilização do animal, sendo o atordoamento por choque elétrico com voltagem correta o método mais adequado às espécies comumente cultivadas.

Parágrafo único. O método de insensibilização e abate deve ser aprovado junto ao SIM Louveira.

Art. 303 Para a evisceração e filetagem deve dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte (postagem ou filetagem), dotada de pontos de água suficientes para a operação.

§ 1º A disposição das mesas deve viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do produto.

§ 2º A embalagem primária pode ser realizada na área de processamento quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais.

Art. 304 O estabelecimento deve dispor de instalações ou equipamentos adequados para a retirada e transporte, para fora das áreas de manipulação de produtos comestíveis, de resíduos de pescado resultantes do processamento.

Art. 305 O estabelecimento deve possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo esta exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada se houver facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.

Parágrafo único. Preferencialmente o silo para o gelo deverá estar localizado em nível superior às demais dependências e, por gravidade, seja conduzido aos diferentes locais onde o gelo será necessário.

Art. 306 A área de preparação de condimentos, quando possuir área suficiente, pode ser utilizada para armazenar os condimentos e ingredientes, mas deve ser evitado o trânsito pelas áreas produtivas.

§ 1º Os condimentos devem permanecer identificados, protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, sempre afastados do piso e paredes.

§ 2º Esta seção poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

§ 3º Cuidados especiais devem ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que representam.

Art. 307 O estabelecimento deve possuir equipamentos de resfriamento ou isotérmicos em número suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 308 O pescado fresco, não transformado, inteiro ou eviscerado, de alguma maneira cortado, e que possa ser conservado em temperaturas próximas a do gelo fundente, pode ser mantido em câmaras isotérmicas para sua conservação.

Art. 309 Produtos resfriados de pescado, resultantes da transformação da natureza do pescado, de forma que não seja possível retornar às características originais, embalados e mantidos sob refrigeração, devem ser conservados em equipamentos de resfriamento entre -0,5°C (meio grau Celsius negativo) e 2°C (dois graus Celsius).

Art. 310 Os túneis de congelamento rápido, quando necessário, devem de atingir temperaturas inferiores a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos) e fazer com que a temperatura no centro térmico dos produtos chegue até -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou mais frio.

§ 1º Os túneis de congelamento devem ser de fácil higienização e constituídos de material higienizável e resistente às baixas temperaturas.

§ 2º Será admitido o congelamento dos pescados em freezer, desde que o equipamento seja destinado somente para a etapa de congelamento, e que os produtos a serem congelados fiquem dispostos em prateleiras, permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.

§ 3º É permitida a utilização do congelador salmourador, quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos) em seu centro térmico, devendo ter como limite máximo esta temperatura durante a armazenagem.

§ 4º Os pescados só podem ser transferidos dos equipamentos de congelamento para a câmara de estocagem quando já tenham atingido -18°C (dezoito graus Celsius negativos) a -20°C (vinte graus Celsius negativos) em seu interior.

Art. 311 Os produtos congelados prontos e embalados devem permanecer sobre estrados ou estantes, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos) até sua expedição.

Parágrafo único. Será admitida a estocagem em freezers, guardando as mesmas recomendações de temperatura e conservação.

Art. 312 Os produtos armazenados devem permanecer corretamente identificados.

Art. 313 O fracionamento de produto congelado poderá ocorrer nos estabelecimentos em sala com temperatura ambiente entre 14°C (catorze graus Celsius) e 16°C (dezesseis graus Celsius).

§ 1º Os produtos não devem transitar por áreas em que possa ocorrer a contaminação cruzada.

§ 2º O fracionamento de embalagens master poderá ocorrer na área de evisceração e filetagem, podendo ser realizado em horários diferentes ou ao mesmo tempo, desde com separação que não comprometa as condições sanitárias do produto.

Art. 314 Produtos descongelados de pescado são aqueles que foram inicialmente congelados e submetidos a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantidos em temperaturas próximas a do gelo fundente.

§ 1º Na designação do produto deve ser incluída a palavra descongelado.

§ 2º No rótulo dos pescados descongelados deve apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito a expressão “não recongelar”.

Art. 315 Carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido do material resultante do descabeçamento, da evisceração e da separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

§ 1º A carne mecanicamente separada de pescado pode ser lavada e posteriormente drenada, adicionada ou não de aditivos.

§ 2º O produto deve ser designado “carne mecanicamente separada” seguido do nome da espécie ou das espécies de pescado que o constitua.

§ 3º Pode ser obtido de peixes de pequeno porte provenientes da fauna acompanhante; de outros peixes desclassificados para cortes nobres; resíduos de filetagem; carcaças; espinhaços ou partes destes, desde que apresentem boa qualidade e sejam considerados os riscos de sua utilização.

§ 4º Pode ser obtido por diferentes equipamentos e o produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria-prima, as técnicas de fabricação e as características físico-químicas de cada tipo.

§ 5º Não é permitida a utilização de carne mecanicamente separada de pescado em produtos não submetidos a tratamento térmico.

Art. 316 Deve estar previsto no projeto um local específico para a higienização de caixas e utensílios.

§ 1º O local deve ser constituído de materiais de fácil higienização, dispor de água sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados.

§ 2º Os equipamentos e utensílios higienizados não podem ficar depositados na área de higienização se houver risco de recontaminação.

Art. 317 A embalagem secundária deve ocorrer em local separado da área de processamento e pode ser realizada na sala de expedição.

Parágrafo único. As embalagens secundárias devem permanecer depositadas em área independente, podendo permanecer na sala de expedição, desde que tenha espaço para tal.

Art. 318 A seção de expedição deve garantir a proteção da atividade e a manutenção da temperatura dos pescados e produtos de pescados.

CAPÍTULO XV - DA INSPEÇÃO SANITÁRIA DO ABATE

Seção I - Da Inspeção Ante Mortem

Art. 319 A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do SIM Louveira.

§ 1º Por ocasião da chegada de animais, o SIM Louveira deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições físicas e sanitárias de cada lote, registrando em documento específico.

