



DECRETO N.º 129 /2025, Selvíria-MS, 16 de setembro de 2025.

“Regulamenta a Lei nº 1.117, de 20 de dezembro de 2019, a qual dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e dá outras providências”.

O EXCELENTÍSSIMO SR. JAIME SOARES FERREIRA, PREFEITO MUNICIPAL DE SELVÍRIA, no uso das atribuições que lhe confere o inciso IV, do Art. 49, C/C inciso II do art. 8º, ambos da Lei Orgânica do Município de Selvíria – MS.

Decreta:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O presente Regulamento institui as normas que estabelecem, no Município de Selvíria - MS, as condições gerais para funcionamento de estabelecimentos que fabricam produtos de origem animal, conforme a Lei municipal nº 1117, de 20 de dezembro de 2019.

Art. 2º. Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstos neste Regulamento os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias primas; o leite e seus derivados; o pescado e seus derivados; o ovo e seus derivados; o mel, a cera de abelha e seus derivados.

§1º. A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e higiênico-sanitário a inspeção ante e post mortem dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação,



condicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não a alimentação humana.

§2º. A inspeção abrange também os produtos afins, tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e outros aditivos devidamente aprovados pelo órgão competente, usados na indústria de produtos de origem animal.

Art. 3º. A inspeção de que trata o presente Regulamento será realizada:

- I** - nos estabelecimentos que recebem o leite para beneficiamento ou industrialização;
- II** - nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição, em natureza ou para industrialização;
- III** - nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e demais produtos apícolas, para beneficiamento ou distribuição;
- IV** - nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;
- V** - nos estabelecimentos que recebem, abatem as diferentes espécies de animais, e/ou as industrializam.

Art. 4º. A concessão do certificado de registro do Serviço de Inspeção Municipal isenta o estabelecimento de qualquer outra inspeção oficial (estadual ou federal), com exceção daqueles aderidos ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA.

Art. 5º. Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde serão recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial.



Art. 6º. A inspeção industrial higiênico-sanitária de produtos de origem animal, a cargo do S.I.M., abrange:

- I - a higiene geral dos estabelecimentos registrados;
- II - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento;
- III - o funcionamento dos estabelecimentos;
- IV - o exame ante e post mortem dos animais de abate;
- V - as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias-primas adicionadas ou não de vegetais;
- VI - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;
- VII - a classificação de produtos e subprodutos de acordo com os padrões previstos neste Regulamento ou fórmulas aprovadas;
- VIII - os exames tecnológicos, microbiológicos, físico-químicos e histológicos das matérias-primas e produtos, quando for o caso.

Art. 7º. Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento, terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria a qual estão vinculados, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de ordem, fotografia, cargo e data de expedição.

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

Art. 8º. Por “carne de animais destinados ao abate” entendem-se as massas musculares e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção oficial.

§1º. Quando destinada a elaboração de conservas em geral, por “carne” (matéria-prima) devem-se estender as massas musculares de gorduras, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.



§2º. Consideram-se “miúdos” os órgãos e vísceras dos animais destinados ao abate, usados na alimentação humana (línguas, coração, fígado, rins, rumem, retículo), além dos mocotós e rabada.

CAPÍTULO II

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 11 . A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

- I** – Os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias primas;
- II** – O leite e seus derivados;
- III** – O pescado e seus derivados;
- IV** – O ovo e seus derivados;
- V** – O mel, a cera de abelha e seus derivados;
- VI** – Os estabelecimentos de armazenagem;

Seção I

Estabelecimentos de Carnes e Derivados

Art. 12 . Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I** – abatedouro frigorífico; e
- II** – unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

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

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



carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

Art. 13. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único. O processamento de peles para a obtenção de matérias-primas na fabricação dos produtos de que trata o caput será realizado na unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

Seção II

Estabelecimentos de Leite e Derivados

Art. 14 . Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I - granja leiteira;
- II - posto de refrigeração;
- III - usina de beneficiamento;
- IV - fábrica de laticínios; e
- V - queijaria.

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

§2º. Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios 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.



§3º. Para os fins deste Decreto, entende-se por usina de beneficiamento 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, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§4º. Para os fins deste Decreto, entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§5º. Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

Seção III

Estabelecimentos de Pescado e Derivados

Art. 15. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

- I) barco-fábrica;
- II) abatedouro frigorífico de pescado;
- III) unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

§1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização



de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

§ 2º. Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

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

Seção IV

Estabelecimentos de Ovos e Derivados

Art. 16. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

§3º. Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à



recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

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

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

Seção V

Estabelecimentos de Mel e seus derivados

Art. 17. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e

II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

§2º. Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados 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.

§3º. É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Seção VI

Estabelecimentos de armazenagem



Art. 18 . Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - entreposto de produtos de origem animal.

§1º Entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

§2º No estabelecimento citado no §1º não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SEÇÃO I

DA INSPEÇÃO

Art. 19 - A inspeção industrial e sanitária poderá ser:

I – Permanente: nos estabelecimentos de produtos de origem animal, que abatem animais de açougue ou animais silvestres;

II – Periódica: nos demais estabelecimentos de produtos de origem animal sendo a periodicidade dessa inspeção determinada, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, de acordo com a avaliação dos riscos sanitários dos processos de produção dos diferentes produtos, incluindo os programas de autocontrole.

Art. 20 - O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o contido neste Decreto e na legislação específica, será notificado oficialmente pelo Serviço de Inspeção Municipal das irregularidades, sendo aberto processo administrativo, quando cabível.

§1º - Quando houver a necessidade de execução de medidas corretivas no estabelecimento, o cronograma de execução deverá ser apresentado pelo proprietário ou responsável legal ao Médico Veterinário Oficial do Serviço de Inspeção Municipal, que após aprovação, especificará e concederá os respectivos prazos para correção.



§2º - Vencidos os prazos convencionados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento se sujeita às penalidades previstas neste Decreto.

Art. 21 – O SIM periodicamente fiscalizará e inspecionará o reaparelhamento ou a execução das obras nos estabelecimentos em construção ou reformas, verificando sua conformidade ao processo de registro aprovado.

Art. 22 - Fará parte dos procedimentos de inspeção e fiscalização a verificação dos programas de autocontrole, bem como a verificação da conformidade dos processos de produção através dos seus resultados de exames microbiológicos, microscópicos, físico-químicos, organolépticos ou, ainda, qualquer outro previsto para o produto produzido.

Art. 23 - Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovinos, de bubalinos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos, de aves domésticas, de coelhos e de outros lagomorfos, bem como de animais exóticos, de animais silvestres e de pescado, atendido o disposto neste Decreto.

Parágrafo único. O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento só pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade, desde que, seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

Seção II

Da Inspeção Ante Mortem

Art. 24 - O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIM.



Art. 25 - Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

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

Art. 26 - Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM.

Art. 27 - O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 28 - O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIM.

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

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

Art. 29 - É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIM.

§ 1º - O exame de que trata o caput compreende a avaliação documental, do comportamento, 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 legislação específica.



§ 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 através do Médico Veterinário, do serviço de inspeção municipal, 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- Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção ante mortem.

Art. 30. Na inspeção ante mortem, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses, 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. 31 - Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM:

I - notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento;

II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas;

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



Art. 32 - Quando no exame ante mortem forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 33 - Os suídeos que apresentem casos agudos de erisipela, com eritema cutâneo difuso, devem ser abatidos em separado.

Art. 34 - As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

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

Art. 35 - Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas específicas.

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

Art. 36 - A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM, para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.



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

§ 2º- No caso de abate de aves, a realização da necropsia será compulsória sempre que a mortalidade registrada nas informações sanitárias da origem do lote de animais for superior àquela estabelecida nas normas específicas ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério do Médico Veterinário, do Serviço de inspeção municipal.

Art. 37 - As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame post mortem, a critério do Médico Veterinário, do Serviço de inspeção municipal.

Art. 38 - Quando o SIM autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

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

§ 2º- Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser incinerados ou auto clavados em equipamento próprio, que permita a destruição do agente.

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

Art. 39 - As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destruídos conforme disposto neste Decreto.

Art. 40 - O SIM levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e



remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

SEÇÃO III Do Abate de Animais

Art. 41 - Só é permitido o abate de animais por método humanitário e utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§1º- Os métodos empregados para cada espécie animal, têm suas especificações e procedimentos estabelecidos em legislação específica.

§2º- É facultado o abate de animais sem insensibilização de acordo com preceitos religiosos, desde que, comprovadamente, seus produtos sejam destinados totalmente ao consumo por comunidade religiosa.

Art. 42 - Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água clorada, até 05 ppm, suficiente para promover a limpeza e remoção de sujidades.

Parágrafo único. O banho de aspersão pode ser dispensado atendendo às particularidades de cada espécie.

Art. 43 - A sangria deve ser completa e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou por outro método estabelecido na legislação.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo, respeitando o período mínimo de sangria estabelecido em legislação específica.

Art. 44 - As aves podem ser depenadas por quaisquer dos seguintes processos:

I - A seco;



II - Após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua; ou

III - Outro processo estabelecido na legislação.

Art. 45 - É obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos, pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar estabelecido na legislação, 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 a execução do referido processo.

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

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

§4º- Pode ser autorizado, por legislação específica, o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem.

Art. 46 - O médico veterinário oficial pode determinar a interrupção do abate ou a redução na velocidade de abate aprovada, sempre que julgar necessário, até que sejam sanadas as deficiências observadas.

Art. 47 - A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§1º- Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão analisadas de acordo com o estabelecido na legislação específica.

§2º- O serviço de inspeção municipal deve aplicar as medidas previstas para a inspeção post mortem, no caso de contaminação das carcaças no momento da evisceração.

Art. 48 - Quando se tratar de partes de carcaças destinadas ao consumo humano, estas devem manter correspondência com a carcaça e suas vísceras, respeitando-se as particularidades de cada espécie, e não podem ser aproveitadas ou condenadas antes da avaliação do serviço de inspeção municipal.



§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. 49 - Todas as carcaças ou partes, órgãos e vísceras, ao serem armazenadas em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas, devem ser previamente resfriadas ou congeladas, dependendo da especificação do produto.

Art. 50 - As carcaças ou partes, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça, e entre elas e as paredes, colunas e pisos.

SEÇÃO IV

DISPOSIÇÕES GERAIS DA INSPEÇÃO POST MORTEM

Art. 51 - Nos procedimentos de inspeção post mortem, o médico veterinário oficial pode ser auxiliado por agentes de inspeção e auxiliares.

Parágrafo único. A equipe de inspeção será definida respeitando a quantidade necessária para a execução satisfatória das atividades.

Art. 52 - A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça ou partes, das cavidades, dos órgãos, das vísceras, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em legislação específica.

Art. 53 - Nos casos em que no ato da inspeção post mortem se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pelo serviço oficial de sanidade animal, além das medidas já estabelecidas neste Decreto,



cabe ao serviço de inspeção municipal interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo retido aguardando as medidas epidemiológicas de sanidade animal a serem adotadas.

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

Art. 54 - 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. 55 - Toda carcaça ou partes, órgãos ou vísceras examinadas nas linhas de inspeção que apresentem lesões ou anormalidades que determinem o seu desvio devem ser examinadas e terem a destinação conveniente, conforme critérios estabelecidos.

§1º - O exame e o destino de carcaças ou partes, dos órgãos e das vísceras são atribuições do médico veterinário oficial do serviço de inspeção municipal.

§2º - Os órgãos ou as vísceras que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações com a carcaça podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção.

§3º - Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos deve ser semelhante àquele dado à respectiva carcaça.

§4º - As carcaças ou partes e os órgãos condenados ficarão retidos pelo serviço de inspeção municipal e serão removidos por meio de carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim, com cor diferenciada. (vermelha).

§5º - Todo material condenado deve ser desnaturado ou retido pelo serviço de inspeção municipal quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que forem transportados para transformação em outro estabelecimento.

Art. 56 - É proibida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame pelo serviço de inspeção municipal.



Art. 57 - As carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos oficiais, sob a supervisão do serviço de inspeção municipal.

Parágrafo único. Pode ser dispensado o uso de carimbo em aves, lagomorfos e pescados, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 58 - O serviço de inspeção municipal, nos estabelecimentos de abate, deve disponibilizar, sempre que requerido pelos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

§1º- Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados ficam responsáveis pela entrega do mencionado laudo, mediante recibo a ser encaminhado ao serviço de inspeção municipal local.

Art. 59 - Quando houver dúvida sobre o diagnóstico a ser firmado, o serviço de inspeção municipal procederá a condenação.

Art. 60 – Devem ser condenadas as carcaças ou partes de órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça, podendo-se ainda adotar os seguintes procedimentos:

I – Condenar as carcaças ou partes e órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;

II - Condenar as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;

III - Destinar tratamento pelo calor das carcaças que apresentem abscessos múltiplos em vários órgãos ou partes da carcaça, sem repercussão no estado geral desta, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas;

IV - Liberar 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 às áreas atingidas;



V - Liberar as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 61 - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas ou lesões localizadas de actinomicose e actinobacilose nos locais de eleição com repercussão no estado geral da carcaça e as cabeças com lesões de actinomicose, exceto:

I – Nos casos em que as lesões são localizadas, comprometendo os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, quando será permitido o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de condenados os órgãos atingidos;

II – Nos casos em que a lesão é discreta e limitada à língua, comprometendo ou não os linfonodos correspondentes, quando será permitido o aproveitamento condicional da carne da cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;

III – Nos casos em que as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e outros órgãos, e a carcaça encontrar-se em bom estado geral, quando esta poderá ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

IV – Nos casos em que as lesões ósseas da cabeça forem discretas e estritamente localizadas, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 62 - Devem ser condenadas as carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não com outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça.

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

§2º- Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática



regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas atingidas.

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

Art. 63 - Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar.

Art. 64 - Deverão ser condenadas as carcaças e órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose, quando em estado febril no exame ante mortem.

§1º- Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor as carcaças que apresentem lesões localizadas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§2º- Devem ser condenados o úbere, o trato genital e o sangue de animais que tenham apresentado reação positiva a teste diagnóstico, mesmo na ausência de lesões indicativas de brucelose, podendo a carcaça ser liberada para consumo em natureza.

Art. 65 - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais em estado de caquexia.

Art. 66 - Deverão ser condenadas as carcaças de animais 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: áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral ou 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 com as pessoas que entraram em contato com o material carbunculozo, aplicando-se as regras de higiene e antissepsia individual com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhadas 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 carbunculozo deve ser desinfetada e imediatamente removida para o esgoto.

Art. 67 - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais acometidos de carbúnculo sintomático.

Art. 68 - 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, acompanhada de alterações musculares.

§1º- 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.

§2º- Podem ser destinadas a salga, tratamento pelo calor ou condenação total, as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 69 - Devem ser condenadas as carcaças ou partes, órgãos e vísceras com aspecto repugnante, congestas, com coloração anormal ou com degenerações.



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

Art. 70 - 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. Podem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor as carcaças, órgãos e vísceras de animais mal sangrados.

Art. 71 - Devem ser condenados os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica.

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

Art. 72 - Deverão ser condenados os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos.

Art. 73 - As carcaças, partes, ou órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrointestinal, 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 destinados à esterilização pelo calor.

§2º- Quando for possível a remoção completa das áreas contaminadas, as carcaças, partes, ou órgãos podem ser liberados.

§3º- No caso de aves e lagomorfos, devem ser condenadas as carcaças e os cortes que entrarem em contato com o piso e materiais estranhos em qualquer fase do processo.



Art. 74 - 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 apresentem lesões extensas, mas sem o seu comprometimento total, 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. 75 - 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. 76 - Deverão ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais parasitados por *Oesophagostomum* sp (esofagostomose) quando houver caquexia.

Parágrafo único. Podem ser liberados os intestinos ou partes que apresentem nódulos em pequeno número.

Art. 77 - Devem ser condenados os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema* sp, causadores de euritrematose.

Art. 78 - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais parasitados por *Fasciola hepatica*, quando houver caquexia ou icterícia.

Art. 79 - Devem ser condenados os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes.

Art. 80 - Devem ser condenadas as línguas que apresentem glossite.



Art. 81 - 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. 82 - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem icterícia.

§1º- Podem ser liberadas as carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais.

§2º- O Serviço de Inspeção Municipal deverá proceder o exame diferencial entre icterícia e adipoxantose.

Art. 83 - Devem ser condenadas as carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos.

Parágrafo único. Quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas, pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou liberação para o consumo.

Art. 84 - Devem ser condenado o coração com lesões de miocardite, endocardite e pericardite.

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

§2º- As carcaças de animais com lesões cardíacas, desde que não haja comprometimento da carcaça, podem ser liberadas.

Art. 85 - Devem ser condenados os rins com lesões, tais como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções, verificando-se



estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias, bem como se acarretam alterações na carcaça.

Parágrafo único. Quando se tratar de lesões não relacionadas a doenças infectocontagiosas, a carcaça e o rim podem ser liberados para o consumo, dependendo da extensão da lesão, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.

Art. 86 - 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. 87 - Podem ser destinadas ao aproveitamento condicional as carcaças, órgãos e vísceras de animais magros livres de qualquer processo patológico.

