

**DECRETO N.º 65 DE 01 DE ABRIL DE 2025**

***“Aprova o regulamento do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, no Município de Bom Jardim de Minas – MG e dá outras providências.”***

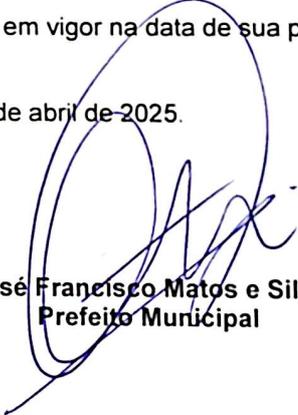
O PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JARDIM DE MINAS, estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais e constitucionais e, tendo em vista o disposto no inciso IV do art. 57 da Lei Orgânica Municipal e, art. 14 da Lei Municipal nº 1.815, de 23 de fevereiro de 2024;

**DECRETO:**

**Art. 1º.** Fica aprovado o regulamento do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município de Bom Jardim de Minas, em anexo.

**Art. 2º.** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Bom Jardim de Minas, 01 de abril de 2025.

  
José Francisco Matos e Silva  
Prefeito Municipal

**PUBLICADO EM:**  
01 / 04 / 2025  
**PAÇO MUNICIPAL**  
*Amalho*  
**RESPONSÁVEL**

## REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MUNICÍPIO DE BOM JARDIM DE MINAS – MG

### TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**Art. 1º.** Este Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídos pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e pela Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

**§1º.** O presente instrumento estabelece normas que regulamentam, no âmbito do Município de Bom Jardim de Minas - MG, o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, em acórdância à Lei Municipal nº 1.815, de 23 de fevereiro de 2024.

**§2º.** As atividades de que trata o caput devem observar as competências e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS.

**§3º.** Este Decreto e as normas que o complementarem:

**I** - serão orientados:

**a)** entre outros, pelos princípios constitucionais:

1. do federalismo;
2. da promoção das microempresas e das empresas de pequeno porte;
3. do desenvolvimento científico e da inovação tecnológica; e

**b)** pelos princípios contidos:

1. na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
2. na Lei nº 13.874, de 20 de setembro de 2019; e
3. na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006; e

**II** - terão por objetivo a racionalização, a simplificação e a virtualização de processos e procedimentos.

**III** - A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio Interestadual poderão ser executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, desde que haja reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA, de acordo com o disposto na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e na Lei nº 9.712, de



20 de novembro de 1998 .

**§4º.** Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

**§5º.** Fica permitida a venda ou fornecimento a retalho ou a granel de pequenas quantidades de produtos de origem animal provenientes da produção primária, direto ao consumidor final, pelo agricultor familiar e suas organizações ou pequeno produtor rural que os produz.

**Art. 2º.** A Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, será executada pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária e Meio Ambiente, e será realizada:

**I** - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

**II** - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

**III** - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

**IV** - os estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

**V** - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

**VI** - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

**VII** - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de outros estabelecimentos.

**§1º.** A execução da inspeção e da fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

**§2º.** Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados,

acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

**Parágrafo único.** A fiscalização sanitária referente ao controle sanitário dos produtos de origem animal após as etapas de elaboração, compreendendo a armazenagem, o transporte, a distribuição e a comercialização até o consumo final, será de responsabilidade da Vigilância Sanitária, da Secretária de Saúde do município, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei Federal nº 8.080, de 19 de Setembro de 1990.

**§ 3º.** A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

**Art. 3º.** A inspeção municipal será instalada em caráter permanente ou periódico.

**§ 1º.** A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e a fiscalização *ante mortem* e *post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de répteis e de anfíbios nos estabelecimentos.

**§ 2º.** Nos demais estabelecimentos previstos neste Decreto, a inspeção municipal será instalada em caráter periódico.

**§ 3º.** A frequência de inspeção e a fiscalização de que trata o § 2º deste artigo será estabelecida em normas complementares.

**Art. 4º.** Para os fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

**Parágrafo único.** São considerados produtos de origem animal com adição de produtos vegetais os produtos cuja formulação contenha uma proporção de ingredientes de origem animal superior à dos ingredientes vegetais.

**Art. 5º.** Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

**I** - análise de autocontrole - análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

**II** - análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC - sistema que identifica,

avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

**III** - análise fiscal - análise efetuada por laboratório oficial ou credenciado pelo SIM, em amostras colhidas pelos servidores do Serviço de Inspeção Municipal;

**IV** - análise pericial - análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

**V** - animais de médio e grande porte - bovinos, búfalos, equinos, suínos, ovinos e caprinos, abatidos em estabelecimentos sob inspeção sanitária.

**VI** - animais exóticos - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

**VII** - animais silvestres - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

**VIII** - boas práticas de fabricação - BPF - condições e procedimentos higiênico sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

**IX** - espécies de caça - aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

**X** - desinfecção - procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

**XI** - equivalência de serviços de inspeção - condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

**XII** - espécies de açougue - são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em

cativoiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

**XIII** - higienização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

**XIV** - limpeza - remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

**XV** - sanitização - aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

**XVI** - padrão de identidade - conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ;

**XVII** - procedimento padrão de higiene operacional - PPHO - procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

**XVIII** - programas de autocontrole - programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos;

**XIX** - qualidade - conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

**XX** - rastreabilidade - é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

**XXI** - regulamento técnico de identidade e qualidade - RTIQ - ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

**XXII** - memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento;

**XXIII** - norma complementar: ato normativo emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

**XXIV** - estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte: estabelecimento que cumulativamente pertença de forma individual ou coletiva a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais, possua área de processamento construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados e se destine exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal.