§ 2º Qualquer caso suspeito implica no exame clínico dos animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se ações de sanidade animal que cada caso exigir.

§ 3º Quando da recepção de animais fora do horário normal de funcionamento ou na ausência de funcionário do SIM Louveira, desde que documentados e identificados, estes devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão a avaliação.

§ 4º Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, só podem ser desembarcados na presença de um

representante do SIM Louveira.

Art. 320 Os estabelecimentos são obrigados a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visam à proteção e bem-estar animal, por toda a vida do animal até o momento do abate.

Art. 321 O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIM Louveira.

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

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

Art. 322 É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIM Louveira.

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

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

§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação veterinária do SIM Louveira, 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 o caso exigir.

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

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

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

Art. 323 Na inspeção ante mortem, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

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

Art. 324 Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM Louveira proceder como se segue:

I - notificar o serviço oficial de saúde animal;

II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de sanidade animal a serem adotadas; e

III - determinar a imediata desinfecção dos locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

Art. 325 Nos casos em que no ato da inspeção ante mortem os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infectocontagiosas ou tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.

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

Art. 326 Os animais deverão ficar em currais livres de barro pelo período determinado pelo SIM Louveira antes de serem insensibilizados.

Art. 327 Em caso de abate misto no mesmo dia, os bovinos não poderão ficar no mesmo curral dos suínos ou ovinos ou caprinos, sendo que os ovinos e caprinos são os únicos que podem ser alojados no mesmo curral.

Art. 328 Os animais, com exceção dos ovinos, visando facilitar o exame ante mortem, devem ser lavados sobre piso impermeável com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada e com canalização das águas residuais.

Art. 329 Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes de animais devem ser ainda examinados momentos antes do abate.

Parágrafo único. Este exame deve ser realizado preferencialmente pelo mesmo inspetor encarregado pela inspeção post mortem.

Art. 330 Deve ser evitado, a critério do SIM Louveira, o abate de fêmeas em gestação adiantada e aves que apresentem do trato gastrintestinal repleto.

§ 1º As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto só podem ser abatidas no mínimo dez dias depois do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que são julgadas de acordo com o presente Decreto.

§ 2º As fêmeas em gestação ou de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.

Art. 331 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 para tratamento.

Art. 332 É proibido o abate de suínos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

Parágrafo único. É permitido o abate de animais castrados por métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo SIM Louveira.

Art. 333 Quando no exame ante mortem forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas, que pelo presente Decreto permitam o aproveitamento condicional ou impliquem na condenação total do animal, este deve ser abatido ao final do abate ou em instalações próprias para este fim.

Art. 334 Os suínos que apresentem casos agudos de erisipela, como eritema cutâneo difuso, devem ser abatidos em separado.

Art. 335 Os animais de abate que apresentam alterações de temperatura, hipotermia ou hipertermia, podem ser condenados levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, a critério do SIM Louveira.

Parágrafo único. O presente artigo não se aplica às espécies de abate em que não é realizada a termometria.

Art. 336 A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção, em veículos transportadores, nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM Louveira, para providenciar o sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se façam necessárias.

Art. 337 As necropsias devem ser realizadas em local específico.

Art. 338 Quando o SIM Louveira autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para a necropsia deve ser utilizado veículo ou continente especial, apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

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

§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto deve ser incinerado ou autoclavado em equipamento próprio, público ou privado que permita a destruição do agente.

§ 3º As aves necropsiadas podem ser encaminhadas ao setor ou estabelecimento que processa produtos não comestíveis.

§ 4º Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou continente 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. 339 O SIM Louveira levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas, remetendo, quando necessário, material para diagnóstico aos laboratórios oficiais ou credenciados.

Art. 340 O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia, sempre que a mortalidade registrada no lote de animais, até o momento do abate, for considerada superior àquelas normalmente observadas ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério do SIM Louveira.

Art. 341 À inspeção ante mortem, as rãs devem apresentar: postura normal, olhos vivos, pele úmida e brilhante. As rãs que apresentem sinais de contusão ou esmagamento, edema generalizado, apatia, abdômen inchado, hemorragias pelas aberturas naturais ou pele, manchas avermelhadas, ulcerações na pele, cabeça encolhida ou outras afecções, devem ser abatidas em separado.

Seção II - Do Abate de Emergência

Art. 342 Matança de emergência é o abate realizado, em presença de funcionário do SIM Louveira, dos animais que chegam ao estabelecimento em precárias condições de saúde, impossibilitados de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, bem como dos que foram excluídos do abate normal após exame ante mortem.

Parágrafo único. Devem ser abatidos de emergência animais doentes, que apresentem sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outros estados, a critério do SIM Louveira.

Art. 343 Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização do SIM Louveira.

Art. 344 Nos casos de animais com sinais clínicos neurológicos ou de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM Louveira realizará colheita de material para exame, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, úbere, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 345 São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos no presente Decreto ou a critério do SIM Louveira.

Art. 346 As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, liberadas, conforme previsto no presente Decreto, a critério do SIM Louveira.

Art. 347 Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser aproveitados, a critério SIM Louveira.

Parágrafo único. O SIM Louveira deve avaliar a

quantidade de sangue retido na musculatura, fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado, rins, baço e do tecido subcutâneo, verificar se a face interna da pele está ressecada, avaliando ainda a presença de congestão hipostática, se a ferida de sangria tem ou não suas bordas infiltradas de sangue, a coloração da parede abdominal e odor no momento da evisceração, além de outros sinais e informações que obtenha, para julgar se a sangria e a evisceração foram ou não realizadas a tempo.

Seção III - Do Abate Normal

Art. 348 Só é permitido o abate humanitário de animais, utilizando-se prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

Parágrafo único. Os métodos empregados para cada espécie animal devem ser aprovados pelo SIM Louveira, cujas especificações e procedimentos devem ser disciplinados em normas complementares.

Art. 349 É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e o descrito em normas complementares.

Art. 350 Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e remoção de sujidades, atendendo às particularidades de cada espécie.