Art. 88 - Devem ser condenadas ou destinadas à esterilização pelo calor 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.

Art. 89 - Devem ser condenadas as partes de carcaças ou órgãos invadidos por larvas (miíases).

Art. 90 - 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. 91 - Devem ser condenadas as carcaças de animais com neoplasias extensas, que apresentem repercussão no seu estado geral, com ou sem metástase.

§1º- Deve ser condenado todo órgão ou parte de carcaça, atingidos pela neoplasia.

§2º- Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais com linfoma maligno.

§3º- Quando se tratar de lesões neoplásicas extensas, mas localizadas e sem comprometimento do estado geral, a carcaça e órgãos devem ser destinados à esterilização pelo calor depois de removidas e condenadas às partes e órgãos comprometidos.

§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 órgãos comprometidos.

Art. 92 - Devem ser condenados os órgãos, vísceras e partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao ser humano, podendo a carcaça ser liberada desde que não haja comprometimento da mesma.

Art. 93 - Podem ser liberadas para consumo humano direto as carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou aborto desde que não haja



evidência de infecção ou lesões na carcaça, devendo em todos os casos ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Art. 94 - Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis* spp (sarcocistose).

§1º- Infecção intensa é a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§2º- 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. 95 - Devem ser condenadas as carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento no seu estado geral.

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

Art. 96 - Devem ser condenados os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa.

Parágrafo único. Podem ser liberados os fígados que apresentem lesões discretas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 97 - As carcaças de animais portadores de tuberculose devem ser condenadas quando:

- I - No exame ante mortem o animal apresentar-se febril;
- 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; ou

VIII - Existirem lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

§1º- As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e 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.

§2º- As carcaças 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 - Existirem lesões concomitantes em linfonodos e órgãos pertencentes à mesma cavidade.

Art. 98 - Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do caput deste decreto.

§1º- Poderá 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.

§2º- Devem ser condenadas as partes das carcaças ou órgãos que se contaminem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza.



Art. 99 - Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere este Decreto, os produtos devem ser submetidos a um dos seguintes tratamentos:

I - Pelo frio, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;

II - Pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo 21 (vinte e um) dias;

III - Pelo calor, por meio de:

a) Cozimento em temperatura de $76,6^{\circ}\text{C}$ (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo 30 (trinta) minutos;

b) Fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius);

c) Esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que 3 (três) minutos ou a redução de 12 (doze) ciclos logarítmicos ($12 \log_{10}$) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

§1º- A aplicação de qualquer dos tratamentos previstos neste artigo deve garantir a inativação ou destruição do agente envolvido.

§2º- Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos neste artigo, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico científico e aprovação do SIM/ Selvíria.

§3º- Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional permite-se a transferência do produto para outro estabelecimento que possua condições tecnológicas para este fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação do recebimento pelo serviço de inspeção municipal no destino ou tratamento mais rigoroso no próprio estabelecimento.

Seção V

Das Seções Anexas ao Abate

Art. 100 - Seção de Miúdos é o local destinado à manipulação, à toalete e ao preparo para melhor apresentação e subsequente tratamento dos órgãos, das



vísceras, da carne industrial e de alguns cortes específicos, como diafragma e seus pilares, retirados dos animais abatidos.

Parágrafo único. Podem ser manipulados nesta seção o encéfalo, a língua, o coração, o fígado, os pulmões, os rins, o baço, a cabeça, a aorta, a traqueia, os testículos, o rabo, a medula espinhal, os ligamentos, os tendões, a glândula mamária, o vergalho, as cartilagens e as glândulas endócrinas e outras partes consideradas comestíveis, preservadas as condições de fluxo e as demais estabelecidas em normas complementares de cada espécie, evitando-se riscos de contaminação cruzada, observando-se o seguinte:

I - Os rins destinados ao preparo de produtos cárneos devem ser previamente abertos e, a seguir, abundantemente lavados;

II - No coração das espécies em que se fizer necessária a aplicação de incisões para realização da inspeção, deve-se verificar a existência de coágulos sanguíneos, os quais devem ser retirados; e

III - Os miúdos e as carnes industriais devem ser submetidos à prévia lavagem e ao escorrimento, seguido de pré-resfriamento, antes da frigorigeração ou embalagem.

Art. 101 - Seção de Mocotós é o local destinado à manipulação, à limpeza e ao preparo das patas de bovinos para fins comestíveis, preservadas as condições de fluxo e evitando-se riscos de contaminação cruzada.

Art. 102 - Seção de Bucharía é o local destinado à manipulação, à limpeza e ao preparo dos estômagos de ruminantes para fins comestíveis, constituindo-se de 2 (duas) subseções separadas fisicamente, sendo a primeira para esvaziamento do conteúdo gástrico e retirada da mucosa e a segunda para cozimento e preparo final.

Art. 103 - Os estômagos de ruminantes destinados à alimentação humana devem ser 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, óxido de cálcio ou



sua combinação com carbonato de sódio, além de outras substâncias aprovadas pelo órgão regulador da saúde e permitidas pelo SIM, devendo 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. 104 - Seção de Triparia é o local destinado à manipulação, à toalete e ao preparo de órgãos e de vísceras abdominais para fins comestíveis, constituindo-se de 2 (duas) subseções separadas fisicamente, sendo a primeira para esvaziamento do conteúdo e retirada da mucosa e a segunda para cozimento ou salga e preparo final.

§1º- 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 métodos aprovados pelo SIM.

§2º- Permite-se o tratamento dos intestinos com coadjuvantes de tecnologia, desde que aprovados pelo órgão regulador da saúde e permitidos pelo SIM, devendo os mesmos ser lavados com água depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.

Art. 105 - Quando se tratar de produtos de triparia que exijam tratamento térmico, os procedimentos devem ser realizados em locais apropriados, completamente isolados e exclusivamente destinados a este fim, preservadas as condições de fluxo e evitando-se riscos de contaminação cruzada.

Art. 106 - Os produtos de triparia destinados ao consumo e à produção de envoltórios devem ser inspecionados, principalmente quanto à sua integridade, estado de conservação e limpeza.

Art. 107 - Permite-se a retirada de glândulas e outros órgãos, de cartilagens, de mucosas e de bile das diversas espécies animais de abate como matéria prima destinada à elaboração de enzimas e produtos opoterápicos, bem como de sangue fetal para a obtenção de soro, desde que disponham de instalações e equipamentos apropriados, observado o disposto em ato complementar.



Parágrafo único. As atividades industriais previstas no caput deste artigo somente podem ser executadas nos estabelecimentos classificados como Abatedouro Frigorífico e Entrepasto de Envoltórios Naturais.

CAPÍTULO IV DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 108 - Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Parágrafo único. Os demais ovos devem denominar-se segundo a espécie de que procedam.

Art. 109 - Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pelo SIM, só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos neste Decreto.

Art. 110 - Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo.

Art. 111 - Os ovos recebidos na Granja Avícola, no Entrepasto de Ovos ou Fábrica de Derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de sanidade animal.

§1º- Os Entrepastos de Ovos e Fábricas de derivados devem manter uma relação atualizada dos fornecedores.

§2º- Os ovos recebidos nos Entrepastos de Ovos e Fábricas de derivados, devem chegar devidamente identificados e acompanhados de uma ficha de procedência, de acordo com o modelo estabelecido em ato complementar.

Art. 112 - O estabelecimento deve manter registros auditáveis e disponíveis ao serviço de inspeção, devem abranger dados de rastreabilidade, quantidade de ovos classificados por categoria de qualidade e de peso e outros controles, conforme exigência do SIM/Selvíria.



Art. 113 - Os estabelecimentos de ovos e derivados devem obedecer os seguintes critérios:

- I - Garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;
- II - Armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;
- III - Realizar exame pela ovoscopia em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade;
- IV - Medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;
- V - Classificar e pesar os ovos com equipamentos específicos;
- VI - Executar os programas de autocontrole;
- VII - Implantar programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes em ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução.

Art. 114 - Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.

Art. 115 - Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características:

- I - Casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas e intactas;
- II - Câmara de ar com altura não superior a 06 mm (seis milímetros) e imóvel;



III - Gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

IV - Clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e

V - Cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 116 - Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

I - Ovos considerados inócuos, mas que não se enquadrem nas características fixadas na categoria “A”;

II - Ovos que apresentem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema;

III - Ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

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

Art. 117 - Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização.

Art. 118 - Os ovos destinados para a produção de derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 119 - É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados.

Art. 120 - Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.



Art. 121 - São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

- I - Alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
- II - Mumificação ou que estejam secos por outra causa;
- III - Podridão vermelha, negra ou branca;
- IV - Contaminação por fungos, externa ou internamente;
- V - Cor, odor ou sabor anormais;
- VI - Sujidades externas por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- VII - Rompimento da casca e que estiverem sujos;
- VIII - Rompimento da casca e das membranas testáceas;
- IX - Contaminação por substâncias tóxicas;
- X - Resíduos de produtos de uso veterinário, de agrotóxicos ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica do órgão competente do setor saúde.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que forem submetidos ao processo de incubação ou por outras causas previstas em atos complementares.

Art. 122 - Os ovos considerados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações apropriadas e sejam atendidas as especificações do produto não comestível que será fabricado.

Art. 123 - É proibido o acondicionamento de ovos em uma mesma embalagem quando se tratar de:

- I - Ovos frescos com ovos submetidos a processos de conservação;



II - Ovos de espécies diferentes.

Art. 124 - Os aviários, granjas e outras propriedades avícolas nas quais estejam propagando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de sanidade animal, não podem destinar sua produção de ovos ao consumo.

Parágrafo único. O SIM poderá autorizar o aproveitamento condicional, desde que o processo tecnológico inative o agente causador da doença.

CAPÍTULO V DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 125 - A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas neste decreto, abrangem, ainda, a verificação:

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

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

III - Das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos;

IV - Dos programas de autocontrole implantados.

Art. 126 - Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias bem alimentadas e descansadas.

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

§ 2º- Permite-se 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. 127- Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 128 - Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.

Art. 129 - Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.

Art. 130- Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

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

Art. 131 - O leite deve ser produzido em boas condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, de conservação e de transporte.

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

§2º - O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em regulamentos técnicos específicos.

§3º- O vasilhame ou equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, mantido em condições adequadas de higiene.

Art. 132 - Entende-se por tanque comunitário, o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do produto cru refrigerado na propriedade rural.

Art. 133 - Para fins deste Decreto é proibido, nas propriedades rurais, o desnate parcial ou total do leite.



Art. 134 - É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

- I - Pertencam 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 colostrar;
- IV - Apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
- V - Estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- VI - Receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 135 - O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, qualidade e rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluindo sua condição de transporte.

§1º - Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

§2º - Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de coleta a granel dos estabelecimentos sob inspeção municipal.

Art. 136 - Após a captação do leite cru na propriedade rural, é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais que ofereçam risco de contaminação ou perda da qualidade.



Art. 137 - A matéria-prima deverá atender aos padrões de identidade e qualidade do leite cru refrigerado na plataforma de recebimento do estabelecimento industrial.

Art. 138 - Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 139 - A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, e abrange:

- I - Contagem de células somáticas (CCS);
- II - Contagem bacteriana total (CBT);
- III - Composição centesimal;
- IV - Detecção de resíduos de produtos de uso veterinário;
- V - Outras que venham a ser determinadas em ato complementar.

Parágrafo único. Serão estabelecidos em ato complementar, os procedimentos para a colheita de amostras.

Art. 140 - Considera-se leite normal o produto que apresente:

- I - Características sensoriais de cor, odor e aspecto normais;
- II - Teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
- III - Teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
- IV - Teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
- V - Teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);



VI - Teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

VII - Acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL;

VIII - Densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/mL; e

IX - Índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,550°H (quinhentos e cinquenta milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a - 0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,531°C (quinhentos e trinta e um milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.

§1º - Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em ato complementar.

§2º - O leite cru deve apresentar reação positiva aos testes que identificam a presença das enzimas fosfatase alcalina e peroxidase.

§3º - O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

§4º - O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário, de agrotóxicos e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica do órgão competente do setor saúde.

§5º - O leite cru oriundo de região específica que disponha de estudo técnico-científico sobre variações fisiológicas dos critérios supracitados poderá ser aceito após avaliação do SIM/Selvíria.

Art. 141 - A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve além de outras determinadas em ato complementar, abranger as seguintes especificações:

- I** - Características sensoriais de cor, odor e aspecto;
- II** - Temperatura;



- III - Teste do álcool ou alizarol;
- IV - Acidez titulável;
- V - Densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius);
- VI - Teor de gordura;
- VII - Teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos;
- VIII - Índice crioscópico;
- IX - Pesquisa de agentes inibidores do crescimento microbiano;
- X - Pesquisa de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade e do índice crioscópico e conservadores;
- XI - Pesquisa de outros indicadores de fraudes que se façam necessárias.

Parágrafo único. Quando a matéria-prima for proveniente de Usina de Beneficiamento ou de Fábrica de Laticínios, deve ser realizada a pesquisa de fosfatase alcalina e peroxidase.

Art. 142 - O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões de análises especificados neste Decreto e em ato complementar.

Parágrafo único - Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação, de acordo com o disposto na legislação.

Art. 143 -. O serviço de inspeção municipal, quando se fizer necessário, deve realizar as análises previstas em regulamento técnico específico ou nos programas de autocontrole, ou determinará as suas realizações pelo estabelecimento.

Art. 144 - Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:

- I - Provenha de propriedade interdita pela autoridade competente da IAGRO;



II - Na seleção da matéria-prima apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes, de inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III - Apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;

IV - Revele presença de colostro;

V - Apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser inutilizado e descartado pelo estabelecimento.

Art. 145 - Considera-se o leite cru impróprio para produção de leite para consumo humano direto, quando:

I - Não atenda aos padrões para leite normal;

II - Coagule pela prova do álcool ou alizarol sendo no mínimo 0,2% de alizarina em álcool etílico de concentração mínima de 72º Gay Lussac;

III - Apresente anormalidades diferentes das previstas neste Decreto ou em legislação específica;

IV - Apresente outras alterações que o torne impróprio, previstas em legislação específica.

Parágrafo único - O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pelo estabelecimento de acordo com o disposto neste Decreto e na legislação específica.

Art. 146 - O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados em ato complementar, as seguintes operações:

I - Pré-beneficiamento de forma isolada ou combinada, incluindo as etapas de filtração sob pressão, de clarificação, de bactofugação, de microfiltração, de



padronização do teor de gordura, de termização (pré-aquecimento), de homogeneização e de refrigeração;

II - Beneficiamento, incluindo os processos de pasteurização, de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) e de esterilização.

Parágrafo único - É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 147 - Entende-se por filtração, a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

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

Art. 148 - Entende-se por clarificação, a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo SIM.

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

Art. 149 - 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.

§1º - Considera-se aparelhagem própria àquela provida de dispositivo de controle automático de temperatura e de tempo, de modo que o produto termizado satisfaça às exigências deste Decreto.

§2º - O leite termizado deve:

- I - Ser refrigerado imediatamente após o aquecimento;
- II - Manter as reações enzimáticas do leite cru.



Art. 150 - Entende-se por pasteurização, o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

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

I - Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria;

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

§2º - Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§3º - É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura (termógrafos de calor e de frio), termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação, para o sistema de pasteurização rápida, essa aparelhagem deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§4º - O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado entre 2°C (dois graus Celsius) e 4°C (quatro graus Celsius), imediatamente após a pasteurização, envasado automaticamente em circuito fechado no menor prazo possível e expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius).

§5º - É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos a temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 4°C (quatro graus Celsius).

§6º - O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§7º - É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.



Art. 151 - Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT), o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), por 2 (dois) a 4 (quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§1º- Podem ser aceitos pelo SIM/Selvíria outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§2º - É permitido o armazenamento do leite UAT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.

Art. 152 - Entende-se por processo de esterilização, o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110°C (cento e dez graus Celsius) e 130°C (cento e trinta graus Celsius) durante 20 (vinte) a 40 (quarenta) minutos, em equipamentos próprios.

Art. 153 - No caso de conservação de leite, devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura:

- I** - Conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 04°C (quatro graus Celsius);
- II** - Conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 04°C (quatro graus Celsius);
- III** - Refrigeração após a pasteurização: 04°C (quatro graus Celsius);
- IV** - Estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4°C (quatro graus Celsius);
- V** - Entrega ao consumo do leite pasteurizado: 07°C (sete graus Celsius);
- VI** - Estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 154 - O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, por meio de



circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§1º - Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens e do processo.

§2º - O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em Granjas Leiteiras e em Usinas de Beneficiamento de leite, conforme previsto neste Decreto.

Art. 155 - O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 156 - É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território nacional, nos termos deste decreto e na legislação específica.

Art. 157 - O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao regulamento técnico específico.

Art. 158 - O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao regulamento técnico específico.

Art. 159 - Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao regulamento técnico específico.

Art. 160 - Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não atenderem ao padrão a que se destina, o leite poderá ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão, devendo ser atendido o disposto neste



Decreto e na legislação específica.