**XXV** - aproveitamento condicional - destinação dada pelo SIM à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

**XXVI** - condenação - destinação dada pela empresa ou pelo SIM às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

**XXVII** - descaracterização - aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

**XXVIII** - desnaturação - aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

**XXIX** - destinação industrial - destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;

**XXX** - inutilização - destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;

**XXXI** - serviço de inspeção municipal - SIM - unidade técnico-administrativa vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente, do Município de Bom Jardim de Minas – Minas Gerais, que constitui a representação local do serviço de inspeção

de produtos de origem animal.

**Art. 6º.** A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

**I** - inspeção *ante mortem* e *post mortem* das diferentes espécies animais;

**II** - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

**III** - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

**IV** - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

**V** - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

**VI** - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises laboratoriais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal;

**VII** - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

**VIII** - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

**IX** - verificação da água de abastecimento;

**X** - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

**XI** - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

**XII** - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

**XIII** - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

**XIV** - controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

**XV** - certificação sanitária dos produtos de origem animal;

**XVI** - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

**Art. 7º.** A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição do Técnico de Nível Superior com formação em Medicina Veterinária, do Agente de Inspeção e



dos demais cargos efetivos de atividades técnicas de fiscalização agropecuária, respeitadas as devidas competências.

**Art. 8º.** Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos.

**I** - Os técnicos em inspeção portarão carteira de identificação funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente, contendo a sigla “SIM – BOM JARDIM DE MINAS”, mais o nome do técnico, fotografia, cargo, data de expedição e validade.

**II** - É obrigatória a prévia apresentação do crachá de identificação funcional sempre no desempenho das atividades de inspeção

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

## **TÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 9º.** Os estabelecimentos de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, são classificados em:

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

**Parágrafo único.** A designação “estabelecimento” abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas neste Regulamento.

## **CAPÍTULO I DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS**

**Art. 10.** 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, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos 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, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

**Art. 11.** A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

**Parágrafo único.** No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.

## **CAPÍTULO II DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS**

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

**I** - abatedouro frigorífico de pescado;

**II** - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

**§ 1º.** Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, anfíbios e répteis, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis.

**§ 2º.** Para 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.

## **CAPÍTULO III**

## DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

**Art. 13.** Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

- I - granja avícola;
- 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.

## CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

- I - granja leiteira;
- II - posto de refrigeração;
- III - unidade de beneficiamento de leite e derivados; e
- IV - 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 unidades de beneficiamento de leite e derivados destinados à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

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

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

## **CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS**

**Art. 15.** Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas;

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

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

## **CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM**

**Art. 16.** Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:



I - entreposto de produtos de origem animal;

§ 1º. Para fins deste Decreto, 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, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

§ 2º. Nos estabelecimentos que trata o § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registros.

### **TÍTULO III DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS**

#### **CAPÍTULO I DO REGISTRO**

**Art. 17.** Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:

I - abatedouro frigorífico e unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;

II - abatedouro frigorífico de pescado e unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

III - granja avícola e unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

IV - granja leiteira, posto de refrigeração, unidade de beneficiamento de leite e derivados e queijaria;

V - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas;

VI - entreposto de produtos de origem animal.

**Art. 18.** O registro será requerido ao SIM, na Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente, instruindo o processo com os seguintes documentos:

I - requerimento dirigido ao Veterinário Oficial, na Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente, solicitando o registro e inspeção pelo SIM;

II - planta baixa com cortes e fachadas da construção, acompanhada do memorial descritivo;

III - relação descritiva do maquinário e fluxograma de produção com especificação volumétrica;

IV - fotocópia do registro no CNPJ, para estabelecimentos localizados na zona urbana ou que o possuam mesmo localizados na zona rural;

V - fotocópia do cartão de produtor rural para estabelecimentos localizados na zona

rural e que não possuam CNPJ;

**VI** - fotocópia da inscrição na Secretaria da Fazenda do Estado de Minas Gerais para estabelecimentos localizados na zona urbana ou que o possuam mesmo na zona rural;

**VII** - fotocópia da identidade e do cadastro de pessoas físicas (CPF) do requerente;

**VIII** - amostras dos rótulos a serem utilizados nos produtos.

**Parágrafo único:** Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnico dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

**Art. 19.** A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, do Estado de Minas Gerais, do Município e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares editadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

**Art. 20.** A outorga de alvará de localização e funcionamento para os estabelecimentos de produtos de origem animal, localizados na zona urbana e de expansão urbana sujeitos à Inspeção Municipal, depende de comprovação de registro no SIM.

**Art. 21.** Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto instalações, só podem ser feitas após aprovação prévia dos projetos pelo SIM.

**Art. 22.** Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana é considerado obrigatório, para obtenção de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de consumo do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

**Art. 23.** Satisfeitas às exigências fixadas nos artigos 17,18,19 e 20, além das condições básicas e comuns elencadas no Art. 32 deste Decreto o responsável pelo SIM autorizará a expedição do registro.

**Art. 24.** O estabelecimento que interromper seu funcionamento por período superior de 06 (seis) meses, só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

**Art. 25.** O estabelecimento registrado só poderá funcionar após ser vendido ou arrendado com a competente transferência de responsabilidade do registro junto ao SIM.

**Art. 26.** O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

**Art. 27.** A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**Art. 28.** Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências sociais que possam ser comuns.

**§ 1º.** Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

**§ 2º.** Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados sob o mesmo número, desde que os estabelecimentos sejam da mesma classificação.

**Art. 29.** Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de um ano (12 meses).

**§ 1º.** No caso de cancelamento do registro será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

## **CAPÍTULO II DA TRANSFERÊNCIA**

**Art. 30.** Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.

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

**§ 2º.** Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no

arrendamento sobre a situação em que se encontram referente ao registro no SIM, em face das exigências deste Decreto.