Art. 351 A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou por outro método aprovado pelo SIM Louveira.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado ao máximo, respeitando o período mínimo de 3 minutos.

Art. 352 As aves podem ser depenadas por processos a seco; após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação; ou outro processo autorizado pelo SIM Louveira.

Art. 353 É obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suínos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo SIM Louveira, sempre que for entregue ao consumo com pele.

§ 1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou por meio de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após o processo depilatório.

§ 2º É proibido chamuscar suínos sem previamente escaldar e depilar.

§ 3º Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, a juízo do SIM Louveira.

Art. 354 A interrupção do abate ou a redução na velocidade de abate pode ser solicitada pelo SIM Louveira a qualquer tempo, até que sejam sanadas as deficiências observadas.

Art. 355 A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§ 1º A evisceração não deve ser retardada, mas caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas a critério do SIM Louveira, de acordo com o disposto em normas complementares.

§ 2º O SIM Louveira deve aplicar as medidas preconizadas neste Decreto, no caso de contaminação das carcaças no momento da evisceração.

Art. 356 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 Louveira.

§ 1º A cabeça, antes de removida do corpo do animal, deve ser marcada para permitir identificação com a respectiva carcaça e suas vísceras, respeitando-se as particularidades de cada espécie.

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

Art. 357 É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfola e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada pelo SIM Louveira.

Parágrafo único. 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, devendo ser monitorado regularmente por meio de análises laboratoriais.

Art. 358 É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

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

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

Art. 359 As carcaças ou partes de carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras específicas 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. 360 É proibido recolher novamente aos equipamentos de frio, sem conhecimento e avaliação do SIM Louveira, produtos e matérias-primas deles retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, podendo, desta forma, acarretar perdas de suas características originais de conservação.

Art. 361 O SIM Louveira deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, no sentido de evitar contaminações cruzadas.

CAPÍTULO XVI - DA INSPEÇÃO POST MORTEM

Seção I - Dos Aspectos Gerais da Inspeção Post

Mortem

Art. 362 A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, partes da carcaça, cavidades, órgãos, vísceras, tecidos e linfonodos, realizada por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares, específicas para cada espécie animal.

Art. 363 Todos os órgãos, vísceras e partes de carcaça devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 364 As cabeças de bovinos, suínos, ovinos e caprinos devem ser dependuradas em gancheiras próprias, desarticuladas a mandíbula e língua, lavadas e inspecionadas em mesa.

Art. 365 Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo devem ser assinalados na inspeção do SIM Louveira e julgados após exame completo.

§ 1º Tais carcaças, partes de carcaça e órgãos não podem ser subdivididos ou removidos para outro local, sem autorização expressa do SIM Louveira.

§ 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos não deve ser mais brando do que aquele dado à respectiva carcaça.

§ 3º As carcaças, partes de carcaças, ou órgãos condenados pelo SIM Louveira ficam sequestrados e são conduzidos ao destino adequado por meio de equipamentos ou recipientes apropriados e identificados para este fim.

§ 4º Todo material condenado deve ser desnaturado ou sequestrado pelo SIM Louveira quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que forem transportados para transformação em outro estabelecimento.

Art. 366 As carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com o carimbo, sob supervisão do SIM Louveira, indicando que foram inspecionados, podendo ser dispensado o uso de carimbo em aves, coelhos e pescados, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 367 É proibida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame do SIM Louveira.

Art. 368 Após a divisão da carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, o SIM Louveira deve examinar visualmente as faces medial e lateral das meias carcaças, com ênfase na observação da pele, serosa abdominal e torácica, superfícies ósseas expostas, linfonodos superficiais e a medula espinhal, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 369 Durante os procedimentos de inspeção ante e post mortem, o julgamento dos casos não previstos no presente Decreto ficam a critério do SIM Louveira, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da sanidade animal.

Parágrafo único. Quando houver dúvida sobre o diagnóstico a ser firmado, deve ser colhido material e encaminhado para exame laboratorial.

Art. 370 Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaça e órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça:

I - devem ser condenadas carcaças, partes de carcaça ou órgãos que sejam contaminadas 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 a tratamento pelo calor, a critério do SIM Louveira, as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em vários órgãos ou partes da carcaça, sem repercussão no estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

IV - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos, em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no estado geral da carcaça, 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. 371 Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose ou lesões localizadas nos locais de eleição com repercussão no estado geral da carcaça:

I - quando as lesões são localizadas, comprometendo os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional se houver possibilidade de esterilização pelo calor, depois de condenados os órgãos lesados;

II - quando a lesão é discreta e limitada à língua, comprometendo ou não os linfonodos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada se houver possibilidade de esterilização pelo calor, depois da remoção e condenação da língua e seus linfonodos;

III - quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e outros órgãos, e a carcaça encontra-se em boas condições de nutrição, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e

IV - devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 372 Deve ser condenada a carcaça de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça.

§ 1º A carcaça de animais acometidos de afecções

pulmonares ou pleurais em processo agudo ou em fase de resolução, abrangendo o tecido pulmonar, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, porém sem repercussão no estado geral da carcaça, pode ser destinada ao tratamento pelo calor, a critério do SIM Louveira.

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

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

Art. 373 Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou viremia, cujo consumo possa causar toxinfecção, infecção ou intoxicação alimentar.

Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o caput os quadros clínicos de: inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges; gangrena, gastrite hemorrágica ou crônica; metrite; poliartrite; flebite umbilical; hipertrofia do baço; hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e rubefação difusa do couro.

Art. 374 As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenados quando estes estiverem em estado febril no exame ante mortem.

§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças e órgãos devem ser encaminhados obrigatoriamente à inspeção do SIM Louveira.

§ 2º As carcaças dos suínos, dos caprinos e dos ovinos, 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.

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

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

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

Art. 375 Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais em estado de caquexia.

Art. 376 Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, vísceras, 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 local de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, bem como o uniforme 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 imediatamente iniciada a desinfecção;

IV - recomenda-se para desinfecção o emprego de uma 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 junto aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e desinfecção pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;

VI - todas as carcaças e partes de carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados;

VII - a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para o esgoto.