Art. 161 - Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

CAPÍTULO VI

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS APÍCOLAS E DERIVADOS

Art. 162 - A inspeção de produtos de abelhas e seus derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação:

- I - Da origem, da extração, do acondicionamento, da conservação, da origem e do transporte dos produtos de abelhas;
- II - Do processamento, da armazenagem e da expedição;
- III - Dos programas de autocontrole implantados.

Art. 163 - As análises de produtos apícolas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas pela legislação, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único - Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade o estabelecimento receptor será responsável pela destinação, de acordo com o disposto neste Decreto e na legislação específica.

Art. 164 - O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, de pasteurização ou de desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e demais exigências estabelecidas na legislação.

Art. 165 - São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos de abelhas que evidenciem:

- I - Características sensoriais anormais;



II - A presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico sanitários e tecnológicos;

III - A presença de resíduos de produtos de uso veterinário, de agrotóxicos e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica do órgão competente do setor saúde.

IV - Tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

§1º - Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão, são também considerados alterados os que evidenciem fermentação avançada, hidroximetilfurfural acima do estabelecido em ato complementar e microbiota capaz de alterá-los.

§2º - Em se tratando de pólen apícola, pólen de abelhas sem ferrão, própolis e própolis de abelhas sem ferrão são também considerados alterados os que evidenciem microbiota capaz de alterá-los.

§3º - Em se tratando de geleia real, é considerada alterada a que evidencie conservação inadequada, microbiota capaz de alterá-la e a presença de microrganismos em níveis superiores ao estabelecido no padrão microbiológico.

Art. 166 - São considerados fraudados os produtos apícolas que:

- I** - Apresentem substâncias que alterem a sua composição original;
- II** - Apresentem aditivos;
- III** - Evidenciem a subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com este Decreto ou em legislação específica;
- IV** - Forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;
- V** - Apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto.



Parágrafo único - Em se tratando de mel, também são considerados fraudados os que evidenciem a adição de açúcares diretamente ao produto ou pela contaminação via alimentação artificial.

Art. 167 - Os produtos de abelhas alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, podem ter aproveitamento condicional quando previstos em atos complementares.

Art. 168 - Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo SIM/Selvília.

Art. 169 - Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

SubSeção I

Das Matérias-Primas e Produtos Comestíveis

Art. 170 - Entende-se por carnes, as massas musculares e demais tecidos que as acompanham, procedentes das diferentes espécies animais julgadas aptas para o consumo humano pelo médico veterinário oficial do serviço de inspeção municipal.

Art. 171 - Entende-se por carcaça, as massas musculares e ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido da cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observando-se, ainda, o seguinte:

I - Nos bovinos, bubalinos e equídeos a carcaça não inclui a pele, as patas, o rabo, a glândula mamária, os testículos e o vergalho, exceto suas raízes;

II - Nos suídeos a carcaça pode ou não incluir a pele, a cabeça e os pés;



III - Nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui a pele, as patas, a glândula mamária, os testículos e o vergalho, exceto suas raízes, mantendo-se ou não o rabo;

IV - Nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;

V - Nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, de cabeça e de patas;

VI - Nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele, de cabeça e de pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;

VII - Nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e de patas.

Parágrafo único . É obrigatória a retirada das carnes provenientes do local de sangria.

Art. 172 - Entende-se por miúdos, os órgãos, as vísceras e as partes de animais de abate destinados à alimentação humana, julgados aptos para o consumo humano pelo médico veterinário oficial do serviço de inspeção municipal.

Art. 173 - Entende-se por produtos de triparia, as vísceras abdominais consideradas como envoltórios naturais, tais como o estômago, os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

Parágrafo único - Podem ainda ser utilizados como envoltórios o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.

Art. 174 - As carcaças ou partes e miúdos devem atender aos limites microbiológicos, físico- químicos e de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes estabelecidos em atos complementares ou legislação específica do órgão competente.

Art. 175 - As carnes e miúdos utilizados na elaboração de produtos



cárneos devem estar livres de linfonodos, de glândulas, de vesícula biliar, de saco pericárdico, de papilas, de cartilagens, de esquirolas ósseas, de grandes vasos, de coágulos e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano.

Art. 176 - É proibido o uso de tonsilas, de glândulas salivares, de glândulas mamárias, de ovários, de baço, de testículos, de linfonodos, de nódulos hemolinfáticos e de outras glândulas como matéria-prima para o preparo de produtos cárneos.

Art. 177 - Permite-se a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos industrializados, desde que obtido em condições específicas definidas em regulamento técnico de identidade e qualidade.

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

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

Art. 178 - Entende-se por produtos cárneos, aqueles obtidos de carnes das diferentes espécies animais cujas propriedades originais foram modificadas mediante processo tecnológico adequado que pode envolver a adição de ingredientes, de aditivos ou de coadjuvantes de tecnologia.

Art. 179 - Para a fabricação de produtos cárneos embutidos é permitido o emprego de envoltórios naturais, como tripas, bexigas ou outra membrana animal, que devem estar limpas e sofrer outra lavagem imediatamente antes de seu uso.

Parágrafo único - É permitido o emprego de películas artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 180 - Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração, devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.



Art. 181 - Permite-se a reutilização de salmouras filtradas por processo contínuo, para subsequente aproveitamento, desde que não apresentem alteração de suas características originais.

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

Art. 182 - Os produtos cárneos são considerados fraudados quando:

- I - Não forem atendidas as especificações contidas neste Decreto;
- II - Forem empregadas carnes e matérias-primas em desacordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em proporções diferentes das constantes na formulação aprovada;
- III - Contenham carnes de espécies diferentes das declaradas nos rótulos;
- IV - Contenham matérias-primas, aditivos ou outros ingredientes não permitidos ou em quantidades superiores aos limites permitidos pela legislação específica;
- V - Não forem atendidos os parâmetros físico-químicos estabelecidos em legislação específica.

Art. 183 - Os produtos cárneos devem ser considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I - A superfície for úmida, pegajosa, exsudando líquido;
- II - A palpação se verifique partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;
- III - Há indícios de fermentação pútrida;



IV - A massa apresenta manchas esverdeadas, pardacentas, ou coloração sem uniformidade;

V - Rançosos, mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofo seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico;

VI - Infestado por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores;

VII - Há alteração de suas características sensoriais;

VIII - Não forem atendidos os limites microbiológicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, de agrotóxicos ou de contaminantes estabelecidos em legislação específica do órgão competente do setor saúde;

IX - Contiverem corpos estranhos ou sujidades internas, externas ou qualquer outra evidência de descuido e falta de higiene na manipulação, na elaboração, no preparo, conservação ou no acondicionamento.

Art. 184 - Produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos.

SubSeção II

Dos Produtos Não Comestíveis

Art. 185 - Produto não comestível é todo o material resultante da manipulação e do processamento de matéria-prima e resíduos de animais empregados na preparação de produtos não destinados ao consumo humano.

Art. 186 - Produto gorduroso não comestível é todo aquele obtido pela fusão de carcaças ou partes, de ossos, de órgãos e de vísceras não empregadas no



consumo humano, bem como o que for destinado a esse fim pelo serviço de inspeção municipal.

Parágrafo único - O produto gorduroso não comestível deve ser desnaturado pelo emprego de substâncias desnaturantes.

Art. 187 - Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibindo-se sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

§1º - A condução de material condenado até a sua desnaturação pelo calor deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, equipamentos e instalações.

§2º - Os materiais condenados destinados a Fábricas de Produtos Não Comestíveis que não sejam anexas ao estabelecimento sob inspeção municipal, devem ser previamente desnaturados por substâncias desnaturantes.

Art. 188 - Quando os resíduos não comestíveis se destinarem às Fábricas de Produtos Não Comestíveis que não sejam anexas ao estabelecimento sob inspeção municipal, devem ser armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade e transportados em veículos vedados e que permitam sua completa higienização.

Art. 189 - É obrigatória a destinação de carcaças ou partes, ossos e órgãos de animais condenados e restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

Art. 190 - Permite-se o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações apropriadas para essa finalidade.

Parágrafo único - O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento.



Art. 191 - Permite-se a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.

Parágrafo único - Entende-se por bile concentrada o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

Art. 192 - Óleo de Mocotó é o produto extraído das extremidades ósseas dos membros de bovídeos depois de removidos os cascos, por meio do cozimento em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separação por decantação e, posteriormente, filtração ou centrifugação em condições específicas.

Art. 193 - Os produtos de origem animal não comestíveis tais como cerdas, crinas, pelos, penas, chifres, cascos, conchas e carapaças, dentre outros, devem ser manipulados em seção específica para esta finalidade. substâncias desnaturantes.

Seção II

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E DERIVADOS

Subseção I

Art. 194 - Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

§1º - Para que o produto seja considerado como um produto de pescado deve possuir no mínimo 50% (cinquenta por cento) do pescado que o designa, respeitadas as particularidades definidas em ato complementar;

§2º - Quando a quantidade de pescado for inferior a 50% (cinquenta por cento) o produto será considerado como um produto à base de pescado, respeitadas as particularidades definidas em ato complementar.

Art. 195 - 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 à do gelo fundente, à exceção



daqueles comercializados vivos.

Art. 196 - Produtos frescos de pescado são aqueles obtidos do pescado fresco não transformado, inteiro ou preparado, acondicionados, conservados pela ação do gelo ou outros métodos de conservação de efeito similar, mantido unicamente em temperaturas próximas à de gelo fundente.

Parágrafo único - Entende-se por preparados de pescado aqueles produtos frescos que foram submetidos a uma operação que alterou a sua integridade anatômica, tal como a evisceração, o descabeçamento, os diferentes cortes e outras formas de apresentação.

Art. 197 - Produtos resfriados de pescado são aqueles obtidos do pescado fresco, transformados, embalados e mantidos sob refrigeração.

§1º - Entende-se por transformados aqueles produtos resultantes da transformação da natureza do pescado, de forma que não seja possível retornar às características originais.

§2º - Os produtos obtidos de répteis e anfíbios, mesmo quando não transformados, podem ser designados como resfriados.

Art. 198 - Produtos congelados de pescado são aqueles submetidos a processos específicos de congelamento, em equipamento que permita a ultrapassagem da zona crítica, compreendida de $-0,5^{\circ}\text{C}$ (cinco décimos de grau Celsius negativo) a -5°C (cinco graus Celsius negativos) em tempo não superior a 02 (duas) horas.

§1º - O produto somente pode ser considerado congelado após a temperatura de seu centro térmico alcançar -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§2º - As câmaras de estocagem do estabelecimento produtor devem possuir condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§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.

Art. 199 - 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 à de gelo fundente.

Parágrafo único - Na designação do produto deve ser incluída a palavra descongelado, devendo o seu rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão: não recongelar.

Art. 200 - Carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração e a limpeza dos mesmos e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

Art. 201 - Surimi é o produto congelado obtido a partir da carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, adicionada de aditivos.

Art. 202 - Produtos de pescado empanados são aqueles congelados elaborados a partir de pescado adicionado ou não de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, moldados ou não e revestidos de cobertura que o caracterize, submetidos ou não a tratamento térmico.

Art. 203 - Produto de pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, adicionado de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetidos à esterilização comercial.



Art. 204 - Produto de pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, adicionados ou não de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

Art. 205 - Patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado e transformado em pasta, adicionado de ingredientes e aditivos, submetido a processo tecnológico específico.

Art. 206 - Embutidos de pescado são aqueles produtos elaborados com pescado, adicionados de ingredientes e aditivos, curados ou não, cozidos ou não, defumados ou não, dessecados ou não, utilizando os envoltórios previstos neste Decreto.

Art. 207 - Produtos curados de pescado são aqueles provenientes de pescado, tratado pelo sal, adicionados ou não de aditivos.

Parágrafo único - O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

Art. 208 - Pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por processo natural ou artificial, adicionado ou não de aditivos, objetivando um produto estável à temperatura ambiente.

Art. 209 - Os controles oficiais do pescado e seus produtos, no que for aplicável, abrangem, entre outros:

- I - Origem das matérias-primas;
- II - Análises sensoriais;
- III - Indicadores de frescor;
- IV - Histamina, nas espécies formadoras;



- V - Outras análises físico-químicas ou microbiológicas;
- VI - Aditivos, resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
- VII - Biotoxinas ou outras toxinas perigosas para saúde humana;
- VIII - Parasitos;
- IX - Espécies causadores de distúrbios gastrintestinais, como *Ruvettus pretiosus* e *Lepdocybium flavobrunneum*;
- X - Espécies venenosas, como das famílias Tetraodontidae, Diodontidae, Molidae e Canthigasteridae.

Art. 210 - O pescado e seus produtos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processo de elaboração, são considerados alterados quando apresentem:

- I Deteriorações em suas características físicas, químicas ou biológicas;
- II Alterações em suas características sensoriais;
- III Alterações em suas características intrínsecas ou nutricionais;
- IV Tratamento tecnológico inadequado;
- V Cistos, larvas e parasitos;
- VI Corpos estranhos, sujidades ou outras evidências que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, no preparo, na conservação ou no acondicionamento;
- VII Outras alterações que os tornem impróprios a serem definidas em legislação específica.

Parágrafo único - Os produtos previstos neste artigo que apresentarem qualquer das alterações constantes nos seus incisos devem ser destinados pelo estabelecimento de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 211 - O pescado e seus produtos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processamento, devem ser 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 anormal;
- VII** - Resultados das análises físicas, químicas, microbiológicas, parasitológicas, de resíduos de produtos de uso veterinário, de agrotóxicos ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica do órgão competente do setor saúde;
- VIII** - Cistos, larvas ou parasitos em proporção maior que a estabelecida na legislação.

Parágrafo único - Podem ser também considerados impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam o pescado e seus produtos, derivados e compostos comestíveis, quando divergirem do disposto nos regulamentos técnicos de identidade e qualidade ou neste Decreto para os produtos cárneos, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 212 - O pescado e seus produtos comestíveis são considerados fraudados quando:

- Elaborados com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;
- Contenham substâncias estranhas à sua composição;
- Apresentem composição ou formulações diferentes das permitidas ou das aprovadas em ato complementar;
- Houver adição de água ou outras substâncias com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto;
- Apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto;
- Forem utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto



ou nos regulamentos técnicos de identidade e qualidade;

Utilizados procedimentos técnicos inadequados que alterem as características sensoriais, podendo atingir os componentes do alimento, comprometendo sua inocuidade, qualidade ou valor nutritivo.

Art. 213 - Na elaboração de produtos comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas neste Decreto e em ato complementar, para os produtos cárneos.

SEÇÃO III

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS

Art. 214 - Entende-se por Derivados de Ovos aqueles produtos que forem obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

§1º - Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, a juízo do SIM.

§2º - Os derivados de ovos devem possuir no mínimo 51% (cinquenta e um por cento) de ovo ou suas partes, respeitadas as particularidades definidas em ato complementar.

Art. 215 - Será estabelecido em ato complementar os critérios e parâmetros para os ovos e seus derivados, assim como para seus respectivos processos de fabricação.

SEÇÃO IV

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS



Art. 216 - É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

- I - Leite cru refrigerado;
- II - Leite fluido a granel de uso industrial;
- III - Leite pasteurizado;
- IV - Leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT;
- V - Leite esterilizado;
- VI - Leite reconstituído.

Parágrafo único . É permitida a produção e beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos nesta Decreto, mediante novas tecnologias aprovadas em ato complementar.

Art. 217 - Leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados.

Art. 218 - Leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado e mantido até 5°C, submetido opcionalmente à termização ou pré-aquecimento, à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Art. 219 - A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 220 - São considerados para consumo humano direto o leite:



- I - Pasteurizado;
- II - Submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT (UHT);
- III - Esterilizado;
- IV - Reconstituído.

§1º- A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do SIM/Selvília em situações emergenciais de desabastecimento público.

§2º- Só será permitida a produção de leite diferentes dos previstos nos incisos I a IV deste artigo, quando autorizado em ato complementar.

Art. 221 - Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste Decreto e em legislação específica, respeitando as respectivas particularidades.

Parágrafo único . Será estabelecido em ato complementar os critérios e parâmetros para os leites e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, assim como para seus respectivos processos de fabricação.

Art. 222 - Considera-se impróprio para consumo humano o leite beneficiado que:

- I Apresente resíduos de produtos de uso veterinário, de agrotóxicos ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica do órgão competente do setor saúde, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores e contaminantes;
- II Contenha impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;
- III Apresente substâncias estranhas à sua composição ou em desacordo com normas complementares;
- IV Não atenda aos padrões microbiológicos definidos em atos complementares;
- V Apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM/Selvília.



Parágrafo único . O leite considerado impróprio para consumo humano deve ser descartado e inutilizado pelo estabelecimento.

Art. 223 - Considera-se fraudado o leite que:

- I** - For adicionado de água;
- II** - Tenha sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com este Decreto e em legislação específica;
- III** - For adicionado de substâncias, ingredientes ou aditivos em desacordo com normas complementares ou registro do produto;
- IV** - Tenha sido elaborado a partir de matéria-prima imprópria para processamento;
- V** - For de um tipo e se apresentar rotulado como outro;
- VI** - Apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto;
- VII** - Estiver cru e for envasado como beneficiado.