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

**§ 4º.** No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o caput, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

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

**Art. 31.** O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

## **TÍTULO IV**

### **DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**

#### **CAPÍTULO I**

#### **DAS CONDIÇÕES BÁSICAS E COMUNS**

**Art. 32.** O funcionamento dos estabelecimentos agro-industriais e entrepostos somente será permitido mediante atendimento das seguintes condições básicas e comuns:

**I** - localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis, de qualquer natureza;

**II** - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

**III** - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

**IV** - pátio e vias de circulação e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

**V** - dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

**VI** - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

**VII** - dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

**VIII** - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

**IX** - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

**X** - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

**XI** - forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

**XII** - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

**XIII** - ralos de fácil higienização e sifonados;

**XIV** - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

**XV** - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

**XVI** - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

**XVII** - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;

**XVIII** - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos;

**XIX** - dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

**XX** - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;

**XXI** - rede de abastecimento de água em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de

água;

**XXII** - água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;

**XXIII** - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

**XXIV** - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado, sendo que em estabelecimentos rurais de pequeno porte com até 8 (oito) trabalhadores, admite-se a construção de um único vestiário/sanitário para ambos os sexos e a utilização dos sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior a 40m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado;

**XXV** - local, quando necessário, para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

**XXVI** - local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes;

**XXVII** - dispor, quando necessário, de dependências para administração e fiscalização pelo SIM.

**XXVIII** - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

**XXIX** - água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;

**XXX** - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

**XXXI** - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

**XXXII** - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais;

**XXXIII** - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

**XXXIV** - equipamentos apropriados para a produção de vapor; e

**XXXV** - laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

**Parágrafo único.** O estabelecimento que não possuir equipamento de aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis deverá dar destino a estes rejeitos de forma não causadora de poluição ambiental.

## CAPÍTULO II

### DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAIS DE PEQUENO PORTE

**Art. 33.** Outros requisitos específicos para estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte que realizem o abate das diferentes espécies de açougue serão editados em normas complementares.

#### Seção I

##### Dos estabelecimentos de abate de aves

**Art. 34.** Os estabelecimentos de abate de aves devem dispor de instalação composta, no mínimo, das seguintes áreas:

- I - área de recepção;
- II - área de sangria;
- III - área de escaldagem e depenagem;
- IV - área de evisceração;
- V - departamento de inspeção final (D.I.F);
- VI - área de armazenagem e expedição de produtos.

§ 1º. A sangria, em estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte poderá ser realizada na área de escaldagem e depenagem.

§ 2º. Em estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte, o D.I.F. poderá ser dispensado, a critério do SIM.

**Art. 35.** A recepção das aves será instalada em plataforma coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares. Essa seção poderá ser parcial ou totalmente fechada, atendendo as condições climáticas regionais, desde que não haja prejuízo para a ventilação e iluminação;

**Art. 36.** Os contentores e/ou estrados, os quais, após vazios, deverão ser encaminhados para a seção própria para higienização.

§ 1º. Não será permitida armazenagem dos contentores e/ou estrados após higienizados e desinfetados, no mesmo local dos contentores e/ou estrados das aves vivas;

**Art. 37.** A insensibilização deve ser preferentemente por eletronarcose, cujo equipamento deve dispor de registros de voltagem e amperagem.

**§ 1º.** A insensibilização não deve promover, em nenhuma hipótese a morte das aves e deve ser seguida de sangria no prazo máximo de 12 (doze) segundos.

**§ 2º.** Outros métodos de insensibilização poderão ser adotados, como insensibilização por gás, desde que previamente aprovados pelo SIM.

**§ 3º.** Permite-se o abate sem prévia insensibilização apenas para atendimento de preceitos religiosos.

**Art. 38.** A sangria pode ser realizada em "túnel de sangria", com as aves contidas pelos pés, apoiados em trilhagem aérea, ou em equipamento tipo "funil".

**Art. 39.** A sangria será realizada na "área de sangria", área totalmente impermeabilizada em suas paredes e teto.

**§1º.** A operação de sangria será efetuada com as aves contidas pelos pés, em ganchos, apoiados em trilhagem, ou em contentores tipo "funil".

**Parágrafo único.** O tempo mínimo de sangria será de 3 (três) minutos.

**Art. 40.** O sangue coletado deverá ser destinado para industrialização ou outro destino conveniente, a critério do SIM.

**Parágrafo único.** É proibida a utilização do sangue para a alimentação de ruminantes.

**Art. 41.** A seção de sangria deverá dispor, obrigatoriamente, de lavatórios acionados a pedal ou outro mecanismo que impeça o uso direto das mãos, com esterilizadores de fácil acesso ao operador.

**Art. 42.** A escaldagem e depenagem deverão ser realizadas em instalações próprias e/ou comuns às duas atividades.

**§1º.** O ambiente deverá possuir ventilação suficiente para exaustão do vapor d'água proveniente da escaldagem e da impureza em suspensão.

**§2º.** Recomenda-se o emprego de "lanternins", coifas ou exaustores, quando a ventilação natural for insuficiente.

**§3º.** O forro poderá ser dispensado nessa dependência;

**Art. 43.** A escaldagem deverá, obrigatoriamente, ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento, não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.

a) As aves poderão ser escaldadas pelos seguintes processos:

I - por pulverização de água quente e vapor;

II - por imersão em tanque com água aquecida através de vapor;

III - outro processo aprovado previamente pelo SIM.

§ 1º. Os tanques de escaldagem deverão ser construídos de material impermeável, atóxico e de fácil higienização.

§ 2º. A água de escaldagem deverá ser renovada a cada hora, na proporção de 1,5 litro por ave em seu volume total a cada turno de trabalho ou à juízo da inspeção.

§ 3º. Não será permitido o acúmulo de penas no piso, devendo para tanto, haver uma canaleta para o transporte contínuo das penas para o exterior da dependência.

**Art. 44.** A depenagem deverá ser processada logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento.

**Art. 45.** Os trabalhos de evisceração deverão ser executados em área própria, isolada da área de escaldagem e depenagem.

**Parágrafo único.** Na seção de evisceração poderão, também, serem efetuadas as fases de pré-resfriamento, gotejamento, processamento, embalagem primária, classificação e armazenagem, desde que a área permita a perfeita acomodação dos equipamentos e não haja prejuízo higiênico-sanitário para cada operação.