Art. 377 Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais acometidos de carbúnculo sintomático.

Art. 378 Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhado de alterações musculares.

§ 1º Podem ser destinadas à salga, tratamento pelo calor ou condenação total, a critério do SIM Louveira, as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

§ 2º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta e com exsudação e sejam provenientes de animais que tenham sido abatidos quando em estado febril.

Art. 379 Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaças, órgãos e vísceras com aspecto repugnante, congestas, com coloração anormal ou com degenerações.

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

Art. 380 Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e

vísceras sanguinolentos ou hemorrágicos, uma vez que a alteração seja consequência de doenças ou afecções de caráter sistêmico.

Parágrafo único. Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério do SIM Louveira, as carcaças, órgãos e vísceras de animais mal sangrados.

Art. 381 Devem ser condenados os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica.

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

Art. 382 Devem ser condenados os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos.

Art. 383 As carcaças, partes de carcaça ou órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza, devem ser condenadas 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, suas partes ou órgãos devem ser destinadas à esterilização pelo calor.

§ 2º Quando for possível a remoção completa das áreas contaminadas, as carcaças, partes de carcaça ou as vísceras podem ser liberadas.

Art. 384 Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas.

§ 1º Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor as carcaças que apresentarem lesões extensas, mas sem o comprometimento de toda a carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

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

Art. 385 Devem ser condenadas as carcaças que no exame post mortem apresentem edema generalizado.

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

Art. 386 Devem ser condenadas as carcaças de animais parasitados por Oesophagostomumsp, quando houver caquexia.

Parágrafo único. Podem ser liberados os intestinos ou partes dos intestinos que apresentem nódulos em pequeno número.

Art. 387 Devem ser condenados os pâncreas infectados por parasitas do gênero Eurytrema (euritrematose).

Art. 388 Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais parasitados por Fasciola hepática (fasciolose) quando houver caquexia ou icterícia.

Art. 389 Devem ser condenados os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes.

Parágrafo único. É proibido o emprego de carne de fetos na elaboração de produtos cárneos.

Art. 390 Devem ser condenadas as línguas que apresentem glossite.

Art. 391 Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem cisto hidático, quando houver caquexia.

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

Art. 392 Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem icterícia.

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

Art. 393 Devem ser condenadas as carcaças provenientes de animais sacrificados após a ingestão acidental de produtos tóxicos ou em virtude de tratamento por substância medicamentosa.

§ 1º Quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas, pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional, a critério do SIM Louveira.

§ 2º Nos casos em que fique evidenciada a falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência do uso de drogas, o SIM Louveira pode sequestrar os lotes de animais ou produtos até que sejam realizadas análises laboratoriais que permitam decisão acerca de sua destinação.

Art. 394 Devem ser condenados os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite.

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

§ 2º Podem ser liberadas as carcaças de animais com lesões cardíacas, desde que não haja comprometimento da carcaça, a critério do SIM Louveira.

Art. 395 Devem ser condenados os rins com lesões tais como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias, bem como se acarretam alterações na carcaça.

Parágrafo único. Excetuando-se os casos de lesões relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão da lesão, pode-se condenar a área atingida, liberando-se o restante do rim e a respectiva carcaça.

Art. 396 Os rins destinados ao preparo de produtos cárneos devem ser previamente abertos e em seguida abundantemente lavados.

Art. 397 Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do estado geral da carcaça.

§ 1º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça,

condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor.

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

Art. 398 Podem ser destinados ao aproveitamento condicional, as carcaças, órgãos e vísceras de animais livres de qualquer processo patológico, a critério do SIM Louveira.

Art. 399 Devem ser condenadas ou destinadas à esterilização pelo calor, a critério do SIM Louveira, as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§ 1º Podem ser liberadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária.

§ 2º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitando-se as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§ 3º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação, bem como as de animais reagentes à brucelose, devem ser condenadas.

§ 4º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

§ 5º É proibido o emprego de glândula mamária na elaboração de produtos cárneos.

Art. 400 Devem ser condenadas as partes de carcaças ou órgãos invadidos por larvas (miíase).

Art. 401 Devem ser condenados os fígados com necrobacilose nodular.

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

Art. 402 Devem ser condenados os órgãos, vísceras e partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem, podendo a carcaça ser liberada desde que não esteja comprometida.

Art. 403 Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor, as carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou aborto, desde que não haja evidência de infecção.

Parágrafo único. O trato genital, o úbere e o sangue dos animais descritos no caput devem ser condenados.

Art. 404 Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa por Sarcocystisspp (sarcocistose).

§ 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 órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

Art. 405 Devem ser condenadas as carcaças de animais com infestação generalizada, com comprometimento no seu estado geral (sarna).

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

Art. 406 Devem ser condenados os fígados que apresentem lesão generalizada (teleangiectasia maculosa do fígado).

Parágrafo único. Podem ser liberados os fígados que apresentem lesões discretas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 407 As carcaças de animais com neoplasias extensas que apresentem repercussão no seu estado geral, com ou sem metástase, devem ser condenadas.

§ 1º Devem ser condenados os órgãos e carcaças e de animais com linfoma maligno.

§ 2º Deve ser condenado todo o órgão e parte da carcaça atingidos pela neoplasia.

§ 3º Pode ser destinado à esterilização pelo calor as carcaças e órgãos de animais com lesões neoplásicas extensas, se forem localizadas e não houver comprometimento do estado geral, depois de removidas e condenadas as partes e órgãos afetados.

§ 4º 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. 408 As carcaças de animais portadores de tuberculose devem ser condenadas quando:

I - no exame ante mortem for constatada febre;

II - for acompanhada de caquexia;

III - apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos ou nas articulações, ou ainda nos linfonodos que drenam a linfa dessas partes;

IV - apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e abdômen;

V - apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;

VI - apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

VII - apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição;

VIII - existam lesões generalizadas caseosas ou calcificadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

Parágrafo único. A tuberculose é considerada generalizada quando, além das lesões dos aparelhos

respiratório, digestório e seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou lesões no baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsulas suprarrenais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas.