Parágrafo único. Em qualquer das fraudes previstas no caput deste artigo, o leite beneficiado deve ser inutilizado ou destinado ao aproveitamento condicional pelo estabelecimento, de acordo com normas de destinação estabelecidas em legislação específica.

Art. 224 - Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

- I** - Produtos lácteos;
- II** - Produtos lácteos compostos;
- III** - Misturas lácteas.

Art. 225 - Produtos lácteos são os produtos obtidos mediante



processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

Parágrafo único . Leites modificados, fluido ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou adição dos seus constituintes.

Art. 226 - Produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que 50% (cinquenta por cento) do produto final massa a massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 227 - Mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que 50% (cinquenta por cento) de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitindo-se a substituição dos constituintes do leite, desde que na rotulagem conste a seguinte denominação: Mistura “acrescida do nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda e do produto adicionado”.

Art. 228 - Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declare, implique ou sugira que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

Parágrafo único - Excetua-se da proibição prevista no caput deste artigo a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e classificação.

Art. 229 - Se o produto final estiver destinado a substituir o leite ou produto lácteo ou produto lácteo composto, não poderão ser utilizados termos lácteos em seus rótulos.



§1º - Entende-se por termos lácteos, os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou produtos lácteos.

§2º - Excetua-se da proibição prevista no caput deste artigo a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

Art. 230 - Permite-se a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Art. 231 - Na rotulagem dos derivados fabricados com leite que não seja o de vaca deve constar a designação da espécie que lhe deu origem, desde que não contrarie a identidade do produto.

Parágrafo único - Ficam excluídos da obrigatoriedade prevista no caput deste artigo os produtos que, em função da sua identidade, sejam fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

Art. 232 - Os derivados lácteos devem ser considerados impróprios para consumo humano quando:

I - Apresentem características sensoriais anormais que causem repugnância;

II - Apresentem a adição de substâncias estranhas à sua composição e que não seja possível o seu aproveitamento na elaboração de outro produto de origem animal;

III - Contenham impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;

IV - Não atendam aos padrões microbiológicos definidos em atos complementares;

V - Apresentem estufamento;

VI - Apresentem embalagem defeituosa, expondo o produto à contaminação e à deterioração;



VII - Não apresentem identificação de origem.

VIII – Apresentem resíduos de produtos de uso veterinário, resíduos de agrotóxicos, contaminantes e aditivos acima dos limites máximos estabelecidos pelo órgão competente de saúde.

§1º - Proíbe-se para o consumo humano ou industrialização, a utilização de resíduos oriundos de varredura do processo da fabricação de produtos em pó.

§2º - Em outros casos de anormalidades, o produto deve ser inutilizado ou submetido ao aproveitamento condicional pelo estabelecimento, de acordo com normas de destinação estabelecidas em legislação específica.

Art. 233 - Na elaboração dos derivados do leite das espécies, devem ser seguidas as exigências previstas neste Decreto e em legislação específica, respeitando as respectivas particularidades.

SEÇÃO V

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

Art. 234 - 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 e obtidos mediante processamento específico, 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;

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.

Art. 235 - Mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas



a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que ficam sobre as partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

Art. 236 - Mel para uso industrial é o mel que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios.

Parágrafo único - São proibidas na rotulagem do produto definido no caput, indicações que façam referência à origem floral ou vegetal.

Art. 237 - Pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.

Art. 238 - Geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaríngeas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até 72 (setenta e duas) horas.

Art. 239 - Própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, flores e exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Art. 240 - Cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colméias, de consistência plástica, de cor característica e muito fusível.

Art. 241 - Apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.

Art. 242 - Mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido



por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colméia.

Parágrafo único . Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

Art. 243 - Pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colméia.

Parágrafo único . Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

Art. 244 - Própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, flores e exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Parágrafo único . Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

Art. 245 - Na elaboração dos produtos de abelhas, devem ser seguidas as exigências previstas neste Decreto e em legislação específica, respeitando as respectivas particularidades de cada produto.

CAPÍTULO VIII

IMPLANTAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS NO S.I.M .

Art. 246 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, para exploração do comércio municipal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo único. As instalações e o equipamento de que tratam este



artigo compreendem as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento.

Seção I

Registro de Estabelecimento

Art. 247 - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal, sem estar registrado no S.I.M., ou em outro serviço de inspeção oficial.

Art. 248 - Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

I - Estabelecimentos de Carnes e Derivados: abatedouro frigorífico; e unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;

II - Estabelecimentos de Pescado e Derivados: abatedouro frigorífico de pescado; e unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

III - Estabelecimentos de Ovos e Derivados: granja avícola; e unidade de beneficiamento de ovos e derivado;

IV - Estabelecimentos de leite e derivados: granja leiteira; posto de refrigeração; usina de beneficiamento; fábrica de laticínios; e queijaria;

V - Estabelecimentos de Mel e Produtos Apícolas: unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados;

VI - Estabelecimentos de armazenagem: entreposto de produtos de origem animal;

Art. 249 - O registro será requerido à Secretaria Municipal de Agricultura e, solicitando o registro e a inspeção pelo SIM/SELVÍRIA instruindo-se o processo com os seguintes documentos:



I - A primeira etapa:

a) Solicitar Vistoria Prévia do Terreno ou do Estabelecimento.

II - A segunda etapa:

a) Requerimento dirigido ao Médico Veterinário responsável pelo S.I.M., Solicitando o Registro do Estabelecimento e a inspeção dos produtos e/ou subprodutos de origem animal.

b) Termo de compromisso, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;

c) Requerimento de aprovação das plantas;

d) Encaminhamento das seguintes plantas e escalas:

1. de situação - escala 1:500;

2. baixa - escala 1:100;

3. fachada - escala 1:50;

4. cortes - escala 1:50;

5. layout dos equipamentos - escala 1:100;

6. hidrossanitária - escala 1:100;

e) Cópia de Anotação de Responsabilidade Técnica do engenheiro homologada pelo Conselho Regional de Engenharia e Agronomia - CREA;

f) Memorial Descritivo da construção;

g) Memorial econômico sanitário;

h) Contrato Social, Estatuto ou Firma Individual;

i) Contrato de venda ou arrendamento da indústria atualizado;

j) Cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) atualizado;

k) Cópia da Inscrição estadual junto à Secretaria Estadual de Fazenda atualizado;

l) Cópia dos documentos pessoais (RG e CPF) do representante legal do estabelecimento (cópia autenticada, ou cópia simples acompanhada da original para autenticação do servidor público).



Parágrafo único . Nas plantas deverão ser observadas as seguintes cores:

- I** - estabelecimentos novos, cor preta;
- II** - estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:
 - a) cor preta para as partes conservadas;
 - b) vermelha para as partes a serem construídas;
 - c) cor amarela para as partes a serem demolidas;
 - d) cor azul os elementos construídos em ferro;
 - e) cor cinza, pontuado de nanquim para as partes de concreto;
 - f) cor “terra de siene” para as partes em madeira;
 - g)** as plantas do projeto devem conter orientação quanto aos pontos cardeais, posição da construção em relação às ruas públicas e alinhamento dos terrenos e direção dos ventos.

III - A terceira etapa:

- a) Alvará de localização e funcionamento da prefeitura;
- b) Licença prévia do terreno expedido pelo órgão ambiental, se for o caso;
- c) Laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento;
- d) Cópia de Anotação de Responsabilidade Técnica do Médico Veterinário homologada pelo CRMV.

IV - A quarta etapa:

- a) Requerimento vistoria final da obra;
- b) Apresentação do Programa de Autocontrole a ser implantado no estabelecimento;
- c) Laudo de Inspeção Final com parecer conclusivo do Médico Veterinário responsável pelo S.I.M., informando se o estabelecimento está apto a iniciar



as atividades;

- d) Comprovante de pagamento da taxa de registro de estabelecimento;
- e) Ata de Instalação do SIM/SELVÍRIA (Início das atividades).

Art. 250 - Os documentos e as plantas a que se refere o Artigo 23 deste Decreto deverão ser apresentados sem rasuras e borrões.

Art.251 - Nenhum estabelecimento pode obter o número de registro efetivamente, sem que os rótulos dos principais produtos e subprodutos a serem fabricados estejam previamente aprovados e registrados no S.I.M.

Art.252 - Desde que se trate de pequenos estabelecimentos, a juízo do S.I.M., podem ser aceitos, para estudo preliminar simples “croquis” ou desenhos.

Art. 253 - Atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico- sanitárias estabelecidas neste decreto e em legislação específica, O Médico Veterinário responsável pelo S.I.M. expedirá o Certificado de Registro do estabelecimento.

Parágrafo único. O Certificado de Registro do estabelecimento será emitido após a sua publicação em Diário Oficial do Município de SELVÍRIA , para as atividades que foram liberadas.

Art. 254 - Havendo interrupção do funcionamento de estabelecimento, por período superior a 06 (seis) meses, para o reinício dos trabalhos será exigida a inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Art. 255 - Qualquer ampliação remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feito após aprovação prévia dos projetos.

Art. 256 - Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por



sua natureza, possa prejudicá-lo.

Art. 257 - Autorizado o registro, uma via dos documentos será entregue ao interessado e a outra arquivada nas dependências do S.I.M.

Art. 258 - A numeração concedida pelo S.I.M. será única e exclusiva para cada estabelecimento, não podendo ser reutilizada posteriormente mesmo com a extinção da empresa.

Art. 259 - Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, o S.I.M. autorizará a expedição do “CERTIFICADO DE REGISTRO” com validade de 1 (um) ano constando o número do registro, nome da firma, classificação do estabelecimento, localização do município, cidade, vila e povoado e outros detalhes necessários.

Art. 260 - O S.I.M. poderá determinar a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado.

Seção II

Transferência de Registro

Art. 261 - Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova firma.

§1º. No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover, deve ser feito, pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao S.I.M., esclarecendo os motivos da recusa.

§2º. As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados durante as fases do processamento da transação comercial, devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, de acordo com as exigências deste Regulamento.

§3º. Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável



pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado.

§4º. No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar dentro do prazo de no máximo trinta dias, os documentos necessários à transferência respectiva, o registro do estabelecimento será cassado, o qual só será reestabelecido depois de cumprida a exigência legal.

§5º. Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizada a transferência do registro, a nova firma é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 262 . O processo de transferência deve obedecer no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

Seção III

Obrigações das Firmas

Art. 263 - Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

I - Observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Regulamento e demais legislações e normas estaduais e federal;

II - Fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos complementares de inspeção, inclusive acondicionamento para a coleta e envio de amostras para exames de laboratório;

III - fornecer até o quinto dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

IV - Dar aviso antecipado de 12(doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção municipal permanente, mencionando sua natureza e hora de início e provável conclusão;

V - Avisar, com antecedência, da chegada de gado e fornecer todos os



dados que sejam solicitados pela inspeção municipal;

VI - Fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do inspetor junto ao estabelecimento;

VII - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matéria-prima e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos as dependências do S.I.M., ou a outros órgãos;

VIII - fornecer armários, mesa, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados a inspeção municipal, no caso de estabelecimentos sob inspeção permanente, para seu uso exclusivo;

IX - Manter em dia o registro do recebimento de animais e matéria-prima, especificando procedências, qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

X - Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XI - Recolher as taxas de inspeção sanitária, devidamente regulamentadas.

§1º . O pessoal, quando fornecido pelo estabelecimento fica sob as ordens diretas do inspetor municipal.

§2º . O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, porém, fica a disposição e sob a responsabilidade da inspeção municipal.

§3º . Cancelado o registro, o material pertencente ao serviço de inspeção oficial, inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais da Inspeção Municipal, serão recolhidos à sede do S.I.M.

Seção IV

Condições gerais para implantação de estabelecimentos

Art. 264 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as seguintes condições:



- I** - Situados em zonas isentas de odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e de contaminantes ambientais como fumaça e poeira;
- II** - Devem ser localizados em áreas que não estejam sujeitas a inundação;
- III** - Ser fisicamente isolados de residências e outras dependências;
- IV** - As vias e áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta e/ou pavimentada, aptas para o trânsito de veículos, com escoamentos adequados e meios que permitam a sua limpeza.
- V** - Estar suficientemente afastados dos limites das vias públicas, possuir área disponível para circulação interna de veículos, ter acesso direto e independente, não comum a outros usos;
- VI** - O ambiente interno deve ser fechado, com os banheiros e vestiários separados;
- VII** - O estabelecimento deve possuir layout adequado ao processo produtivo com número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição. Apresentar fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamentos;
- VIII** - As instalações deverão ser construídas com materiais resistentes a corrosão, que possam ser limpos com facilidade e deverão estar providas de meios adequados para o fornecimento de água em quantidade suficiente;
- IX** - As áreas para recepção e depósito de matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser separadas das áreas de produção, armazenamento e expedição do produto final;
- X** - As áreas de armazenamento e expedição deverão garantir condições adequadas para a conservação das embalagens e características de identidade e qualidade do produto;
- XI** - Encontrar-se em adequado estado de conservação, isentos de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;
- XII** - O piso deve ser de material resistente ao impacto, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podem apresentar rachaduras e devem facilitar a limpeza e desinfecção;
- XIII** - O sistema de drenagem deve ser dimensionado



adequadamente, de forma a impedir o acúmulo de resíduos e os ralos com sifões e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de insetos;

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

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

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

XVII - O estabelecimento deve dispor de luz abundante, natural e artificial;

XVIII - As portas devem apresentar dispositivos de fechamento imediato, sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação e ser de fácil abertura, de forma a ficarem livres os corredores e passagens;

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

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

XXI - Paredes com pé-direito com dimensão compatível com a atividade;

XXII - A água deve ser potável, encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão estar protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

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

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

XXV - Juntos aos sanitários devem existir lavatórios, com os



elementos adequados para lavar e secar as mãos, dispostos de tal modo que o usuário tenha que passar junto a eles quando retornar à área de manipulação;

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

XXVII - Não será permitido o uso de toalhas de pano ou papel reciclado;

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

XXIX - As lixeiras deverão ter tampas com acionamento não manual;

XXX - Deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho;

XXXI - Dispor de energia compatível com a necessidade do estabelecimento;

XXXII - Gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

XXXIII - Equipamentos apropriados para a produção de vapor.

Parágrafo Único . Estabelecimentos que farão adesão ao SISBI-POA deverão estar adequados e equivalentes à legislação federal vigente.

Art. 265 - Os equipamentos e utensílios deverão atender às seguintes condições:

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

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



III - todos os equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo que assegurem uma completa higienização;

IV - Todos os equipamentos deverão ser utilizados, exclusivamente, para a finalidade ao qual se destinam;

V - Os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão ter perfeita vedação, ser construídos de material não absorvente e resistente que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo;

VI - Os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis;

VII - equipamentos de conservação dos alimentos deverão dispor de dispositivo medidor de temperatura em local apropriado e em adequado funcionamento;

VIII - Equipamentos em desuso não deverão permanecer nas instalações da indústria.

Art. 266 - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 267 - A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em códigos de obras estaduais ou municipais, bem como as previstas em legislação ordinária da União, dos Estados e Municípios, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos em legislação específica pertinente às questões higiênico-sanitárias.

Art. 268 - O funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal só pode ser autorizado dentro do perímetro urbano ou suburbano, depois de ouvida a autoridade de Saúde Pública e a Prefeitura Municipal.

Art. 269 - Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de



estabelecimentos ou em instruções expedidas em legislação e normativas específicas.

Art. 270 - Qualquer estabelecimento que tenha seu funcionamento interrompido a pedido, ou por motivos detectados pelo serviço oficial ou por motivos de análises microbiológicas insatisfatórias de seus produtos, por espaço superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

§1º . No caso de a paralisação das atividades serem decorrentes de suspensão devido à contaminação do produto, além da vistoria mencionada acima, deverão ser apresentados resultados satisfatórios das análises laboratoriais.

§2º . Será automaticamente cancelado o registro do estabelecimento que permanecer com suas atividades paralisadas por prazo superior a 1 (um) ano.

Seção V

Condições Higiênico-Sanitárias dos Estabelecimentos

Art. 271 - Todas as operações do processo de produção deverão realizar-se em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação química, física ou microbiológica que resulte em deterioração ou proliferação de microrganismos patogênicos.

Subseção I

Água de Abastecimento

Art. 272 - O estabelecimento deverá dispor de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com sistema de distribuição apropriado e pressão adequada, temperatura conveniente, adequada proteção contra contaminação e que atenda os padrões fixados pela legislação brasileira vigente.

§1º . Fica o responsável legal pelo estabelecimento obrigado a apresentar, semestralmente, o laudo de análises físico-químico e microbiológico da água de abastecimento.



§2º . Os exames deverão ser realizados por laboratório habilitado em órgão competente.

§3º . O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

§4º . O sistema de cloração deve possibilitar e garantir a dispersão do Cloro, de forma homogênea, por todo o volume de água do reservatório.

Subseção II **Instalações e Equipamentos**

Art. 273 - Deve ser priorizada a manutenção das instalações e equipamentos de maneira a assegurar as condições ideais de higiene, mantendo-os na forma que foi projetado, construído e instalado.

Art. 274 - Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a industrialização dos produtos alimentícios.