## Seção II

### Dos estabelecimentos de abate de animais de médio e grande porte

**Art. 46.** O abate de animais de médio e grande porte pode ser realizado em sistema de trilhagem aérea manual ou no modelo estacionário, no qual o abate do animal seguinte só pode ocorrer após a liberação do animal anterior, pela inspeção, para o resfriamento.

**Art. 47.** Os estabelecimentos de abate de animais de médio e grande porte devem dispor, no mínimo das seguintes áreas:

I - currais/ pocilgas/ apriscos;

II - box de insensibilização;

III - área de matança;

IV - departamento de inspeção final (D.I.F.);

V - área de bucharia e triparia;

**VI** - área de resfriamento e/ou congelamento;

**VII** - área de expedição;

**VIII** - seção de subprodutos.

§ 1º. O resfriamento e/ou congelamento de produtos poderá ser realizado na seção de expedição, e a seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que os subprodutos sejam retirados do estabelecimento diariamente.

§ 2º. O D.I.F. poderá ser, a critério do SIM, dispensado em estabelecimentos que realizem o abate de até 10 (dez) animais/dia em modelo estacionário.

**Art. 48.** As pocilgas, apriscos e outras dependências que por sua natureza produzam mau cheiro, devem estar localizados à distância mínima de 10 metros destas dependências para os locais onde se elaborem produtos comestíveis.

**Parágrafo único.** Uma das pocilgas de matança poderá ser utilizada como pocilga de sequestro, desde que, para uso de animais doentes e antes do alojamento de novos animais para o abate, proceda-se uma adequada desinfecção do local.

**Art. 49.** É permitido o alojamento de ovinos e caprinos no mesmo curral/aprisco.

**Art. 50.** Os estabelecimentos deverão possuir local para a lavagem e desinfecção dos veículos transportadores de animais, localizado o mais próximo possível do desembarcadouro, com piso impermeável, disponibilidade de água com pressão e volume suficientes para adequada lavagem dos veículos, produtos para desinfecção e escoamento de resíduos adequado.

**Parágrafo único.** Poderá ser, a critério do SIM, dispensado o local para a lavagem e desinfecção dos veículos em estabelecimentos que realizem o abate de até 10 (dez) animais/dia, quando os animais são provenientes do mesmo município onde o abatedouro está instalado.

**Art. 51.** Caso o estabelecimento não disponha de seção de bucharia/triparia, o beneficiamento das vísceras brancas poderá ser realizado na sala de matança após o término do abate.

**Parágrafo único.** Os estabelecimentos descritos no caput, não poderão destinar estômagos e tripas para alimentação humana.

**Art. 52.** Deverá ser mantido espaço suficiente para que as meias carcaças dispostas em trilhos nas câmaras de resfriamento não encostem umas nas outras.

### **CAPÍTULO III**

### **Das Condições de Higiene**

**Art. 53.** Deverão, os responsáveis pelos estabelecimentos, assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, para se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

**Art. 54.** As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

**§ 1º.** Para evitar a contaminação dos produtos de origem animal, os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial.

**§ 2º.** Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

**Art. 55.** Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

**§ 1º.** O emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos será expressamente proibido.

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

**Art. 56.** É proibida a presença de qualquer animal nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

**Art. 57.** Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

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

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

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

**Art. 58.** Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

**Art. 59.** Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

**Parágrafo único.** Deve-se fazer a segregação de funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, com as áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

**Art. 60.** São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

**Art. 61.** É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

**Art. 62.** Sempre que necessário, a critério do SIM, será determinada melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

**Art. 63.** As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

**Art. 64.** As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

**Art. 65.** É proibido o uso de utensílios que, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

**Art. 66.** O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

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

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

**§ 3º.** Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

**Art. 67.** Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

**Art. 68.** As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

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

**Art. 69.** É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

**Art. 70.** As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

**Art. 71.** Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

**Art. 72.** Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2° C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.

## **TÍTULO V**

### **DAS OBRIGAÇÕES DOS PROPRIETÁRIOS PELOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 73.** Ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento compete:

**I** - observar e fazer observar as exigências contidas no presente Regulamento;

**II** - disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção *ante mortem* e *post mortem*, a critério do SIM.

**III** - garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

**IV** - manter atualizados:

**a)** os dados cadastrais de interesse do SIM; e

**b)** os dados do estabelecimentos elencados no 0 deste Decreto.

**V** - fornecer aos empregados e funcionários da inspeção uniformes completos e adequados aos diversos serviços uma ou mais vezes ao ano, de acordo com a recomendação do SIM;

**VI** - fornecer, a critério do SIM, até o 10º (décimo) dia útil de cada mês os dados estatísticos do mês anterior de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

**VII** - fornecer, por escrito, aviso antecipado de 72 (setenta e duas) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos e atividades de abate nos estabelecimentos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

**VIII** - avisar, com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas a chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;

**IX** - fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;

**X** - arcar com o custo das análises fiscais;

**XI** - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias e produtos normais e peças patológicas, que devam ser remetidas aos laboratórios;

**XII** - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal para seu uso exclusivo, quando for o caso;

**XIII** - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

**XIV** - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos

ou destinados ao aproveitamento condicional;

**XV** - manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Municipal, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como para sequestro de carcaças, matérias-primas e produtos suspeitos;

**XVI** - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;

**XVII** - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

**XVIII** - manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

**XIX** - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

**XX** - dar aviso, com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas, sobre a chegada ou recebimento do pescado;

**XXI** - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;

**XXII** - disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódico, local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações;

**XXIII** - comunicar ao SIM:

**a)** com antecedência de, no mínimo, 05 (cinco) dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate (abate extra) em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;

**b)** sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterà a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate;

**c)** a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais;

**XXIV** - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:

**a)** constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde;

b) adulteração;

**XXV** - manter a disciplina interna dos estabelecimentos.

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

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

**Art. 74.** Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

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

**Art. 75.** Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido adulterados;

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

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

**Art. 76.** Nos estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte, que estejam incluídos em programas de assistência técnica governamentais, o produtor poderá suprir o Responsável Técnico.