Art. 409 As carcaças de animais portadores de tuberculose podem ser destinadas à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando:

I - os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;

II - os linfonodos da carcaça ou cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e

III - existam lesões concomitantes em linfonodos e órgãos pertencentes à mesma cavidade.

§ 1º 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 no artigo 397 do presente Decreto.

§ 2º Pode ser liberada a carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo, depois de condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Devem ser condenadas as partes das carcaças ou órgãos que se contaminem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza.

Art. 410 Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere o presente Decreto, os produtos devem ser submetidos, a critério do SIM Louveira, a um dos seguintes tratamentos:

I - pelo frio em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por dez dias;

II - salga em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5 kg (três vírgula cinco quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias;

III - pelo calor, por meio de:

a) cozimento em temperatura de 76,6°C (setenta e seis graus vírgula seis décimos de graus Celsius) no centro térmico da peça, por no mínimo trinta minutos;

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

c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 (efe zero) 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 anteriormente citados deve garantir a inativação ou destruição do agente envolvido.

§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação no SIM Louveira.

§ 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIM Louveira, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso.

Art. 411 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.

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

Art. 412 Entende-se por produtos de triparia as vísceras abdominais consideradas como envoltórios naturais, tais como o estômago, intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

§ 1º Podem ainda ser utilizados como envoltórios o peritônio parietal, o epíplon e a pele de suíno devidamente depilada.

§ 2º Para o aproveitamento dos produtos de triparia é necessário que sejam raspados e lavados, considerando-se como processos de conservação a dessecação, a salga ou outros aprovados pelo SIM Louveira.

§ 3º Permite-se o tratamento dos intestinos com coadjuvantes de tecnologia, desde que aprovados pelo SIM Louveira, devendo os mesmos ser lavados com água depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.

§ 4º Os produtos de triparia destinados ao consumo e à produção de envoltórios devem ser inspecionados, principalmente quanto à sua integridade, estado de conservação e toalete.

Art. 413 Os estômagos de ruminantes destinados à alimentação humana devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento.

§ 1º Na fase de pré-cozimento, permite-se o branqueamento de estômagos de ruminantes pelo emprego de peróxido de hidrogênio, cal ou sua combinação com carbonato de sódio, além de outras substâncias permitidas pelo SIM Louveira, devendo os mesmos ser lavados com água, depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.

§ 2º Permite-se a extração da mucosa do abomaso para produção de coalho.

Art. 414 Os produtos de triparia não podem ser empregados como matéria-prima na composição de produtos cárneos, sendo permitido seu uso apenas como envoltório natural para produtos cárneos embutidos.

Art. 415 É proibido o uso de tonsilas, glândulas salivares, ovários, baço, testículo, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima para o preparo de produtos cárneos.

Art. 416 O estabelecimento deve fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudos em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária, conforme fornecido pelo SIM Louveira.

§ 1º A cópia dos laudos, com a confirmação de recebimento pelos proprietários dos animais, deve ser entregue para arquivo junto ao SIM Louveira.

§ 2º É de responsabilidade do SIM Louveira encaminhar

mapas com os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal.

Seção II - Da Inspeção Post Mortem de Aves e Coelhos

Art. 417 Na inspeção de aves e coelhos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos nos artigos anteriores sobre aspectos gerais, além dos que se consignam a seguir e em normas complementares.

Art. 418 Entende-se como carcaça o corpo inteiro de uma ave após insensibilização, sangria, depenagem e evisceração, onde o papo, traqueia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores e pulmões tenham sido removidos, sendo facultativa a retirada dos rins, pés, pescoço e cabeça.

Parágrafo único. Entende-se como miúdos as vísceras comestíveis: o fígado sem a vesícula biliar, o coração sem o saco pericárdio e a moela sem o revestimento interno e todo o conteúdo removido.

Art. 419 As aves que no exame post mortem apresentem lesões ou forem suspeitas de tuberculose, pseudotuberculose, leucoses, influenza aviária, doença de Newcastle, bronquite infecciosa, hepatite por corpúsculo de inclusão, cólera aviária, doença de Gumboro, septicemia em geral, aspergilose, candidíase, síndromes hemorrágicas, erisipela, estafilococose, listeriose, doença de Marek, diátese exsudativa e clamidiose devem ser totalmente condenadas.

Parágrafo único. Aves portadoras de laringotraqueíte infecciosa, criptosporidiose, tifose aviária, pulorose, paratifose, coccidiose, enterohepatite, histomoniase, espiroquetose, coriza infecciosa, bouba aviária, micoplasmose, sinovite infecciosa, quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada, devem ser condenadas.

Art. 420 As carcaças de aves ou órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgadas com o seguinte critério:

I - quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão devem ser condenadas apenas as partes afetadas;

II - quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, carcaças e vísceras devem ser totalmente condenadas.

Art. 421 Nos casos de endoparaitoses ou de ectoparasitoses, quando não houver repercussão na carcaça, as vísceras ou partes afetadas devem ser condenadas.

Art. 422 Devem ser condenadas totalmente as carcaças e vísceras com lesões provenientes de canibalismo com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça.

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

Art. 423 Devem ser totalmente condenadas as carcaças e vísceras de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluindo as devido à escaldagem excessiva.

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

Art. 424 Devem ser condenadas as aves, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídricoamoniacal, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.

Art. 425 As carcaças, órgãos e vísceras de coelhos que na inspeção post mortem apresentem lesões de doença hemorrágica dos coelhos, mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose devem ser condenadas.

Art. 426 As carcaças de coelhos que apresentem lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose podem ter aproveitamento parcial, removendo-se as partes lesadas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 427 As carcaças, órgãos e vísceras de coelhos com ocorrência de endoparasitoses e ectoparasitoses transmissíveis ao homem ou aos animais, ou com comprometimento da carcaça, devem ser condenadas.