Art. 275 - Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes for necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação, bem como os equipamentos.

Art. 276 - Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário ou pelo menos uma vez por ano.

Art. 277 - Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Art. 278 - Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.



Art. 279 - Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.

Art. 280 - Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, sempre que for necessário. Sendo obrigatória sua retirada ao menos uma vez por dia.

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

Art. 281 - É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

Art. 282 - Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas e vetores.

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

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

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

§4º . A aplicação de praguicida deverá obedecer a critérios técnicos de forma a garantir a inocuidade da matéria-prima e produtos alimentícios.

§5º . Os praguicidas a que se refere o parágrafo terceiro deverá ser utilizados para os fins aos quais foram registrados no órgão competente.

Art. 283 - Deverá dispor de iluminação natural ou artificial de modo que



as operações possam ser realizadas de forma higiênica. A intensidade deverá ser suficiente para as operações que se destinem. As lâmpadas deverão estar protegidas, a fim de assegurar que os alimentos não sejam contaminados quando estas se quebrarem.

Art. 284 - Deverão dispor de adequada ventilação para o controle de odores, vapores, condensação e umidade visando prevenir a alteração dos produtos e surgimento de condições sanitárias inadequadas do ambiente.

Subseção III

Higiene e Saúde do Colaborador

Art. 285 - Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária competente, devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos; anualmente serão submetidos a exame em repartição de Saúde Pública, apresentando ao S.I.M. as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que os incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

Art. 286 - É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas claras, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene dos funcionários, proprietários e agentes de fiscalização nas dependências do estabelecimento.

Art. 287 - Os manipuladores devem:

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

II - Usar cabelos presos e protegidos com touca;

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

IV - Não fumar nas dependências do estabelecimento;

V - Evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa paralela e



desnecessária enquanto manipulam os alimentos;

VI - Proteger o rosto ao tossir ou espirrar;

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

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

Art. 288 - Se houver a opção pelo uso de luvas e máscaras estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas diariamente, ou sempre que se fizer necessário.

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

Art. 289 - Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

Art. 290 - Os manipuladores de alimentos não poderão ser veículos de qualquer tipo de contaminação.

§1º . Em caso de suspeita de enfermidade, que possa de qualquer forma contaminar os alimentos, o funcionário deverá ser imediatamente afastado das atividades de manipulação, até liberação médica.

§2º . Apresentando o funcionário infecções, irritação ou prurido cutâneos, feridas abertas, diarreia, ou qualquer outro tipo de enfermidade, que pela sua natureza, seja passível de contaminar os alimentos, deverá o responsável pelo estabelecimento tomar as medidas necessárias para afastar o funcionário da atividade de manipulação até que o mesmo tenha liberação médica.

Art. 291 - O responsável pelo estabelecimento tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

Art. 292 - A inobservância dos preceitos legais contidos nesta subseção



importará, ao responsável pelo estabelecimento, a culminação das sanções previstas neste regulamento.

Art. 293 - Os manipuladores devem estar capacitados para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação - BPF.

Parágrafo único . Todos os manipuladores de alimentos deverão possuir treinamento de Boas Práticas de Fabricação – BPF, o qual será realizado anualmente pelo médico veterinário responsável do Município.

Subseção IV

Matéria-Prima, Ingredientes e Embalagens

Art. 294 - As matérias-primas ou ingredientes utilizados na elaboração dos produtos alimentícios deverão estar limpos e em boas condições higiênico-sanitárias.

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

Art. 295 - As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, acondicionados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

Art. 296 - Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados de forma a proteger contra a contaminação, deterioração após o processamento e ameaça de risco à saúde pública.

Art. 297 - Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de sanidade e limpeza.

Art. 298 - É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 299 - Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de



forma a garantir a sua inviolabilidade.

Art. 300 - As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

Art. 301 - Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

Art. 302 - Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem dispor de meios que permitam verificar a temperatura e, quando necessário, a umidade que devem ser mantidas dentro dos níveis adequados de temperatura.

CAPÍTULO IV

INSPEÇÃO INDUSTRIAL HIGIÊNICO-SANITÁRIO

Art. 303 - A inspeção industrial higiênico-sanitário no âmbito do S.I.M. obedecerá, no que couber, as disposições previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, bem como pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações posteriores, assim como demais legislações e normas emitidas pelas autoridades do âmbito estadual, federal e as contidas neste regulamento.

CAPÍTULO V

EMBALAGEM E ROTULAGEM

Art. 304 - Entende-se por “embalagem” o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e o manuseio dos produtos de origem animal, classificando-se em primária e secundária.

§1º. Entende-se por “embalagem primária” o invólucro que está em contato direto com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pelo órgão competente.



§2º . Entende-se por “embalagem secundária” o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art. 305 - A forma da embalagem e seus materiais deverão proporcionar uma proteção adequada para reduzir ao mínimo a contaminação, evitar danos e permitir uma rotulagem adequada.

Parágrafo único . Os materiais utilizados na embalagem deverão ser não tóxicos nem constituir ameaça para a segurança ou aptidão dos produtos nas condições de armazenamento e de uso especificadas.

Art. 306 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre os produtos.

Parágrafo único . Os produtos de origem animal que devem ser fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem.

Art. 307 - Entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do produto de origem animal.

§1º . Fica a critério do S.I.M. permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§2º. A juízo do S.I.M. no caso de produtos que por suas dimensões não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, tais dizeres deverão constar da embalagem coletiva.

Art. 308 - A rotulagem de produtos de origem animal deverá observar a legislação vigente que trata sobre a rotulagem de produtos de origem animal embalados e o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) específico para cada produto e demais legislação vigente dos órgãos relacionados.

Art. 309 - No caso de cassação de registro ou ainda do fechamento do



estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, a qual entregará a todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Seção I

Carimbo de Inspeção e Seu Uso

Art. 310 - Os carimbos de Inspeção Municipal devem obedecer às descrições e os modelos anexos, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra, devem ser colocados em destaque nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 311 - Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo S.I.M., obedecerão às seguintes especificações:

MODELO 01

- a) forma: elíptica;
- b) dizeres: número do registro do estabelecimento sob a palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "SELVÍRIA-MS" que acompanha a curva inferior da elipse, "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL" acompanhando a curva superior da elipse". "S.I.M" acima de inspecionado, e abaixo do número de registro o logo da prefeitura.
- c) dimensões e uso: 1. sete por cinco centímetros de diâmetro para uso em carcaças ou quartos de grandes animais sem condições de consumo in natura, aplicado externamente sobre as massas musculares; 2. cinco por três centímetros de diâmetro para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigoríficas de qualquer espécie de açougue.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SELVÍRIA

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
Construindo um novo futuro



MODELO 02

- a) forma: circular;
- b) dizeres: número do registro do estabelecimento sob a palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "SELVÍRIA-MS" que acompanha a curva inferior do círculo "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL" acompanhando a borda superior do círculo, "S.I.M" acima de inspecionado e o logo da prefeitura abaixo do número de registro
- c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a três centímetros. Esse modelo cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal, manipulados e/ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.





MODELO 03

- a) Forma: quadrado
- b) dizeres: número do registro do estabelecimento sob a palavra "INSPECIONADO" colocado horizontalmente e "SELVÍRIA-MS" acompanhando a parte inferior. Acompanhando a borda superior 'SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL', abaixo "S.I.M" e o logo da prefeitura sob o número de registro.
- c) dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de três a quinze centímetros. Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis.



MODELO 04

- a) forma: elíptica
- b) dizeres: número de registro de estabelecimento, sob "CONDENADO", e "S.I.M" acima de condenado, "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL" acompanhando a curva superior e "SELVÍRIA-MS" acompanhando a curva inferior. Abaixo do número de registro o logo da prefeitura.
- c) dimensões de uso: sete por seis centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SELVÍRIA

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
Construindo um novo futuro



MODELO 05

- a) forma: circular;
- b) dizeres: número de registro de estabelecimento sob “REINSPECIONADO”, ‘S.I.M’ acima de reinspecionado, “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL” acompanhando a curva superior e “SELVÍRIA-MS” acompanhando a curva inferior. O logo da prefeitura abaixo do número de registro.
- c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a três centímetros para uso após a reinspeção, considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem.



Parágrafo único . A critério do S.I.M. os carimbos poderão sofrer alteração de dimensão do seu tamanho quando o tipo de produto a ser comercializado não couber o carimbo nas suas dimensões descritas neste artigo.

Seção II Rotulagem



Art. 312 - Entende-se por "rótulo" toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

§1º . Fica a critério do S.I.M. permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta.

§2º . Os embutidos não enlatados, para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apenas a cada amarrado.

§3º . A juízo do S.I.M., no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, deverão estes constar da embalagem coletiva.

§4º . Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 313 - Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 314 - As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) serão encaminhadas nas vias regulamentares ao S.I.M., acompanhadas dos seguintes documentos:

I - Formulário de registro de memorial descritivo de processo de fabricação, composição e rotulagem de produtos de origem animal, devidamente preenchido em 03 (três) vias, de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), para cada produto, se houver, sendo anexada ficha técnica de todos os insumos e/ou aditivos utilizados;

II - Croqui do rótulo em meio digital (CD, PEN DRIVE), onde constem todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo;

III - rótulos que contiverem informação nutricional devem ser



apresentados declaração assinada pelo responsável pela confecção da mesma, atestando correspondência com o produto em questão.

Parágrafo único . Quando se tratar de rótulos litografados, pintados e gravados, será apresentada a sua exata reprodução em papel.

Art. 315 - Para efeito do disposto no artigo anterior a solicitação poderá ser:

- I** - registro, que constitui no exame e verificação do rótulo definitivo, composição do produto e processo de fabricação do produto;
- II** - alteração de processo de fabricação;
- III** - alteração de composição de produto;
- IV** - acréscimo de rótulo;
- V** - alteração de croqui de rótulo;
- VI** - cancelamento, que constitui o cancelamento do registro do produto.

Art. 316 - A solicitação de registro será assinada em todas as vias pelo representante legal da Empresa e pelo responsável técnico, devendo ser protocolado o pedido junto à Secretaria direcionando o mesmo ao Responsável Técnico do S.I.M.

Parágrafo único . No caso de alteração que envolva apenas o rótulo e/ou processo de fabricação, será dispensado o preenchimento do formulário quanto aos aspectos que não serão modificados.

Art. 317 - A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo S.I.M. ao estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial, sendo o número do estabelecimento, seguido do número do produto (000/00) registrado junto ao S.I.M, .

Art. 318 - O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e/ou



publicações de normas técnicas.

Art. 319 - Os estabelecimentos somente poderão usar rótulos em matérias-primas de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo S.I.M.

Parágrafo único . Rótulos lançados nos mercados sem o devido registro acarretarão autuação da empresa.

Art. 320 - Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas neste Regulamento, ou nome aceito por ocasião da aprovação das fórmulas, levando em consideração o previsto nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), editados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), dentre outras regulamentações deste mesmo órgão;

II - nome da firma responsável;

III - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV - carimbo oficial da Inspeção Municipal;

V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

VI - localização do estabelecimento, especificando o município e o Estado, rua, número e código postal;

VII - marca comercial do produto;

VIII - data de produção e respectivo prazo de validade;

IX - indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;

X - forma de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;

XI - a especificação "Indústria Brasileira";



XII - a indicação de aditivos utilizados;

XIII - a expressão "Colorido Artificialmente", quando for o caso;

XIV - a expressão "Aromatizado Artificialmente", quando for o caso;

XV - impressa, a seguinte expressão: "Registro na Secretaria Municipal de Agricultura de Selvíria

- MS sob o n.º 000/00;

XVI - a indicação da forma e temperatura de conservação;

XVII - o peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido;

XVIII - os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou Cadastro de Pessoa Física (CPF), e na Inscrição Estadual (IE);

XIX - e outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

Art. 321 - Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto, cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

Art. 322 - A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, ficando estabelecido o formato "dia - mês - ano" (DD/MM/AAAA), podendo a juízo do "S.I.M.", ser solicitado estudo de vida de prateleira em laboratórios credenciados, caso haja incoerências nas informações definidas pela empresa em relação ao assunto.

Art. 323 - No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 324 - Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à



alimentação humana devem conter, além do carimbo próprio da Inspeção Municipal, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres bem destacados e atendendo às normas complementares.

Art. 325 - As embalagens empregadas no transporte de matérias- primas e produtos destinados à alimentação humana, que não são acondicionados ou transformados em outros estabelecimentos, receberão um rótulo de acordo com o presente Regulamento e o competente carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 326 - Carcaças, quartos ou parte de carcaças em natureza destinadas ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem obrigatoriamente um rótulo de acordo com o presente Regulamento e o competente carimbo da Inspeção Municipal diretamente em sua superfície.

§1º . Nos cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários do traseiro (traseiro serrote e ponta de agulha) de bovinos e bubalinos, bem como nas metas - carcaças de suínos, ovinos e caprinos obtidos nos estabelecimentos de abate, será obrigatório à afixação de etiquetas lacre de segurança.

§2º . O rótulo (etiquetas lacre, etiquetas e similares) deverá ser confeccionado com material atóxico, sendo a colocação das etiquetas lacre nas peças ou nas embalagens feita de forma tal que, por ocasião da retirada para manuseio das carnes, ocorra sempre a sua destruição.

§3º . As etiquetas-lacre quando aplicadas aos cortes de bovinos e bubalinos, terão em uma das faces, a indicação referente ao sexo do animal do qual foram obtidas as carnes.

Art. 327 - Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 328 - Na rotulagem do leite em natureza será observado também o seguinte:

I - indicar na embalagem o tipo de leite, dia da semana da salda ao consumo e o nome do estabelecimento de origem, com a respectiva localidade;



II - indicar, em caracteres bem visíveis e uniformes, a designação da espécie animal, quando não for bovina, tais como: "leite de cabra", "leite de ovelha" e outros.

Art. 329 - Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.,

§1º . Entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§2º . Fica excluída da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§3º . Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 330 - Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos, devem, ainda, ser observadas as seguintes exigências:

I - especificar a variedade a que pertençam, de acordo com o teor de gordura, a composição base do produto, e quando for o caso, a quantidade de água a ser adicionada para reconstituição;

II - indicar, no "leite condensado", a base de constituição e a natureza do açúcar empregado;

III - indicar, no "leite em pó modificado e no leite em pó modificado acidificado", preparados especialmente para alimentação infantil, a modificação efetivada no leite, bem como seu uso, tal como: "leite em pó acidificado e adicionado de açúcares", "leite em pó para lactentes", "parcialmente desnatado e adicionados de açúcares" e outros que couberem;

IV - indicar, nos "produtos lácteos fermentados", a percentagem de



ácido láctico, e o teor alcoólico e espécie produtora do leite empregado;

V - indicar, nas "farinhas lácteas", as misturas que forem feitas;

VI- indicar , nos "refrescos de leite", o nome fantasia que houver sido aprovado.

Art. 331 - Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade", em caracteres estacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 332 - Na rotulagem de queijos deve ser observado o seguinte:

I - tratando-se de queijo fundido, pode ser indicado o tipo de queijo empregado; havendo mistura de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de "queijo pasteurizado" ou "queijo fundido", conforme o caso;

II - no queijo prato, quando em formato diferente do padrão, as denominações de "Cobocó", "Lanche", "Esférico", ou "Bola" entre parênteses, logo abaixo das palavras "Queijo Prato".

Art. 333 - As caixas ou outros continentes para pescado e seus derivados levam obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal gravado a fogo, o nome da firma e as condições de conservação do produto.

CAPÍTULO VI **REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E HIGIÊNICO-SANITÁRIA DOS PRODUTOS**

Art. 334 - Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessárias, antes de serem expedidos pela fábrica para consumo, comércio.

Art. 335 - Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em fábrica sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado em outro serviço de inspeção oficial.

Parágrafo único . É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de



produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo, devendo-se promover sua transformação ou aproveitamento condicional.

CAPÍTULO VII TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 336 - Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, satisfeitas as exigências do presente Regulamento, tem livre comercialização no Município, salvo em caso de adesão ao SISBI POA, que poderá comercializar o produto de origem animal em todo o território nacional ou consórcios municipais.

Art. 337 - Os produtos de origem animal saídos dos estabelecimentos e em trânsito só terão livre curso quando estiverem devidamente rotulados e, conforme o caso, acompanhados de certificado sanitário expedido em modelo próprio, firmado por servidor autorizado.

Art. 338 - Não está sujeito a apresentação de certificado sanitário o leite despachado como matéria-prima devidamente acondicionada, desde que destinado a estabelecimentos situados em outros municípios para beneficiamento ou industrialização.

Art. 339 - O S.I.M. adotará modelos oficiais de certificado sanitário.

Art. 340 - O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados, construídos expressamente para esse fim, dotados de instalações frigoríficas ou isotérmicas.

CAPÍTULO VIII ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 341 - Os produtos de origem animal prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico- químicos e microbiológicos.



Parágrafo único . Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento específico e vigente, respeitando os critérios microbiológicos, macroscópicos, microscópicos e físico- químicos.

Art. 342 - As análises laboratoriais deverão atender ao Cronograma de Análises Laboratoriais e serem realizadas em laboratórios oficiais ou credenciados pelo S.I.M.