**Parágrafo único.** Para realizar a atividade prevista no caput, o produtor deverá apresentar comprovação de participação de curso na área de alimentos que contemple Boas Práticas de Fabricação (BPF).

**Art. 77.** O pessoal posto à disposição pelo estabelecimento para o trabalho de inspeção ficará sob as ordens diretas do responsável pelo SIM.

**Art. 78.** Cancelado o registro, o material pertencente ao SIM, inclusive de natureza científica, arquivo e os carimbos oficiais da Inspeção Municipal serão recolhidos à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente.

**Art. 79.** Todos os estabelecimentos devem registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo SIM, também, as entradas e saídas de matérias-primas e de produtos, especificando quantidade, qualidade e destino.

I - Tratando-se de matéria-prima ou produtos de laticínio procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção o adquirente deverá lançar nos livros e mapas indicados, a data de entrada, o número da guia de embarque ou certificado sanitário, número de relacionamento ou registro do estabelecimento remetente.

II - Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer, a juízo do SIM, relação atualizada de fornecedores, nome da propriedade rural e atestado sanitário dos rebanhos.

**Art. 80.** Os estabelecimentos manterão um livro de “**OCORRÊNCIAS**”, onde um servidor público lotado no SIM registrará todos os fatos relacionados com o presente Regulamento.

## TÍTULO VI DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

### CAPÍTULO I DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

**Art. 81.** Nos estabelecimentos sob inspeção do SIM, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º. Será permitido o abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento, em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.

§ 2º. Para se realizar abate de que trata o parágrafo anterior, deverá ser realizada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

#### Seção I Da inspeção *ante mortem*



**Art. 82.** O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do Médico-Veterinário, do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**Art. 83.** Para assegurar a procedência dos animais, no recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas.

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

**Art. 84.** Após a chegada dos animais, estes serão desembarcados e alojados em instalações apropriadas, respeitadas as particularidades de cada espécie, onde o SIM fará a avaliação.

**Parágrafo único.** Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias só poderão ser desembarcados na presença de um servidor do SIM.

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

**Art. 86.** O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, de acordo com os incisos VII e VIII, do Art. 73, 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 pelos Médicos-Veterinários do SIM.

**§ 1º.** Se houver a suspeita do uso de substâncias proibidas ou na 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 a coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.

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

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

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

§ 3º. Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação por Médico-Veterinário do SIM, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando o caso exigir.

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

§ 5º. O exame será repetido caso decorra período superior a 24 (vinte e quatro) horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.

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

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

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

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

I - notificar o serviço oficial de saúde animal;

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

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

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



**Art. 91.** Os suídeos que apresentem lesões agudas por erisipela, com eritema cutâneo difuso, devem ser abatidos em separado.

**Art. 92.** 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 10 (dez) dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto e com as normas complementares.

**Art. 93.** Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia poderão ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados.

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

**Art. 94.** 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 complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério do Médico-Veterinário do SIM.

**Art. 95.** 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 SIM.

**Art. 96.** 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 autoclavados em equipamento próprio, que permita a destruição do agente, ou, ainda, submetidos a outros métodos autorizados em normas complementares.

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

§ 4º. Concluídos os trabalhos de necropsia, o veículo ou contentor utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

**Art. 97.** 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. 98.** O SIM levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

## **Seção II** **Do abate dos animais**

**Art. 99.** Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM.

**Art. 100.** É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

**Art. 101.** É proibido o abate de suídeos não castrados ou que mostrem sinais de castração recente.

**Parágrafo único.** Poderá ser permitido o abate de suídeos castrados por meio de métodos não cirúrgicos, desde que seja cumprido o que determinam as normas complementares.

## **Subseção I** **Do abate de emergência**

**Art. 102.** Devem ser submetidos ao abate de emergência os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame *ante mortem*.

**Parágrafo único.** Compreendem no caput, mas não se limitam, animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

**Art. 103.** É proibida a matança de emergência na ausência do Médico-Veterinário do SIM.

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

**Art. 104.** Nos casos que os animais apresentem sinais clínicos neurológicos, o SIM deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.

**Art. 105.** Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

**Parágrafo único.** Nos casos de animais com paralisia decorrente de alterações metabólicas, será permitido retirá-los do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.

**Art. 106.** Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas, o SIM deverá realizar a coleta de material para análise laboratorial.

**Art. 107.** São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou em normas complementares.

**Art. 108.** Podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, as carcaças de animais que sofreram



abate de emergência e que não foram condenadas conforme previsto neste Decreto ou em normas complementares.

## **Subseção II Do abate normal**

**Art. 109.** É permitido, somente, o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, baseados em princípios científicos, previamente insensibilizados, seguida de imediata sangria.

**§ 1º.** É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que seus produtos sejam destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa.

**Art. 110.** Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza, a remoção de sujidades e a vasoconstrição periférica, respeitadas as particularidades de cada espécie.

**Art. 111.** A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pelo SIM.

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

**Art. 112.** As aves podem ser depenadas:

I - a seco;

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

III - por outro processo autorizado pelo SIM.

**Art. 113.** As carcaças de suídeos quando entregues para o consumo com pele, será obrigatória a depilação completa por escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo SIM.

**§ 1º.** As carcaças devem ser lavadas após a operação depilatória, que poderá ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado.

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

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

**§ 4º.** A critério do SIM, pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem.

**Art. 114.** Sempre que julgar necessário ou quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM determinará a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

**Art. 115.** O local de realização da evisceração deve permitir pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações de vísceras e das carcaças.

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

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

**Art. 116.** Até o término do exame *post mortem* pelo SIM, deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras observado o disposto em norma complementar.