Parágrafo único. Quando não houver comprometimento da carcaça, devem ser condenadas as vísceras ou partes afetadas.

Art. 428 Devem ser condenados os cortes de aves e coelhos que entrarem em contato com o piso e materiais estranhos em qualquer fase do processo.

Art. 429 O sangue coletado durante a sangria pode ser destinado à industrialização, a critério do SIM Louveira, podendo sofrer tratamento térmico pelo calor.

Art. 430 A escaldagem deve ser executada imediatamente após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento, não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.

Art. 431 Devem ser condenadas total ou parcialmente as aves com alterações provocadas pelo uso de altas temperaturas ou tempo prolongado na escaldagem.

Art. 432 A depenagem deve ser processada logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento.

Art. 433 As penas não podem ser acumuladas no piso, devendo haver o recolhimento contínuo e remoção para o exterior da dependência.

Art. 434 A evisceração compreende as etapas de: corte da pele do pescoço e traqueia; extração da cloaca; abertura do abdômen; eventração (exposição das vísceras); inspeção sanitária; retirada das vísceras; extração dos pulmões; toalete (retirada do papo, esôfago e traqueia restante); lavagem final da carcaça por aspersão (externa e

internamente).

Art. 435 A evisceração não automatizada só deve ser realizada com as aves suspensas pelos pés e pescoços em ganchos de material inoxidável, presos em trilhagem aérea ou em mesas de evisceração.

Parágrafo único. A evisceração deve observar os cuidados necessários para evitar o rompimento de vísceras e o contato das carcaças com superfícies contaminadas.

Art. 436 Não é permitida a retirada de órgãos ou partes de carcaças antes que seja realizada a inspeção post mortem.

Art. 437 As vísceras não comestíveis devem ser lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores.

Parágrafo único. No caso de mesa de evisceração, as vísceras não comestíveis podem ser depositadas em bombonas próprias.

Art. 438 As vísceras comestíveis devem ser resfriadas depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, após previamente preparadas e lavadas.

§ 1º A moela deve ser aberta e ter seu conteúdo retirado imediatamente.

§ 2º A gordura cavitária e de cobertura da moela, pode ser utilizada para fins comestíveis quando retirada durante o processo de evisceração, antes da retirada e abertura da moela e ainda sob o mesmo tratamento dos miúdos comestíveis.

§ 3º Pode-se usar gelo nos recipientes das vísceras.

Art. 439 Os miúdos comestíveis (coração, fígado, moela, pés e cabeça) devem ser pré-resfriados por imersão, obedecendo a temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius) e renovação de água, na proporção mínima de 1,5 L (um e meio litro) por quilo.

Art. 440 O recolhimento de ovários de aves (reprodutoras ou poedeiras comerciais) será permitido desde que:

I - a coleta seja realizada somente após a inspeção e liberação das aves por parte do SIM Louveira;

II - o produto seja resfriado 4°C (quatro graus Celsius) ou inferior imediatamente após a coleta, seja armazenado e transportado sob refrigeração a 0°C (zero grau Celsius) e destinado exclusivamente ao tratamento térmico por calor.

Art. 441 Os pulmões devem ser obrigatoriamente retirados e depositados junto com as vísceras não comestíveis.

Art. 442 O pré-resfriamento pode ser realizado por: aspersão de água gelada a 4˚C (quatro graus Celsius); imersão em água por resfriadores contínuos, tipo rosca sem fim; resfriamento por ar (câmaras frigoríficas); imersão em tanque com água gelada; ou outros processos aprovados pelo do SIM Louveira.

§ 1º As carcaças devem estar livres de água residual em seu interior e de qualquer tipo de contaminação visível nas suas superfícies externas e internas antes de ingressar no sistema de pré-resfriamento por imersão.

§ 2º No sistema de resfriamento por imersão, a temperatura da água residente, medida nos pontos de entrada e saída das carcaças, não deve ser superior a 16°C (dezesseis graus Celsius) e 4°C (quatro graus Celsius), respectivamente no primeiro e último estágio, observando-se o tempo máximo de permanência das carcaças no primeiro de 30 min (trinta minutos).

§ 3º A renovação de água dos resfriadores contínuos tipo rosca sem fim deve ser constante em sentido contrário à movimentação das carcaças (contracorrente), na proporção mínima de 1,5 (um e meio) litros de água por carcaça no primeiro estágio e um litro no último estágio.

§ 4º A água de renovação do sistema de pré-resfriamento por imersão poderá ser hiperclorada, permitindo-se no máximo 5 ppm (cinco partículas por milhão) de cloro livre; no entanto será obrigatoriamente clorada, devendo apresentar cloro residual livre entre 0,5 (meio) a 1 ppm (uma partícula por milhão).

§ 5º Quando empregada a injeção de ar nos tanques de pré-resfriamento por imersão para efeito de movimentação de água (borbulhamento), o ar deverá ser previamente filtrado.

§ 6º A temperatura das carcaças no final do processo de pré-resfriamento deve ser igual ou inferior a 7°C (sete graus Celsius), tolerando-se a temperatura de 10°C (dez graus Celsius) para as carcaças destinadas ao congelamento imediato.

§ 7º Os tanques do sistema de pré-resfriadores contínuos por imersão devem ser completamente esvaziados, limpos e desinfetados no final de cada período de trabalho (quatro horas) ou, quando necessário, a juízo do SIM Louveira.

Art. 443 O gotejamento é destinado ao escorrimento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento.

§ 1º Ao final da fase de gotejamento, a absorção da água nas carcaças não deverá ultrapassar os limites determinados por legislação específica.

§ 2º O gotejamento deverá ser realizado imediatamente ao pré-resfriamento, com as carcaças suspensas de modo que a água presente nas cavidades possa ser escorrida, em equipamento de material inoxidável, dispondo de calha coletora de água de gotejamento.

§ 3º Outros processos tecnológicos que permitam o escorrimento da água excedente nas carcaças de aves decorrente da operação de pré-resfriamento por imersão poderão ser autorizados, desde que aprovados pelo SIM Louveira.