Parágrafo único . As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pelo órgão competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 343 - A critério do S.I.M. podem ser utilizadas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por outros órgãos competentes, mediante prévia aprovação específica, mencionando-as, obrigatoriamente, nos respectivos laudos.

CAPÍTULO IX INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 344 - Ao infrator das disposições desta Lei serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo das sanções de natureza civil e penal cabíveis, as seguintes penalidades e medidas administrativas:

I - advertência, quando o infrator for primário e não se verificar circunstância agravante;

II - multa, no valor 20 a 1.000 UFERMS;

III - apreensão da matéria-prima, produto, subproduto e derivados de origem animal, quando houver indícios de que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulteradas;

IV - condenação e inutilização da matéria-prima ou do produto, do subproduto ou do derivado de produto de origem animal, quando não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulteradas;



V - suspensão da atividade que cause risco ou ameaça à saúde, constatação de fraude ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

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

§ 1º O não recolhimento da multa implicará inscrição do débito na dívida ativa, sujeitando o infrator à cobrança judicial, nos termos da legislação pertinente.

§ 2º Para efeito da fixação dos valores das multas que trata o inciso II do caput, levar-se-á em conta a gravidade do fato, os antecedentes do infrator, as consequências para a saúde pública e os interesses do consumidor e as circunstâncias atenuantes e agravantes, na forma estabelecida em regulamento.

§ 3º Consideram-se circunstâncias atenuantes, dentre outras:

I - Primariedade;

II - Gravidade da Infração;

III - Não embarço na fiscalização;

IV - Capacidade econômica do infrator;

V - A infração não acarretar vantagem econômica para o infrator, e **VI** - A infração não afetar a qualidade do produto.

§ 4º Consideram-se circunstâncias agravantes:

I - Reincidência do infrator;

II - Embarço ou obstáculo à ação fiscal;

III - A infração ser cometido para obtenção de lucro

IV - Agir com dolo ou má-fé;

V - Descaso com a autoridade fiscalizadora, e

VI - A infração causar dano à população ou ao consumidor.

§ 5º Se a interdição ultrapassar 12 (doze) meses será cancelado o registro do estabelecimento ou do produto junto ao órgão de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

§ 6º Ocorrendo a apreensão mencionada no inciso III do caput deste artigo, o proprietário ou responsável pelos produtos será o fiel depositário do produto,



cabendo-lhe a obrigação de zelar pela conservação adequada do material apreendido.

§ 7º A cobrança das multas sofrerá redução de 50% (cinquenta por cento) no caso em que se tratar de empresa ou Indústrias de pequeno porte, conforme definida na legislação.

Art. 345 - As despesas decorrentes da apreensão, da interdição e da inutilização de produtos e subprodutos agropecuários ou agroindustriais serão custeadas pelo proprietário.

Art. 346 - Os produtos apreendidos e perdidos em favor do Município que, apesar das adulterações que determinaram suas apreensões, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano poderão, à critério do serviço de inspeção, ser destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

Art. 347 - As infrações administrativas serão apuradas em procedimento próprio, assegurado o direito à ampla defesa e ao contraditório, observadas as disposições desta Lei e de seu regulamento.

Parágrafo único. O regulamento desta Lei definirá o procedimento administrativo de que trata o caput deste artigo, inclusive os prazos de defesa e recurso, indicando ainda os casos que exijam ação ou omissão imediata do infrator.

Art. 348 - São autoridades competentes para lavrar auto de infração os servidores designados para as atividades de inspeção/fiscalização de produtos de origem animal.

§ 1º O auto de infração conterá os seguintes elementos:

- I - o nome e a qualificação do autuado;
- II - o local, data e hora da lavratura;
- III - a descrição do fato;
- IV - o dispositivo legal ou regulamentar infringido;
- V - o prazo de defesa;



VI- a assinatura e identificação do médico veterinário oficial

VII - a assinatura do autuado ou, em caso de recusa, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§ 2º A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 3º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§ 4º O auto de infração não poderá conter emendas, rasuras ou omissões, sob pena de invalidade.

Art. 349 - No exercício de suas atividades, o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal deste município de Selvíria – MS deverá notificar ao Serviço de Defesa Sanitária local, sobre as enfermidades passíveis de aplicação de medidas sanitárias.

Art. 350 - As regras estabelecidas nesta Lei têm por objetivo garantir a proteção da saúde da população, a identidade, qualidade e segurança higiênico-sanitária dos produtos de origem animal destinados aos consumidores.

Parágrafo único. Os produtores rurais, industriais, distribuidores, cooperativas e associações industriais e agroindustriais, e quaisquer outros operadores do agronegócio são responsáveis pela garantia da inocuidade e qualidade dos produtos de origem animal.

Capítulo III – Da Taxa de Serviços de Inspeção Sanitária Municipal

Art. 351 - Fica instituída, no âmbito do Município de Selvíria-MS, a Taxa de Serviços de Inspeção Sanitária Municipal nos termos desta Lei, cujo fato gerador é o exercício do poder de fiscalização do Município, através da Gerência Municipal de Saúde, por meio da Vigilância Sanitária visando ao cumprimento das normas legais e regulamentares de inspeção sanitária de produtos de origem animal.



Art. 352 - São sujeitos passivos das Taxas de Serviços de Inspeção Sanitária Municipal que trata esta Lei as pessoas físicas e jurídicas que exerçam atividades direta e indiretamente relacionadas com a indústria de produtos de origem animal e submetidas, nos termos da legislação em vigor, à fiscalização sanitária pela Gerência Municipal de Saúde, através do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 353 - As Taxas de Serviços de Inspeção Sanitária Municipal desta Lei têm como base de cálculo o custo estimado para a manutenção do Serviço de Inspeção Municipal e é cobrada com base na tabela que constitui o ANEXO I desta Lei.

Art. 354 - A cobrança Taxas de Serviços de Inspeção Sanitária Municipal sofrerá redução de até 50% (cinquenta por cento) quando se tratar de empresa ou Indústrias de pequeno porte, conforme definida em legislação.

Art. 355 - A critério do Serviço de Inspeção Municipal a cobrança de taxas poderá ser dispensada nos casos em que atender a relevante interesse administrativo ou sanitário.

I - o SIM:

a. tenha interesse no cadastramento, inscrição, licenciamento ou registro de estabelecimentos agropecuários de pequeno porte, especialmente daqueles situados em assentamentos, observadas as prescrições do regulamento;

II - os agentes da SIM, diante da necessidade ou em certos casos especiais, devam:

a. realizar exames clínicos, laboratoriais ou necrópsicos;

b. emitir documentos essenciais ou de uso obrigatório substitutivos de documentos originais ou que complementem documentos originais.

Art. 356 - Os recursos financeiros arrecadados em decorrência da cobrança de taxas, preços e multas pelo SIM, deverão ser depositados em conta específica, e no âmbito das ações de interesse deste órgão:

I - Os recursos devem ser aplicados exclusivamente no SIM, sendo permitida para o pagamento, a qualquer título, de despesas de pessoal no percentual máximo de 60%;



II - No mínimo 40% dos recursos devem ser destinados a fundos ou reservas financeiras para a aquisição de infraestrutura para o serviço.

Capítulo IV

Das Disposições Geral

Art. 357 - O produto da arrecadação de taxas e multas eventualmente impostas ficará vinculado ao órgão executor e será aplicado no financiamento das atividades de inspeção, fiscalização e capacitação técnica de servidores lotados no SIM.

Parágrafo único. Deve ser criada uma conta específica do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal para destinação dos valores acima mencionados.

Art. 358 - Aos estabelecimentos em atividade, abrangidos por esta Lei, será concedido o prazo de 12 (doze) meses, contados da data da publicação da regulamentação, para cumprirem às exigências estabelecidas no decreto.

Art. 359 - As despesas decorrentes da execução desta lei, correrão por conta de dotações orçamentárias próprias.

Art. 360 - Fica acrescido ao rol de taxas pelo exercício regular do poder de polícia, constante no Art. 134 da Lei Complementar nº 024/2006, – Taxas de Serviços de Inspeção Sanitária Municipal.

Art. 361 - Para fins dessa Lei, o Serviço de Inspeção Municipal de Selvíria– MS fica declarado de natureza essencial.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SELVÍRIA

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
Construindo um novo futuro

A NEXO I – Taxas de Serviços de Inspeção Sanitária Municipal

Descrição dos Serviços de Inspeção Sanitaria Municipal	Valor da Taxa	Periodicidade
Análise de projeto de Estabelecimento industrial	16,0750 UFERMS	Única
Análise de projetos de agroindustriais de pequeno porte (classificação pelo Art. 143-A do Decreto nº 8471/2015 e IN- MAPA nº 5 de 14 de fevereiro de 2017)	1,6075 UFERMS	Única
Análise de projeto para pequenas e microempresas amparadas pela Lei Complementar nº 123/2006	1,6075 UFERMS	Única
Instalação do SIM em Estabelecimento Industrial	9,3770 UFERMS	Única
Instalação do SIM em agroindustriais de pequeno porte (lassificação pelo Art. 143-A do Decreto nº 8471/2015 e IN- MAPA nº 5 de 14 de fevereiro de 2017)	0,9377 UFERMS	Única
Instalação do SIM em pequenas e microempresas amparadas pela Lei Complementar nº 123/2006	0,9377 UFERMS	Única
Renovação do Registro de Estabelecimento Industrial	8,3724 UFERMS	por renovação
Renovação do Registro de agroindustriais de pequeno porte (lassificação pelo Art. 143-A do Decreto nº 8471/2015 e IN- MAPA nº 5 de 14 de fevereiro de 2017)	0,8372 UFERMS	por renovação



PREFEITURA MUNICIPAL DE SELVÍRIA

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
Construindo um novo futuro

Renovação do Registro de pequenas e microempresas amparadas pela Lei Complementar nº 123/2006	0,8372 UFERMS	por renovação
Análise e Registro Rótulos e Produtos de Estabelecimento Industrial	4,0187 UFERMS	por rótulo
Análise e Registro de Rótulos e Produtos de agroindustriais de pequeno porte (classificação pelo Art. 143-A do Decreto nº 8471/2015 e IN-MAPA nº 5 de 14 de fevereiro de 2017	0,4018 UFERMS	por rótulo
Análise e Registro de Rótulos e produtos de pequenas e microempresas amparadas pela Lei Complementar nº 123/2006	0,4018 UFERMS	por rótulo
Abate de Bovinos, Bubalinos e Equinos	0,0120 UFERMS por animal	mensal
Abate de Suínos, Ovinos e Caprinos	0,0040 UFERMS por animal	mensal
Abate de Aves, Coelhos e Outros	0,0120 UFERMS por centena de animal ou fração	mensal
Abate de Peixes e outras espécies aquáticas	0,1071 UFERMS por tonelada ou fração	mensal
Produtos cárneos salgados ou dessecados	0,0803 UFERMS por tonelada ou fração	mensal
Produtos de Salsicharia (embutido ou não)	0,0937 UFERMS por tonelada ou fração	mensal



PREFEITURA MUNICIPAL DE SELVÍRIA

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
Construindo um novo futuro

Produtos cárneos em conserva e outros produtos cárneos	0,0937 UFERMS por tonelada ou fração	mensal
Toucinho, banha e outros produtos gordurosos comestíveis	0,0602 UFERMS por tonelada ou fração	mensal
Fatiados, fracionados, cárneos, temperados e moídos	0,0254 UFERMS por centena de quilo ou fração	mensal
Leite de consumo pasteurizado ou esterilizado	0,0046 UFERMS (cada 1.000 litros ou fração)	mensal
Leite aromatizado, fermentado ou gelificado	0,0187 UFERMS (cada 1.000 litros ou fração)	mensal
Leite desidratado, concentrado, evaporado, condensado e doce de leite.	0,1607 UFERMS (por ton ou fração)	mensal
Leite desidratado em pó de consumo direto	0,1607 UFERMS (por ton ou fração)	mensal
Queijos e suas variedades, requeijão, ricota e outros queijos	0,3215 UFERMS (por ton ou fração)	mensal
Manteiga	0,2076 UFERMS (por ton ou fração)	mensal
Margarina	0,1038 UFERMS (por ton ou fração)	mensal



Caseína, lactose e leite em pó	0,2076 UFERMS (por ton ou fração)	mensal
Crema de leite de mesa	0,1607 UFERMS (por ton ou fração)	mensal
Crema de leite industrial	0,0803 UFERMS (por ton ou fração)	mensal
Ovos	0,0020 UFERMS (a cada 30 (trinta) dúzias ou fração)	mensal
Mel	0,0040 UFERMS (por centena kg ou fração)	mensal

SEÇÃO III

SUJEITO PASSIVO

Art. 362 - O sujeito passivo do Serviço de Inspeção Municipal é a pessoa física ou jurídica sujeita ao desempenho, pelo órgão competente, nos limites da Lei aplicável e com observância do processo legal, da fiscalização exercida sobre a localização, a instalação e o funcionamento de estabelecimento, onde é fabricado, produzido, manipulado, acondicionado, conservado, depositado, armazenado, transportado, distribuído, vendido ou consumido alimentos, produtos de origem animal.

SEÇÃO IV

SOLIDARIEDADE TRIBUTÁRIA

Art. 363 - Por terem interesse comum na situação que constitui o fato



gerador da Taxa do Serviço de Inspeção Municipal ou por estarem expressamente designados, são pessoalmente solidários pelo pagamento da taxa, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - titulares da propriedade ou do domínio útil ou da posse do bem imóvel onde está localizado, instalado e funcionando o estabelecimento, onde é fabricado, produzido, manipulado, acondicionado, conservado, depositado, armazenado, transportado, distribuído, vendido ou consumido alimentos, ou exercida outra atividade pertinente aos estabelecimentos que produzem produtos de origem animal;

II - responsáveis pela locação do bem imóvel onde está localizado, instalado e funcionando o estabelecimento, onde é fabricado, produzido, manipulado, acondicionado, conservado, depositado, armazenado, transportado, distribuído, vendido ou consumido alimentos, ou exercida outra atividade pertinente aos estabelecimentos que produzem produtos de origem animal.

SEÇÃO V

LANÇAMENTO E RECOLHIMENTO

Art. 364 - A Taxa do Serviço de Inspeção Municipal será lançada, de ofício pela autoridade administrativa, ocorrerá:

- I - no primeiro exercício, na data da inscrição cadastral;
- II - nos exercícios subseqüentes, através de Decreto, pelo Chefe do Executivo;
- III - em qualquer exercício, havendo alteração de endereço e/ou de atividade, na data da alteração cadastral.

Art. 365 - A Taxa do Serviço de Inspeção Municipal será recolhida, através de Documento de Arrecadação de Receitas Municipais, pela rede bancária, devidamente, autorizada pela Prefeitura:

- I - no primeiro exercício, na data da inscrição cadastral;
- II - nos exercícios subseqüentes, através de Decreto, pelo Chefe do



Executivo;

III - em qualquer exercício, havendo alteração de endereço e/ou de atividade, na data da alteração cadastral.

Art. 366 - O lançamento da Taxa do Serviço de Inspeção Municipal deverá ter em conta a situação fática do estabelecimento no momento do lançamento.

Art. 367 - Sempre que julgar necessário, à correta administração do tributo, o órgão fazendário competente poderá notificar o contribuinte para, no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data da cientificação, prestar declarações sobre a situação do estabelecimento, com base nas quais poderá ser lançada a Taxa do Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO XII DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 368 - É proibido conceder Inspeção Municipal, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente registrado no S.I.M.

Art. 369 - Nos casos de cancelamento de registro ou de relacionamento, a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes deverão ser entregues à Inspeção Municipal mediante recibo.

Art. 370 - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo S.I.M.

Parágrafo único . Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

I - matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;

II - princípios básicos ou composição centesimal;



III - tecnologia do produto.

Art. 371 - A Inspeção Municipal permanente organizará, com antecedência, escalas de serviço com a distribuição dos servidores, inclusive para os plantões, a fim de atender ao exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos estocados.

Art. 372 - Sempre que possível, o S.I.M. deve oportunizar a seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas.

Art. 373 - Em instruções aprovadas pelo órgão executor serão fixadas as atribuições dos servidores do S.I.M., junto aos estabelecimentos industriais, bem como seus deveres e responsabilidades nos serviços que lhes forem confiados.

Art. 374 - O S.I.M. promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres do governo federal e estadual, comunicando-se com os respectivos serviços no sentido de conseguir o máximo de eficiência nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, a fim de que desta colaboração recíproca sejam beneficiadas a indústria, a saúde pública e economia nacional.

Art. 375 - Nos pequenos estabelecimentos de produtos de origem animal, cujo volume de resíduos industrializáveis não justifique a instalação de aparelhagem para sua transformação, fica, a juízo do S.I.M., permitindo o encaminhamento dessa matéria-prima a estabelecimentos dotados de maquinário próprio à finalidade.

Art. 376 - Os rótulos e carimbos que não satisfaçam as exigências do presente Regulamento, só podem ser utilizados dentro do período fixado pelo S.I.M. para cada caso.