**§ 1º.** É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

**§ 2º.** É vedada a realização de operações de toailete antes do término do exame *post mortem*.

**Art. 117.** A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológico da esfolagem e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada pelo SIM.

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

**§ 2º.** Para atender às exigências de abate segundo preceitos religiosos, é permitida a insuflação dos pulmões.

**Art. 118.** Para armazenamento em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas, todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados nessas câmaras frigoríficas.

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

**Art. 119.** Durante o processo de resfriamento pelo ar, as carcaças ou as partes das carcaças, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

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

**Art. 120.** Nos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos, quando da ocorrência de doenças infectocontagiosas, o SIM deve verificar o correto cumprimento desses procedimentos, a fim de evitar a contaminação cruzada.

**Art. 121.** É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

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

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

### **Seção III** **Dos aspectos gerais da inspeção *post mortem***

**Art. 122.** A inspeção *post mortem* é competência privativa do Médico-Veterinário oficial do SIM ou do Médico-Veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção municipal, os quais poderão ser assistidos por agentes ou auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

**Art. 123.** A inspeção *post mortem* consiste nos seguintes exames:

- I - da carcaça;
- II - das partes da carcaça;
- III - das cavidades;
- IV - dos órgãos;
- V - dos tecidos; e
- VI - dos linfonodos.

**Parágrafo único.** Os procedimentos de inspeção citados no caput serão realizados por meio da visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

**Art. 124.** Deve ser assegurada a correspondência entre as carcaças, partes das carcaças, vísceras e órgãos, durante a inspeção *post mortem*.

**Art. 125.** Nas linhas de inspeção as carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades, que não tenham implicações para a carcaça e

para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados, considerando o disposto em normas complementares para cada espécie.

**Art. 126.** Nas linhas de inspeção as carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades, das quais possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final - DIF para que sejam julgados.

**Art. 127.** São atribuições do Médico-Veterinário oficial do SIM e do Médico-Veterinário integrante da equipe de inspeção a avaliação e o destino das carcaças, de suas partes e dos órgãos.

**§1º.** Na constatação de doenças infectocontagiosas, será dado destino similar para os órgãos e suas respectivas carcaças.

**§2º.** O SIM reterá as carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados, os quais devem ser removidos do Departamento de Inspeção Final - DIF por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

**Art. 128.** Far-se-á a descaracterização do material condenado quando:

I - não for processado no dia do abate; ou

II - for transportado para transformação em outro estabelecimento.

**§1º.** Não sendo possível a descaracterização de que trata o caput, o material condenado será desnaturado.

**Art. 129.** São proibidas quaisquer práticas que possam mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM.

**Art. 130.** As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas no capítulo III, do título VIII deste Decreto, sob supervisão do SIM.

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

**Art. 131.** Laudos que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças serão disponibilizados pelo SIM para os proprietários dos animais abatidos, quando requeridos, mesmo que sejam em caráter presuntivo.

**Art. 132.** O SIM coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

**Art. 133.** As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando-se, ainda, o que segue:

**I** - quando houver contaminação acidental com material purulento devem ser condenados a carcaça, partes da carcaça ou órgãos, que entraram em contato com esse material.

**II** - devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;

**III** - as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após a remoção e a condenação das áreas atingidas;

**IV** - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;  
e

**V** - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

**Art. 134.** As carcaças que apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, devem ser condenadas, observando-se, ainda:

**I** - permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos, quando na existência de lesões localizadas, que afetam os pulmões, mas não haja a repercussão no estado geral da carcaça;

**II** - permite-se o aproveitamento condicional da carne da cabeça pela esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos, quando a lesão é discreta e limitada à língua, afetando ou não os linfonodos correspondentes;

**III** - pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, as carcaças em bom estado geral, que apresentam lesões localizadas, mas sem comprometimento dos linfonodos e de outros órgãos;

**IV** - devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando

a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

**Art. 135.** Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentam afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça.

**I** - deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, as carcaças de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de resolução, abrangido o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas que não apresentem repercussão no estado geral.

**II** - pode ser liberada para o consumo, após a remoção, a carcaça com aderências pleurais, mas sem apresentar qualquer tipo de exsudatos resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional;

**III** - devem ser condenados os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica;

**Art. 136.** Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar.

**Parágrafo único.** Incluem-se ao caput deste artigo, mas não se limitam às afecções, os casos de:

**I** - inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;

**II** - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

**III** - metrite;

**IV** - poliartrite;

**V** - flebite umbilical;

**VI** - hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e

**VII** - rubefação difusa do couro.

**Art. 137.** Devem ser condenados, quando ao exame *ante mortem* se apresentarem e estado febril, as carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose.

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

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

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

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

**§5º.** É obrigatória a condenação dos órgãos, do úbere, do trato genital e do sangue nas hipóteses elencadas nos §2º, §3º e §4º deste artigo.

**Art. 138.** As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

**Art. 139.** Devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, as carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático, assegurando-se a imediata execução das seguintes medidas:

**I** - proibição da evisceração de carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;

**II** - se reconhecida a enfermidade após a evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, uniformes dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

**III** - o abate deve ser interrompido e deve-se iniciar, imediatamente, a desinfecção;

**IV** - para desinfecção, recomenda-se o emprego de solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;

**V** - os funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso devem passar por higiene e antissepsia pessoal e posteriormente devem ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução.

**Art. 140.** Devem ser condenados as carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático.

**Art. 141.** Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

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

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

**Art. 142.** Devem ser condenados as carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, 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. 143.** Devem ser condenados as carcaças e os órgãos com aspecto sanguinolento ou hemorrágico, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico.

**Art. 144.** Devem ser condenados os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica.

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

**Art. 145.** Devem ser condenados os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, que possam estar relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos.

**Art. 146.** Devem ser condenados as carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrointestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação, desde que não seja possível a remoção completa da área contaminada.