Art. 444 Os miúdos podem ser comercializados no interior das carcaças, mas devem receber embalagem própria, sendo a cabeça embalada individualmente.

Art. 445 Uma vez embaladas primariamente, o acondicionamento de carcaças em embalagens secundárias deve ser em continentes novos e de primeiro uso, sendo que tal operação pode ocorrer na área de embalagem primária.

Diário Oficial assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2, de 2001, e Lei 14.063, de 2020, garantindo autenticidade, validade jurídica e integridade.

Parágrafo único. Pode ser permitida, para fins de acondicionamento ou transporte, a reutilização de caixas ou recipientes construídos de material que possibilite adequada higienização, desde que estejam em bom estado de conservação.

Art. 446 A temperatura das carnes durante a manipulação não pode exceder 7°C (sete graus Celsius).

Art. 447 As carnes resfriadas devem apresentar temperatura de no máximo 5°C (cinco graus Celsius) no momento de sua expedição.

Art. 448 Os produtos congelados, no momento de sua expedição, não devem apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), com tolerância máxima de 2°C (dois graus Celsius).

Art. 449 Os subprodutos não comestíveis devem ser armazenados sob refrigeração, isolados e retirados periodicamente de maneira que não comprometam as matérias-primas e produtos.

Seção III - Da Inspeção Post Mortem de Bovinos

Art. 450 Na inspeção de bovídeos, aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos nos artigos anteriores sobre aspectos gerais, além dos que se consignam a seguir e em normas complementares.

Art. 451 Bovinos acometidos das doenças: hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna, devem ter condenadas as carcaças, órgãos e vísceras.

Art. 452 Devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas por Cysticercus bovis (cisticercose bovina).

Parágrafo único. Entende-se por infecção intensa quando são encontrados oito ou mais cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:

I – 2 (dois) ou mais cistos localizados simultaneamente em dois locais de eleição (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado), totalizando pelo menos quatro cistos; e

II – 4 (quatro) ou mais cistos no quarto dianteiro (músculo do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), mediante incisões múltiplas e profundas.

Art. 453 Considerando a pesquisa de cistos de Cysticercus bovis em todos os locais de eleição, a remoção e a condenação da área atingida, a carcaça:

I - deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor quando for encontrado, viável ou calcificado, mais de um cisto e menos do que o fixado para a infecção intensa;

II - deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo frio ou pela salga quando for encontrado 1 (um) único cisto viável;

III - pode ser destinado ao consumo humano direto quando for encontrado 1 (um) único cisto calcificado.

Parágrafo único. Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição devem atender ao disposto nas normas complementares.

Art. 454 O diafragma, seus pilares e o esôfago, assim como outros pontos passíveis de infecção pelo Cysticercus bovis, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

Seção IV - Da Inspeção Post Mortem de Ovinos e Caprinos

Art. 455 Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos nos artigos anteriores sobre aspectos gerais, além dos que se consignam a seguir e em normas complementares.

Art. 456 Devem ser condenadas as carcaças de animais portadores de Coenuruscerebralis (cenurose), quando acompanhadas de caquexia.

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

Art. 457 As carcaças com infecção intensa pelo Cysticercus ovis (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

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

§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o 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 de 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 em normas complementares.

Art. 458 Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do estado geral da carcaça.

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

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

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

Seção V - Da Inspeção Post Mortem de Suínos

Art. 459 Na inspeção de suínos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos nos artigos anteriores sobre aspectos gerais, além dos que se consignam a seguir e em normas complementares.

Art. 460 As carcaças que apresentem eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas ou outras dermatites, podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas acometidas, desde que a musculatura se apresente normal.

Parágrafo único. Devem ser condenadas as carcaças acometidas com sarnas em estágios avançados, demonstrando sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura.

Art. 461 Devem ser condenadas as carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia.

§ 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 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. 462 Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa pelo Cysticercuscelullosae (cisticercose suína).

Parágrafo único. Entende-se por infecção intensa a presença de dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, em locais de eleição, examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação 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).

Art. 463 Considerando a pesquisa de cistos de Cysticercuscelullosae em todos os locais de eleição, a remoção e a condenação da área atingida, a carcaça:

I - deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor quando for encontrado, viável ou calcificado, mais de um cisto e menos do que o fixado para a infecção intensa;

II - deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou da salga, quando encontrado um único cisto viável;

III - pode ser destinada ao consumo humano direto quando for encontrado 1 (um) único cisto calcificado.

§ 1º A língua, o coração, porções musculares do esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo tratamento dispensado à carcaça.

§ 2º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

§ 3º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição devem atender ao disposto em normas complementares.

Art. 464 Devem ser condenadas as carcaças de animais criptorquídicos ou castrados, que apresentem forte odor sexual.

Parágrafo único. As carcaças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos.

Art. 465 Devem ser abatidos em separado os suínos que apresentem casos agudos de erisipela, com eritema cutâneo difuso detectados na inspeção ante mortem.

§ 1º Nos casos previstos no caput deste artigo, bem como nos animais com múltiplas lesões de pele ou artrite complicadas por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico, as carcaças devem ser totalmente condenadas.

§ 2º 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 partes atingidas.

§ 3º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.

Art. 466 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 órgão afetado.

Parágrafo único. As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até 2 (dois) sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das partes atingidas.

Art. 467 Devem ser condenadas as carcaças de suínos acometidas de peste suína.

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

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

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

Art. 468 As carcaças acometidas de Trichinellaspirallis (triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional por meio de tratamento térmico pelo frio.

Parágrafo único. O tratamento térmico pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

I - por 30 (trinta) dias a -15°C (quinze graus Celsius negativos);

II - por 20 (vinte) dias a -25°C (vinte e cinco graus

Celsius negativos); ou

III - por 12 (doze) dias a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

Art. 469 Todos os suínos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.

Seção VI - Da Inspeção Post Mortem de Pescados

Art. 470 Na inspeção de pescados aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos nos artigos anteriores sobre aspectos gerais, além dos que se consignam a seguir e em normas complementares.