Art. 377 - Tratando-se de produto de origem animal in natura ou industrializado, destinados à alimentação humana, a inspeção a cargo do órgão competente observará também as prescrições estabelecidas por órgão competente, quanto aos aspectos de defesa da saúde, individual ou coletiva.

Art. 378 - É vedado o comércio de produtos provenientes de estabelecimentos que ainda não estiverem sujeitos à inspeção municipal nas áreas onde



está já tenha sido implantado o S.I.M.

Art. 379 - Na inspeção e fiscalização de que trata este Regulamento, o S.I.M., observará, também, as prescrições estabelecidas pelo Ministério da Saúde e agência regulamentadora, relativamente aos coagulantes, condimentos, corantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e outros aditivos utilizados na indústria de produtos de origem animal, elementos e substâncias contaminantes.

Art. 380 - Para garantir o cumprimento das disposições legais pertinentes a Inspeção Municipal, as autoridades policiais operarão em estreita colaboração com os órgãos da à Secretaria Municipal de Agronegócio, Meio Ambiente e Empreendedorismo.

Art. 381 - O S.I.M. deverá encaminhar, periodicamente, amostras dos produtos elaborados nos estabelecimentos sob seu controle para fins de análises nos laboratórios oficiais, de acordo com o plano de amostragem a ser estabelecido pela inspeção municipal, além de registrar os dados estatísticos referentes ao abate, condenação, produção e outros que porventura venham a ser solicitados.

Art. 382 - O S.I.M. poderá expedir regulamentos ou normas próprias, devendo observar as normas vigentes que disponham sobre as condições higiênico-sanitárias mínimas, necessárias para a aprovação dos novos estabelecimentos ou reforma dos existentes de acordo com a respectiva natureza e capacidade da produção.

Art. 383 - Os casos não mencionados neste regulamento serão devidamente normatizados e, nos casos omissos, utilizar subsidiariamente as legislações estadual e federal vigentes, de acordo com a demanda.

§1 °. Os casos omissos ou de dúvidas que se suscitarem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos por decisão do diretor do órgão competente.

§2°. As resoluções a que se refere o presente artigo terão validade a partir da data de sua publicação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SELVÍRIA

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
Construindo um novo futuro

Art. 384 - Este Decreto entrará em vigor em todo Município de Selvíria após o lapso temporal de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua publicação no Diário Oficial, revogadas as disposições em contrário.

SERVIÇO E INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM)

Documentação exigida para o cadastro:

- () Comprovante atualizado do CNPJ;
- () Comprovante atualizado da Inscrição Estadual;
- () Cópia atualizada do Contrato Social; () CPF e RG do proprietário;
- () Cédula de identidade profissional do RT , homologação da ART do estabelecimento , certificado de regularidade do CRMV;
- () Requerimento de cadastro dos produtos junto ao SIM (assinado pelo RT);
- () Modelo de Rótulos para aprovação prévia e formulário de registro de rótulos (Exclusivo para Laticínios, Frigoríficos, Entrepasto de ovos, Entrepasto de pescado);
- () Planta baixa do estabelecimento (Exclusivo para Laticínios, Frigoríficos, Entrepasto de ovos, Entrepasto de pescado);
- () Memorial descritivo econômico sanitário; () Manual de Boas práticas de Fabricação

**** A LICENÇA TERÁ VALIDADE PELO PERÍODO DE 01 (UM) ANO**

REQUERIMENTO

ILMO Sr. Diretor do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Eu portador do RG1 nº e CPF2 nº..... residente e domiciliado à (Rua/Avenida/Nº/Bairro/Município)....., proprietário / representante legal do estabelecimento (Razão Social)....., inscrito no CNPJ/CPF3 nº , IE nº..... situado na (Rua/Avenida/Nº/Bairro) Município de Selvíria, que pretende elaborar o(s) produto(s) de origem animal:. Embutidos(Linguíça Mista, Suína, etc), Laticínios(Queijo Mussarela, Provolone, Leite Pasteurizado, etc). venho requerer a V. Sa o que se segue:



- () Inspeção de terreno
- () Aprovação de projeto de construção
- () Aprovação de projeto de reforma e ou ampliação
- () Registro de estabelecimento
- () Renovação da Licença
- () Inclusão de produtos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome.....Profissão.....

Registrado no Conselho Regional de.....Nº de Registro no Conselho.....

TERMO DE COMPROMISSO

Assumo o compromisso de acatar todas as exigências constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Termos em que pede deferimento.

Local e Data:	Telefones para contato
	Proprietário:().....
	Responsável Técnico: ().....
Assinatura do proprietário/representante legal:	Assinatura do responsável técnico/carimbo:

* 1,2,3,4 Cópia dos documentos relacionados devem obrigatoriamente estar anexados neste.



RG: Registro geral documento de identidade

CPF: Cadastro de Pessoa Física

CNPJ: Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica

IE: Inscrição Estadual

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO LÁCTEOS

IMPORTANTE: Para itens não aplicáveis, preencher com a abreviatura **NA**. Após preenchimento, apagar as letras em vermelho.

1. Dados do Estabelecimento: Escrever detalhadamente todos os dados solicitados

SIM nº (se houver)

Razão Social:

Nome Fantasia: (se houver) CNPJ: (se houver)

Endereço do Estabelecimento: Telefone de contato:

E-mail:

Coordenadas Geográficas:

Nome do responsável legal:

Endereço do responsável legal: Rua, número, CEP, bairro, cidade, etc...

2. Motivo do Projeto:

() Registro

() Reforma ou ampliação

() Atualização de Memorial Econômico Sanitário

3. Categoria do Estabelecimento.



- () Entrepasto de Laticínios
- () Granja Leiteira
- () Estábulo Leiteiro
- () Fabrica de Laticínios
- () Micro Usinade Beneficiamento de Leite
- () Mini Usina de Beneficiamento de Leite
- () Usina de Beneficiamento de Leite

4. Dias e horários previstos para o funcionamento do estabelecimento

5. Número aproximado de empregados.

Número aproximado de empregados, divididos por sexo.

6. Descrever leites de quais espécies animais irá manipular.

Detalhar quais tipos de leite irá produzir: Leite de bovino, leite de caprino, leite de ovinos, leite de bubalinos, etc.

7. Informações sobre como será a natureza da matéria-prima

Descrever se o recebimento dos leites será realizado em latões, ou granelizado por caminhões ou liofilizado, etc.

8. Capacidade diária máxima de recebimento de matéria-prima:

Capacidade total das diferentes matérias-primas que pretende receber:

Ex: Leite cru, leite em pó, soro em pó, queijos, creme, etc... Deve ser levada em conta a capacidade de estocagem de matéria-prima, a capacidade de processamento, a capacidade de água, a área em m² do local de manipulação das matérias primas e a capacidade de estocagem dos produtos nas câmaras frias.

Ex: 5.000 litros de leite pasteurizado por dia / 100 kg de queijo mussarela por dia.

9. Produtos que fabrica e/ou pretende fabricar.

Citar todos os produtos que produz e/ou pretende produzir de forma individualizada. A quantidade diária de cada produto deve ser a capacidade máxima de



produção de acordo com os equipamentos que possui e com as horas trabalhadas. Este dado não depende nem determina a capacidade de produção máxima que fica limitada ao item 8.

Nomenclatura oficial (Conforme legislação do MAPA)	Estado de conservação	Quantidade diária que pretende fabricar
Leite Pasteurizado	Refrigerado	500 Litros

10. Maquinários e equipamentos a serem instalados (com capacidade de produção de cada equipamento).

Descrever todos os maquinários e equipamentos que serão utilizados para a produção.

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE	Capacidade de processamento em kg/hora ou armazenamento
Padronizadora	01	500 litros/hora
Tanque de recepção de leite	03	3.000 litros

11. Descrever detalhadamente o processo de fabricação de todos os produtos que produz e/ou pretende produzir:

Descrever como será o processo de fabricação de todos os produtos que pretende fabricar, incluindo detalhadamente (com detalhes de tempo e temperatura) os processos de pasteurização, fabricação de diferentes tipos de queijos, fabricação de iogurtes, defumação (se natural ou artificial), cozimento, fermentação, cura, maturação, e demais processos tecnológicos que utilizar na produção dos diferentes produtos.

12. Descrever as dependências para elaboração de produtos defumados



(quando utilizar):

Descrever quantidade de fornos ou estufas, capacidade de produção de cada um, material da construção, como será o processo de defumação (se com fumaça natural ou com fumaça líquida), chuveiros para esfriar o produto, etc...

13. Informar qual será o destino dado ao soro (quando pertinente):

Esclarecer se o soro será descartado ou utilizado como matéria-prima para a fabricação de outros produtos.

14. Meios de transportes a serem empregados para expedição dos produtos fabricados.

Descrever qual será o meio de transporte que será utilizado para a expedição dos produtos até o mercado consumidor. Ex: caminhões dotados de carroceria isotérmica, caminhões com termo king para controle de temperatura, etc.

15. Descrever detalhadamente como será o bloqueio sanitário:

Descrição do lava botas (de acionamento automático), das pias para lavagens das mãos, da lixeira com pedal, etc...

16. Água de abastecimento:

- a) Procedência e volume da vazão
- b) Processo de captação
- c) Sistema de tratamento
- d) Depósito e sua capacidade
- e) Distribuição.

17. Descrever como será o sistema de aquecimento ou refrigeração de água:



Se houver, descrever de que forma será realizado o aquecimento ou refrigeração da água utilizada para produção de alimentos, para higienização do estabelecimento. Esclarecer se será usado energia elétrica, motor de combustão, caldeira, etc. Inclusive detalhar fabrica de gelo (se houver).

18. Destino dado às águas servidas, esgotos e meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.

Como será feito o tratamento das águas residuais, descrever sistema de coleta e remoção de dejetos (ralos sifonados, canaletas, etc...) do interior do estabelecimento até o tratamento de efluentes.

19. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências.

Descrever detalhadamente qual sistema será utilizado para ventilar o ambiente e qual será o sistema de iluminação, quantidade de LUX, qual sistema de proteção contra quebra de lâmpadas, ou se usa lâmpadas especiais(detalhar), etc.

20. Descrever as seguintes dependências:

- a) Depósito de Material de Limpeza:
- b) Almoxarifado:
- c) Caldeira (se for o caso): Tipo de combustível, capacidade.
- d) Refeitório (se for o caso):
- e) Depósito de Ingredientes (se for o caso):
- f) Outras (se for o caso):

21. Formas de proteção contra entrada de pragas

Descrever como será realizado o controle de pragas, os sistemas utilizados para evitar a entrada de pragas no interior do estabelecimento. Ex: Ralos sifonados, telas milimétricas, cortinas de ar, armadilhas luminosas, etc...



22. Natureza de piso nas câmaras frias e áreas de manipulação de alimentos:

Descrever detalhadamente qual será o material utilizado como piso em todo o estabelecimento.

23. Material de paredes, portas, janelas, teto, forro, etc.

Descrever qual será o material utilizado nas portas, forros, janelas, mesas, etc. Descrever qual será o material usado para impermeabilizar paredes, teto, forro, etc. em suas dependências, incluindo altura dos azulejos, além de outras informações pertinentes. ALTURA do PÉ DIREITO nas diversas dependências.

24. Material das embalagens e rotulagens utilizadas

Descrição do material de todas as embalagens utilizadas (ex. Caixas de papelão, embalagens plásticas, sacos), tanto as primárias, secundárias (se necessário) e terciárias (se necessário). Descrever qual será o tipo de rotulagem utilizada (Impresso, etiqueta, etc...) e em qual produto tais embalagens serão utilizadas. Processo de higienização destas embalagens quando couber.

25. Fluxo das embalagens primárias e secundárias para o interior do estabelecimento:

Descrever detalhadamente fluxo das embalagens primárias e secundárias para o interior do estabelecimento e onde serão armazenadas as embalagens (Prateleiras, estrados, etc...). Caso não utilize embalagens secundárias descrever como será o fluxo de caixas utilizadas para expedição, incluindo em planta o local de lavagem de caixas externas. Descrever como será o processo de higienização das embalagens primárias quando necessário (Ex: potes para acondicionamento de doce de leite).

26. Fluxo de ingredientes

Descrever detalhadamente o fluxo de ingredientes e/ou temperos para o interior da indústria e detalhar como será o processamento dos mesmos.



27. Retirada de resíduos do interior da indústria

Descrever como será a retirada de resíduos do interior da indústria e quais serão os destinos dados aos resíduos

28. Informações sobre banheiros, vestiários e instalações sanitárias.

Descrever de forma sucinta estas instalações. Detalhes devem constar em planta e serem condizente com o descrito aqui. Atentar para legislação do Ministério do Trabalho.

29. Descrever modo de expedição de mercadorias:

Descrever como serão expedidas as mercadorias, se em embalagens secundárias, se em caixas plásticas. Descrever também se será por meio de óculo (incluir dimensões do mesmo) ou plataforma (incluir altura da plataforma).

30. Instalações frigoríficas (Volume, Capacidade de armazenamento, temperatura das câmaras ou outras instalações de frio e altura do pé direito).

Descrever detalhadamente o tipo de câmara fria ou outro equipamento de frio a ser utilizado, a sua utilização, se é reversível ou não, o volume em m³, a capacidade total de armazenamento, respeitada a questão de espaçamento entre pallets ou outras questões tecnológicas envolvidas, além de temperatura máxima e mínima, velocidade do ar gerado e quaisquer outras considerações necessárias para melhor análise. Citar também o pé direito de cada câmara.

- a. Câmaras de matéria-prima - recepção.
- b. Câmaras de salga, cura e/ou maturação. Citar cada uma delas separadamente.
- c. Câmaras de produtos acabados.
- d. Outras.

31. Descrever como serão os locais de armazenamento de produtos que não necessitem de resfriamento para serem estocados

32. Descrever como será o tipo de pavimentação externa do



estabelecimento

33. Descrever como será o tipo de delimitação da área externa.

34. Descrição dos uniformes dos funcionários e sua higienização

Detalhar quais serão as cores dos uniformes em cada seção, qual o sistema de higienização utilizado para lavagem dos uniformes e qual a frequência de troca dos mesmos. De preferência, deve referenciar a legenda ou local na planta baixa neste item.

Local

Data

Assinatura da firma

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS / UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES

IMPORTANTE: Para itens não aplicáveis, preencher com a abreviatura **NA.** Após preenchimento, apagar as letras em vermelho.

1. Dados do Estabelecimento: Escrever detalhadamente todos os dados solicitados SIM nº: (se houver)

Razão Social:

Nome Fantasia: (se houver)

CNPJ: (se houver)

Endereço do Estabelecimento:

Telefone de contato:

E-mail:

Nome do responsável legal:

Endereço do responsável legal: Rua, número, CEP, bairro, cidade, etc...,

02. Motivo do Projeto

() Registro

() Reforma ou ampliação



() Atualização de Memorial Econômico Sanitário

03. Categoria do Estabelecimento

() Entrepasto de Carnes e Derivados (produção de carnes *in natura* ou produtos temperados e fabricação de embutidos, defumados, conservas, etc...)

() Unidade de beneficiamento de Carnes (apenas produção de embutidos, defumados, conservas, etc...)

04. Dias e horários previstos para o funcionamento do estabelecimento

05. Número aproximado de empregados

Número aproximado de empregados, divididos por sexo.

06. Espécie de animais que pretende manipular

Detalhar carne quais espécies animais irá manipular: Bovinos, Suínos, aves, etc...

07. Informações sobre como será a natureza da matéria-prima

Descrever se a matéria-prima será recebida congelada ou resfriada, com osso ou sem osso, se irá manipular CMS, carcaças etc.

08. Recepção de matérias primas

Descrever detalhadamente como será feito todo o processo de recepção das matérias primas, como será a recepção das carcaças, como será a retirada das embalagens secundárias, a transferência de caixas plásticas de uso externo para caixas de uso interno, etc...

09. Processo de limpeza da área de produção

Descrever detalhadamente como será feito todo o processo de limpeza, produtos utilizados e frequência de higienização (chão, paredes, tetos, caixas, facas e chairas, tábuas, mesas de manipulação, câmara fria, gancheiras quando houver recepção de carcaças).



10. Capacidade de produção diária máxima

Capacidade total que se pretende fabricar por dia. Deve ser levada em conta a capacidade de estocagem de matéria-prima, a capacidade de processamento, a capacidade de água, a área em m² do local de manipulação das matérias primas e a capacidade de estocagem dos produtos nas câmaras frias

Ex: 5.000 kg de carne processadas por dia

11. Produtos que fabrica e/ou pretende industrializar

Citar todos os produtos que pretende produzir de forma individualizada. A quantidade diária de cada produto deve ser a capacidade máxima de produção de acordo com os equipamentos que possui e com as horas trabalhadas. Este dado não depende nem determina a capacidade de produção máxima que fica limitada ao item 10.

Nomenclatura oficial (Conforme legislação do MAPA e da CDA)	Estado de conservação	Capacidade máxima diária
Exemplo Linguiça Calabresa	Resfriada	100 kg
Exemplo Cortes de frango	Congelados	1000 kg

12. Maquinários e equipamentos a serem instalados (com capacidade de produção de cada equipamento)

Descrever todos os maquinários e equipamentos que será utilizado para a produção.