**§1º.** As carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor, quando não for possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas;

**§2º.** Sendo possível a delimitação da área atingida e a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.

**Art. 147.** Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas.

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

§2º. Podem ser liberadas, depois de removidas a área comprometida, as carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada

**Art. 148.** Devem ser condenadas as carcaças que, durante o exema *post mortem*, apresentarem edema generalizado.

**Parágrafo único.** Se as partes das carcaças e dos órgãos, nos casos discretos e localizados, apresentarem infiltrações edematosas, estas devem ser removidas e condenadas.

**Art. 149.** As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Oesophagostomum sp* (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.

**Art. 150.** Os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*, causadores de Euritrematose devem ser condenados.

**Art. 151.** Na constatação de *Fasciola hepática*, as carcaças e os órgãos de animais com caquexia ou icterícia devem ser condenados.

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

**Art. 152.** Devem ser condenados os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes.

**Art. 153.** As línguas que apresentem casos de glossite devem ser condenadas.

**Art. 154.** Devem ser condenados, na presença de caquexia, as carcaças e os órgãos de animais com cisto hipático.

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

**Art. 155.** As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.

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

**Art. 156.** Devem ser condenadas todas as carcaças que apresentam evidências de intoxicação por substância medicamentosa ou ingestão de produtos tóxicos.

**Parágrafo único.** A critério do SIM, poderá ser dada ao aproveitamento condicional ou determinada sua liberação para o consumo a carcaça que apresentar lesão restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

**Art. 157.** Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.

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

**§2º.** A critério do SIM, poderão ser liberadas as carcaças de animais com lesões cardíacas, quando estas não estiverem comprometidas.

**Art. 158.** Devem ser condenados os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras Infecções, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

**Parágrafo único.** Podem ser liberados para o consumo, a carcaça e os rins, quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas.

**Art. 159.** Devem ser condenadas todas as carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos, com comprometimento do seu estado geral.

**§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. 160.** A critério do SIM, podem ser destinados ao aproveitamento condicional, as carcaças e os órgãos de animais magros, que não apresentam qualquer processo patológico.

**Art. 161.** Nos casos de mastite/mamite, as carcaças e os órgãos devem ser condenadas, sempre que houver comprometimento sistêmico.

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

**§2º.** Podem ser liberados as carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite crônica, se não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária.

**§3º.** As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante.

**§4º.** Devem ser condenadas as glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação, quando provenientes de animais reagentes à brucelose.

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

**Art. 162.** Devem ser condenados todos os fígados com necrobacilose nodular.

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

**Art. 163.** Devem ser condenadas as carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase e com ou sem comprometimento do estado geral.

**§1º.** Não havendo o comprometimento do estado geral da carcaça, sendo as lesões neoplásicas discretas e localizadas, esta pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

**Art. 164.** Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

**Art. 165.** Devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção.

**Art. 166.** As carcaças com Infecção Intensa por *Sarcocystis spp* (sarcocistose) devem ser condenadas.

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

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

**Art. 167.** Devem ser condenadas as carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, havendo comprometimento no seu estado geral.

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

**Art. 168.** Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

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

**Art. 169.** As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:

**I** - no exame *ante mortem* o animal esteja febril;

**II** - sejam acompanhadas de caquexia;

**III** - apresentem lesões tuberculosas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;

**IV** - apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;

**V** - apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;

**VI** - apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

**VII** - apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou

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

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

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

**I** - os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;

**II** - os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e

**III** - existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.

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

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

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

**Art. 170.** A critério do SIM, os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção *ante mortem* e *post mortem*, nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares, devem ser submetidos a um dos seguintes tratamentos:

**I** - pelo frio, em temperatura não superior a  $-10^{\circ}\text{C}$  (dez graus Celsius negativos) por dez dias;

**II** - pelo sal, em salmoura com no mínimo  $24^{\circ}\text{Be}$  (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias; ou

**III** - pelo calor, por meio de:

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

b) fusão pelo calor em temperatura mínima de  $121^{\circ}\text{C}$  (cento e vinte e um graus Celsius); ou

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

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

**§2º.** Após aprovação pelo SIM, poderão ser utilizados processos diferentes dos propostos no caput, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico.

## **CAPÍTULO II**

### **DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PESCADO E DERIVADOS**

**Art. 171.** Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

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

**Art. 172.** Os dispositivos previstos neste Decreto são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

**Parágrafo único.** O SIM estabelecerá em norma complementar os procedimentos de inspeção referentes aos gastrópodes terrestres.

**Art. 173.** Não serão permitidos a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

**Art. 174.** É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

**Art. 175.** Os controles oficiais do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

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

**Art. 176.** Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I - peixes

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;

c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;

d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;

g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;

h) ânus fechado; e

i) odor próprio, característico da espécie;

## II - anfíbios

### a) Carne de rã

1. odor suave e característico da espécie;

2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;

3. ausência de lesões e elementos estranhos; e

4. textura firme, elástica e tenra.

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

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

§ 3º. Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

**Art. 177.** O pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físicoquímicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;

II - de bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

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

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

**Art. 178.** Nos estabelecimentos de pescada, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

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

**Art. 179.** É permitida a destinação industrial do pescada que se apresentar, mutilado, deformado, injuriado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto neste Decreto ou em normas complementares.

**Art. 180.** Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de  $-20^{\circ}\text{C}$  (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a  $-35^{\circ}\text{C}$  (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

**Parágrafo único.** Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do SIM.

**Art. 181.** O pescada, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

### **CAPÍTULO III** **DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS**

**Art. 182.** Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

**Art. 183.** A inspeção de ovos e derivados a que se refere este capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

**Art. 184.** Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas complementares editadas pelo SIM.

**Art. 185.** Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.

**Art. 186.** Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

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

**Art. 187.** Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

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

**Art. 188.** Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

**Art. 189.** Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

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

**Art. 190.** Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

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

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

**Art. 191.** Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

**Art. 192.** Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

**Art. 193.** É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem de:

I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e

II - ovos de espécies diferentes.