Art. 471 A terminologia post mortem não se aplica às espécies de pescado comercializadas vivas.

Art. 472 Considera-se como pescado íntegro, em natureza, apenas o pescado fresco.

Parágrafo único. Pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer outro processo de conservação, a não ser a ação do gelo ou métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas a do gelo fundente.

Art. 473 Os dispositivos previstos no presente Decreto são extensivos aos gastrópodes terrestres destinados à alimentação humana no que for aplicável, além do disposto em normas complementares.

Art. 474 No transporte de espécies de pescado vivas devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal, estabelecidos em normas complementares.

Art. 475 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. 476 É vedada a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido em desacordo com as legislações ambientais e pesqueira.

Art. 477 É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização, respeitadas as particularidades das espécies, devendo ser empregada água corrente sob pressão suficiente para promover a limpeza, remoção de sujidades e da microbiota superficial.

Art. 478 Para preservação da inocuidade e qualidade do produto, respeitadas as particularidades das espécies, sempre que necessário o SIM Louveira exigirá a sangria e a evisceração do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização.

Art. 479 Nas espécies de pescado para abate, são realizados na inspeção post mortem de rotina:

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

II - exame de cabeça, narinas e olhos;

III - exames visual e táctil;

IV - exame dos órgãos internos e da cavidade onde estão inseridos; e

V - exame geral da carcaça, serosas e musculatura superficial e profunda acessível.

Art. 480 Os controles oficiais do pescado e dos seus produtos, no que for aplicável, abrangem: as análises sensoriais; os indicadores de frescor; o controle de histamina, nas espécies formadoras; o controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e o controle de parasitas.

Art. 481 Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as características sensoriais para:

I - peixes:

a) Superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;

c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;

d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;

g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;

h) ânus fechado; e

i) odor próprio, característico da espécie.

II - crustáceos:

a) aspecto geral brilhante, úmido;

b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;

c) carapaça bem aderente ao corpo;

d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

e) olhos vivos, proeminentes;

f) odor próprio e suave; e

g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos.

III - moluscos:

a) bivalves:

1 - estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;

2 - odor próprio e suave; e

3 - carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie.

b) cefalópodes:

1 - pele lisa e úmida;

2 - olhos vivos, proeminentes nas órbitas;

3 - carne firme e elástica;

4 - ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e

5 - odor próprio.

c) gastrópodes:

1 - carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;

2 - odor próprio e suave; e

3 - estarem vivos e vigorosos.

IV - rã:

a) odor suave e característico da espécie;

b) cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;

c) ausência de lesões e elementos estranhos; e

d) textura firme, elástica e tenra.

§ 1º As características sensoriais a que se refere o caput deste artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado, congelado ou descongelado, recebido como matéria-prima, naquilo que lhes for aplicável.

§ 2º Os pescados devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, utilizando-se uma tabela de classificação e pontuação com embasamento técnicocientífico, conforme definido em normas complementares.

§ 3º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 482 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 totais inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio por 100 g (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. 483 O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processamento, são considerados alterados e impróprios para consumo humano na forma em que se apresentam, no todo ou em partes, quando apresentem:

I - a superfície úmida, pegajosa e exsudativa;

II - partes ou áreas flácidas ou com consistência anormal à palpação;

III - sinais de deterioração;

IV - coloração ou manchas impróprias;

V - perfuração dos envoltórios dos embutidos por parasitos;

VI - odor e sabor estranhos;

VII - resultados das análises físicas, químicas, microbiológicas, parasitológicas, de resíduos de produtos de uso veterinário ou de contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos pela legislação específica; e

VIII - cistos, larvas ou parasitos em proporção maior que a estabelecida em normas complementares.

Parágrafo único. Podem ser também considerados impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, quando divergirem do disposto no presente Decreto para os produtos cárneos, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 484 Nos estabelecimentos de pescado é obrigatória a verificação visual da presença de parasitas.

Parágrafo único. O monitoramento da verificação visual de parasitas deve ser executado por funcionário do estabelecimento e comprovado por registros auditáveis, utilizando-se plano de amostragem representativo do lote, levando-se em consideração o tipo de pescado, área geográfica e sua utilização, realizada com base nos procedimentos aprovados pelo SIM Louveira, incluindo, se necessário, a transiluminação.

Art. 485 O pescado, partes dele, órgãos com lesões ou anormalidades, que possam torná-los impróprios para consumo, devem ser identificados e conduzidos a um local apropriado e segregado, onde devem ser inspecionados, considerando o risco de sua utilização.

Art. 486 Qualquer que seja o meio de transporte utilizado para o pescado fresco, respeitadas as peculiaridades das diferentes espécies, deve ser realizado em veículos ou contentores isotérmicos, acondicionado em recipientes impermeáveis, lisos e de fácil higienização, mantido em temperaturas próximas a do gelo fundente.

Art. 487 O pescado deve ser obrigatoriamente identificado com a denominação comum da espécie, respeitando-se a nomenclatura regional, sendo facultada a utilização do nome científico.

Art. 488 O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis são considerados fraudados (adulterados ou falsificados) quando:

I - elaborados com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;

II - contenham substâncias estranhas à sua composição;

III - apresentem composição ou formulações diferentes das permitidas pela legislação;

IV - houver adição de água ou outras substâncias com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto;

V - apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto.

CAPÍTULO XVII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 489 O SIM Louveira poderá solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, no que for necessário, para o fiel cumprimento da Lei Municipal nº 2.932, de 2023, podendo ainda, no interesse da saúde pública, exercer fiscalização conjunta com esses órgãos.

Art. 490 As normas de funcionamento do SIM Louveira

e da inspeção industrial, tecnológica e sanitária dos estabelecimentos e produtos de origem animal complementares serão disciplinadas em normas técnicas específicas.

Art. 491 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 492 Revogam-se as disposições em contrário.

Louveira, 28 de agosto de 2024.

ESTANISLAU STECK

Prefeito Municipal

.....