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE	CAPACIDADE DE PROCESSAMENTO EM KG/HORA
-------------	------------	--



Exemplo Cutter	01	500 kg/hora
Exemplo Moedor	01	1000.hora

13. Descrever detalhadamente o processo de fabricação de todos os produtos que produz e/ou pretende produzir:

Descrever como será o processo de fabricação de todos os produtos que pretende produzir, incluindo (com detalhes de tempo e temperatura) os processos de cortes, defumação (se natural ou artificial), cozimento, fermentação, cura, maturação, temperos, embutimento e demais processos tecnológicos que utilizar na produção.

14. Descrever qual tipo de tripa será utilizada na fabricação dos produtos embutidos e como será o processo de hidratação das tripas (se houver):

Descrever se serão utilizadas tripas naturais ou artificiais, descrever como as tripas serão estocadas, qual será o fluxo das tripas até a sala de hidratação e qual será o procedimento para hidratação das mesmas.

15. Descrever as dependências para elaboração de produtos cozidos/defumados, fermentados e curados:

Descrever quantidade de fornos ou estufas, capacidade de produção de cada um, material da construção, como será o processo de defumação (se com fumaça natural ou com fumaça líquida), chuveiros para esfriar o produto, câmaras de cura (para a fabricação de produtos curados - ex: lingüiças curadas) e de fermentação (Ex: produção de salames) etc...

16. Natureza e revestimento dos tanques para salga de carnes (se houver) Descrever com qual material serão feitos os tanques de salga.

17. Descrever detalhadamente quais serão os subprodutos, seu fluxograma e seus destinos, separadamente.



Descrever todo o processo incluindo fluxo de produção.

18. Meios de transportes a serem empregados para expedição dos produtos Fabricados

Descrever qual será o meio de transporte que será utilizado para a expedição dos produtos até o mercado consumidor. Ex: caminhões dotados de carroceria isotérmica, caminhões com termoking para controle de temperatura

19. Bloqueio sanitário

Descrição detalhada do lava botas, das pias para lavagens das mãos, da lixeira, etc...

20. Água de abastecimento

- a. Procedência e volume da vazão
- b. Processo de captação
- c. Sistema de tratamento
- d. Depósito e sua capacidade
- e. Distribuição.

21. Descrever como será o sistema de aquecimento ou refrigeração de água:

Se houver, descrever de que forma será realizado o aquecimento ou refrigeração da água utilizada para produção de alimentos, para higienização do estabelecimento. Esclarecer se será usado energia elétrica, motor de combustão, caldeira, etc. Inclusive detalhar fabrica de gelo (se houver).

22. Destino dado às águas servidas, esgotos e meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.

Como será feito o tratamento das águas residuais, descrever sistema de coleta e remoção de dejetos (ralos sifonados, canaletas, etc...) do interior do estabelecimento até o tratamento de efluentes.

23. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas



dependências

Descrever detalhadamente qual sistema será utilizado para ventilar o ambiente e qual será o sistema de iluminação, quantidade de LUX, qual sistema de proteção contra quebra de lâmpadas, ou se usa lâmpadas especiais(detalhar), etc.

24. Descrever as seguintes dependências

- a. Depósito de Material de Limpeza:
- b. Almoxarifado:
- c. Caldeira (se for o caso): Tipo de combustível, capacidade.
- d. Refeitório (se for o caso):
- e. Depósito de Condimentos (se for o caso):
- f. Outras (se for o caso):

25. Formas de proteção contra entrada de pragas

Descrever como será realizado o controle de pragas, os sistemas utilizados para evitar a entrada de pragas no interior do estabelecimento. Ex: Ralos sifonados, telas milimétricas, cortinas de ar, armadilhas luminosas, etc...

26. Natureza de piso nas câmaras frias e áreas de manipulação de alimentos.

Descrever detalhadamente qual será o material utilizado como piso em todo o estabelecimento.

27. Material de paredes, portas, janelas, teto, forro, etc.

Descrever qual será o material utilizado nas portas, forros, janelas, mesas, etc. Descrever qual será o material usado para impermeabilizar paredes, teto, forro, etc. em suas dependências, incluindo altura dos azulejos, além de outras informações pertinentes.

28. Descrever material das embalagens e rotulagens utilizadas

Descrição do material de todas as embalagens utilizadas (ex. Caixas de papelão, embalagens plásticas, sacos), tanto as primárias, secundárias (se necessário) e terciárias (se necessário). Descrever qual será o tipo de rotulagem utilizada (Impresso,



etiqueta, etc.).

29. Descrever como será o fluxo das embalagens primárias e secundárias para o interior do estabelecimento:

Descrever detalhadamente onde serão armazenadas as embalagens (Prateleiras, estrados, etc.). Caso não utilize embalagens secundárias descrever como será o fluxo de caixas utilizadas para expedição, incluindo em planta o local de lavagem de caixas externas. Explicar o fluxo das embalagens de uso interno e uso externo.

30. Fluxo de ingredientes e processamento

Descrever detalhadamente o fluxo de ingredientes e temperos para o interior da indústria e detalhar como será o processamento dos mesmos.

31. Retirada de resíduos e destino:

Descrever como será a retirada de resíduos do interior da indústria e quais serão os destinos dados aos resíduos.

32. Informações sobre banheiros, vestiários e instalações sanitárias

Descrever de forma sucinta estas instalações. Detalhes devem constar em planta e serem condizente com o descrito aqui. Atentar para legislação do Ministério do Trabalho.

33. Descrever modo de expedição de mercadorias:

Descrever como serão expedidas as mercadorias, se em embalagens secundárias, se em caixas plásticas. Descrever também se será por meio de óculo (incluir dimensões do mesmo) ou plataforma (incluir altura da plataforma).

34. Armazenamento de produtos não refrigerados

Descrever como serão os locais de armazenamento de produtos que não necessitem de resfriamento para serem estocados.

35. Lavatórios de mãos no interior das áreas de produção

Informar número de esterilizadores e temperatura da água que irão



trabalhar.

36. Tipo de pavimentação externa do estabelecimento

Descrever como será o tipo de pavimentação externa do estabelecimento.

37. Tipo de delimitação da área externa.

Descrever como será o tipo de delimitação da área externa, grades, cercas (altura), muro, etc.

38. Uniformes dos funcionários e sua higienização

Detalhar quais serão as cores dos uniformes em cada seção, qual o sistema de higienização utilizado para lavagem dos uniformes e qual a frequência de troca dos mesmos. De preferência, deve referenciar a legenda ou local na planta baixa neste item.

Local

Data

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO ABATEDOURO FRIGORIFICO

IMPORTANTE: Para itens não aplicáveis, preencher com a abreviatura **NA**. Após preenchimento, apagar as letras em vermelho.

01. Dados do Estabelecimento: Escrever detalhadamente todos os dados solicitados SIM n° (se houver)

Razão Social:

Nome Fantasia: (se houver) CNPJ: (se houver)

Endereço do Estabelecimento:

Telefone de contato:

E-mail:

Coordenadas Geográficas:



PREFEITURA MUNICIPAL DE SELVÍRIA

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
Construindo um novo futuro

Nome do responsável legal:

Endereço do responsável legal: Rua, número, CEP, bairro, cidade, etc...

02. Motivo do Projeto

() Registro

() Reforma ou ampliação

() Atualização de Memorial Econômico Sanitário

03. Categoria do Estabelecimento Abatedouro Frigorífico de.....

04. Dias e horários previstos para o funcionamento do estabelecimento

05. Número aproximado de empregados Número aproximado de empregados por sexo.

06. Espécie de animais que pretende abater

Detalhar quais espécies animais irá abater: bovinos, suínos, ovinos, bubalinos, aves, etc.

07. Capacidade diária máxima de animais abatidos por dia

Capacidade total que pretende receber de animais por dia. Deve ser levada em conta a capacidade de currais, área de sala de matança, a capacidade de processamento, a capacidade de água, a área em m² do local de manipulação das matérias primas e a capacidade de estocagem dos produtos nas câmaras frias.

Ex:

100 bovinos por dia ou

50.ovinos meio período e 100 suínos meio período

08. Produtos que fabrica e/ou pretende fabricar

Citar todos os produtos que produz e/ou pretende produzir de forma individualizada. A quantidade diária de cada produto deve ser a capacidade máxima de produção de acordo com os equipamentos que possui e com as horas trabalhadas. Este dado não depende nem determina a capacidade de produção máxima que fica limitada ao item 7.



Nomenclatura oficial (Conforme legislação do MAPA)	Estado de conservação	Quantidade diária que pretende fabricar
Carne resfriada de bovino sem osso	Resfriado	1000 kg
Carcaça bovina – etiqueta lacre	Resfriada	50.nidades

09. Maquinários e equipamentos a serem instalados (com capacidade de produção de cada equipamento)

Descrever todos os maquinários e equipamentos que será utilizado para a produção

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE	CAPACIDADE DE PROCESSAMENTO EM KG/HORA
Serras de Carcaças	01	

10. Descrever detalhadamente o processo de matança e produção.

Descrever detalhadamente o processo de matança, desde a chegada dos animais ao estabelecimento ate a estocagem e expedição das carcaças.

11. Descrever detalhadamente o processo de fabricação de todos os produtos que fabrica e/ou pretende fabricar:

Descrever como será o processo de fabricação de todos os produtos que pretende fabricar, incluindo (com detalhes de tempo e temperatura) os processos de cortes, defumação (se natural ou artificial), cozimento, fermentação, cura, maturação, temperos, embutimento e demais processos tecnológicos que utilizar na produção.

12. Descrever detalhadamente as dependências do laboratório de análises



Descrever o laboratório do estabelecimento, as análises que serão realizadas. Descrever os equipamentos no item 9. Descrever ainda quais serão as análises realizadas em laboratório externo, caso haja, entre outros detalhes.

13. Descrever qual tipo de tripa será utilizada na fabricação dos produtos e como será o processo de hidratação das tripas (se houver):

Descrever se serão utilizadas tripas naturais ou artificiais, descrever como as tripas serão estocadas, qual será o fluxo das tripas até a sala de hidratação e qual será o procedimento para hidratação das mesmas.

14. Descrever as dependências para elaboração de produtos cozidos/defumados, fermentados e curados:

Descrever quantidade de fornos ou estufas, capacidade de produção de cada um, material da construção, como será o processo de defumação (se com fumaça natural ou com fumaça líquida), chuveiros para esfriar o produto, câmaras de cura (para a fabricação de produtos curados - ex: lingüiças curadas) e de fermentação (Ex: produção de salames) etc...

15. Natureza e revestimento dos tanques para salga de carnes (se houver) descrever com qual material serão feitos os tanques de salga.

16. Descrever detalhadamente quais serão os subprodutos, seu fluxograma e seus destinos, separadamente.

Descrever todo o processo incluindo fluxo de produção.

17. Descrever como será a retirada de resíduos do interior da indústria e qual serão os destinos dados aos resíduos:

Descrever o processo de retirada de todos os resíduos, esclarecendo quais e como são retirados e armazenados e como é seu recolhimento ou destruição posterior. Descrever com detalhes a remoção, armazenamento e destruição dos Materiais Específicos de Risco (MER), devendo ser prioritariamente em incinerador no próprio estabelecimento (locar em planta).



18. Meios de transportes a serem empregados para expedição dos produtos fabricados

Descrever qual será o meio de transporte que será utilizado para a expedição dos produtos até o mercado consumidor. Ex: caminhões dotados de carroceria isotérmica, caminhões com termoking para controle de temperatura, etc.

19. Descrever detalhadamente como será o bloqueio sanitário:

Quantidade, descrição do lava botas, das pias para lavagens das mãos, da lixeira, etc...

20. Água de abastecimento:

- a) Procedência e volume da vazão
- b) Processo de captação
- c) Sistema de tratamento
- d) Depósito e sua capacidade
- e) Distribuição.

21. Descrever como será o sistema de aquecimento ou refrigeração de água:

Se houver, descrever de que forma será realizado o aquecimento ou refrigeração da água utilizada para produção de alimentos, para higienização do estabelecimento. Esclarecer se será usado energia elétrica, motor de combustão, caldeira, etc. Inclusive detalhar fabrica de gelo (se houver).

22. Destino dado às águas servidas, esgotos e meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.

Como será feito o tratamento das águas residuais, descrever sistema de coleta e remoção de dejetos (ralos sifonados, canaletas, etc...) do interior do estabelecimento até o tratamento de efluentes.

23. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências.



Descrever detalhadamente qual sistema será utilizado para ventilar o ambiente e qual será o sistema de iluminação, quantidade de LUX, qual sistema de proteção contra quebra de lâmpadas, ou se usa lâmpadas especiais (detalhar), etc.

24. Descrever as seguintes dependências:

- a) Depósito de Material de Limpeza:
- b) Almoxarifado:
- c) Caldeira (se for o caso): Tipo de combustível, capacidade.
- d) Refeitório (se for o caso):
- e) Depósito de Condimentos (se for o caso):
- f) Outras (se for o caso):

25. Formas de proteção contra entrada de pragas

Descrever como será realizado o controle de pragas, os sistemas utilizados para evitar a entrada de pragas no interior do estabelecimento. Ex: Ralos sifonados, telas milimétricas, cortinas de ar, armadilhas luminosas, etc...

26. Natureza de piso nas câmaras frias e áreas de manipulação de alimentos:

Descrever detalhadamente qual será o material utilizado como piso em todo o estabelecimento.

27. Material de paredes, portas, janelas, teto, forro, etc.

Descrever qual será o material utilizado nas portas, forros, janelas, mesas, etc. Descrever qual será o material usado para impermeabilizar paredes, teto, forro, etc. em suas dependências, incluindo altura dos azulejos, além de outras informações pertinentes.

28. Descrever o processo de limpeza de carretilhas

Descrever detalhadamente como será feito todo o processo de limpeza de carretilhas, incluindo por onde elas serão retiradas da sala de manipulação e o fluxo da área de lavagem até a sala de abate.



29. Descrever material das embalagens e rotulagens utilizadas

Descrição do material de todas as embalagens utilizadas (ex. Caixas de papelão, embalagens plásticas, sacos), tanto as primárias, secundárias (se necessário) e terciárias (se necessário). Descrever qual será o tipo de rotulagem utilizada (Impresso, etiqueta, etc.)

30. Descrever como será o fluxo das embalagens primárias e secundárias para o interior do estabelecimento:

Descrever detalhadamente onde serão armazenadas as embalagens (Prateleiras, estrados, etc.). Caso não utilize embalagens secundárias descrever como será o fluxo de caixas utilizadas para expedição, incluindo em planta o local de lavagem de caixas externas. Explicar o fluxo das embalagens de uso interno e uso externo.

31. Descrever modo de expedição de mercadorias:

Descrever como serão expedidas as mercadorias, se em embalagens secundárias, se em caixas plásticas. Descrever também se será por meio de óculo (incluir dimensões do mesmo) ou plataforma (incluir altura da plataforma).

32. Descrever como será o fluxo de ingredientes e temperos para o interior da indústria (se houver):

33. Informações sobre banheiros, vestiários e instalações sanitárias.

Descrever de forma sucinta estas instalações. Detalhes devem constar em planta e serem condizente com o descrito aqui. Atentar para legislação do Ministério do Trabalho.

34. Instalações frigoríficas (Volume, Capacidade de armazenamento, temperatura e altura do pé direito, altura da trilhagem para carcaça).

e. Câmaras de matéria-prima e/ou carcaça resfriada - recepção.

f. Câmaras de matéria-prima e/ou carcaça congelada - recepção.

g. Câmaras de descongelamento (carcaças e/ou cortes recebidos).



- h. Câmaras de cura e descanso de massas.
- a. Túneis de congelamento.
- j. Câmaras de produtos acabados e/ou carcaças resfriados – estocagem e/ou expedição.
- k. Câmaras de produtos acabados e/ou carcaças congelados – estocagem e/ou expedição.
- ax. Câmaras de ossos e resíduos.
- all. Outras

35. Descrever como serão os locais de armazenamento de produtos que não necessitem de resfriamento para serem estocados

36. Descrição dos lavatórios de mãos e esterilizadores de facas no interior das áreas de produção Informar número de esterilizadores e temperatura da água.

37. Descrever como será o tipo de pavimentação externa do estabelecimento.

38. Descrever como será o tipo de delimitação da área externa.

39. Descrição dos uniformes dos funcionários e sua higienização

Detalhar quais serão as cores dos uniformes em cada seção, qual o sistema de higienização utilizado para lavagem dos uniformes e qual a frequência de troca dos mesmos. De preferência, deve referenciar a legenda ou local na planta baixa neste item.

40. Sede da inspeção municipal.

Deve ser específico para uso do SIM e ter banheiro privativo. Especificar os móveis como ex.: mesa, cadeira, armário, estante, ventilador, ar condicionado, computador, impressora, material de escritório (deve ter à disposição do Serviço), vestimentas para uso do fiscal, botas. Descrever a localização, se no corpo da indústria ou na área social.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SELVÍRIA

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
Construindo um novo futuro

Art. 385 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Publique-se,

Registre-se,

Cumpra-se.

Paço Municipal de Selvíria – MS., 16 de setembro de 2025.

Sr. Jaime Soares Ferreira

Prefeito Municipal