**Art. 194.** Os ovos serão classificados quando ao peso da seguinte forma:

I - jumbo, com no mínimo 68 gramas;

II - extra, com no mínimo 58 gramas e no máximo 67,99 gramas;

III - grande, com no mínimo 48 gramas e no máximo 57,99 gramas; e

IV - médio, com no mínimo 38 gramas e no máximo 47,99 gramas.

**Art. 195.** Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

#### **CAPÍTULO IV DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS**

**Art. 196.** A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

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

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

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

**Art. 197.** A inspeção de leite e derivados a que se refere este capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

**Art. 198.** Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

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

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

**Art. 199.** Para os fins deste Decreto, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

**Art. 200.** Para os fins deste Decreto, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias antes da parição prevista.

**Art. 201.** Para os fins deste Decreto, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

**Art. 202.** Para os fins deste Decreto, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

**Parágrafo único.** Não será permitido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

**Art. 203.** O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

**§ 1º.** O leite deve ser filtrado o mais breve possível após a ordenha manual ou mecânica, por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

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

**Art. 204.** Para os fins deste Decreto, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

**Art. 205.** É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

**I** - pertençam à propriedade que esteja sob interdição;

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

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

**IV** - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

**V** - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou

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

**VII** - estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.

**Art. 206.** O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

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

**Art. 207.** É permitido o transporte de leite em latões ou tarros, em temperatura ambiente, desde que seja entregue ao estabelecimento processador em até 02 (duas) horas após o final de cada ordenha.

**Art. 208.** A análise do leite, engloba, mas não se limitam, a critério do SIM:

**I** - contagem de células somáticas – CCS;

**II** - contagem bacteriana total - CBT;

**III** - composição centesimal;

**IV** - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário.

**Art. 209.** Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

**V** - características físico-químicas:

**a)** características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;

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

**VI** - não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e

**VII** - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

**Art. 210.** O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização.

**Art. 211.** Após a seleção e a recepção, o processamento do leite compreende, entre outros processos aprovados pelo SIM, as seguintes operações:

**I** - pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II - beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

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

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

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

§ 4º. A critério do SIM, será permitida a comercialização do leite a granel pelo produtor rural, previamente ao processo de beneficiamento do leite, diretamente a estabelecimentos industriais, como padarias, confeitarias, entre outros.

**Parágrafo único.** O produto de que se trata o §4º deste artigo deve obedecer os padrões de qualidade do leite presentes neste regulamento e em normas complementares e, obrigatoriamente, apreender os dizeres “**ESTE PRODUTO DEVE PASSAR POR TRATAMENTO TÉRMICO PREVIAMENTE DO CONSUMO**”.

**Art. 212.** Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

**Art. 213.** Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo SIM.

**Art. 214.** Para os fins deste Decreto, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite, com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

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

**Art. 215.** Para os fins deste Decreto, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º. Utilizar-se-á os seguintes processos de pasteurização do leite:

I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de 30 (trinta)

minutos.

**II** - pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos.

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

**§ 3º.** O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), imediatamente após a pasteurização, envasado no menor prazo possível e expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius).

**§ 4º.** O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius).

**§ 5º.** O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

**§ 6º.** É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

**Art. 216.** Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em Embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

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

**Art. 217.** Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110° C (cento e dez graus Celsius) e 130° C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

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

**CAPÍTULO V**  
**DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E**  
**DERIVADOS**

**Art. 218.** A inspeção de produtos de abelhas e derivados abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

**Art. 219.** No estabelecimento processador, devem ser realizadas, na recepção e seleção de produtos de abelhas, as análises das características sensoriais, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

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

**Art. 220.** O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

**Art. 221.** Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

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

**Art. 222.** A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

## **TÍTULO VII DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE**

### **CAPÍTULO I DOS ASPECTOS GERAIS**

**Art. 223.** Para os fins deste Decreto, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

**Art. 224.** A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo SIM.

I - o órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia

autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição; e

**II** - o SIM estabelecerá, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal, incluídos seus limites máximos, quando couber.

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

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

**Art. 225.** O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

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

**Art. 226.** É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

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

**Art. 227.** Os produtos de origem animal podem ser submetidos ao processo de irradiação em estabelecimentos que estejam devidamente regularizados nos órgãos competentes.

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

### **Seção I** **Das matérias-primas**

**Art. 228.** Para os fins deste Decreto, carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

**Art. 229.** Para os fins deste Decreto, carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

**I** - nos bovinos, nos búfalos e nos equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;

**II** - nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;

**III** - 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;

**IV** - nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;

**V** - nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;

**VI** - nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas.

**Art. 230.** É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

**Art. 231.** Para os fins deste Decreto, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

**I** - nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;

**II** - nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;

**III** - nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;

**IV** - no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;

**V** - nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e

**VI** - nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

**Art. 232.** Para os fins deste Decreto, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

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

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

**Art. 233.** As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

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

**Art. 234.** É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

**Art. 235.** É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.

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

## **Seção II** **Dos produtos cárneos**

**Art. 236.** Produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, os qual suas propriedades originais foram modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

**Art. 237.** Para os fins deste Decreto, toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

**Art. 238.** Para os fins deste Decreto, unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.

**Art. 239.** Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

**Art. 240.** Para os fins deste Decreto, carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.

**Art. 241.** Para os fins deste Decreto, embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.

**§ 1º.** As tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

**§ 2º.** É permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.

**Art. 242.** Para os fins deste Decreto, defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

**§ 1º.** É permitida a defumação a quente ou a frio.

**§ 2º.** A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

**Art. 243.** Para os fins deste Decreto, carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.

**Art. 244.** Para os fins deste Decreto, desidratados são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico.

**Art. 245.** Para os fins deste Decreto, esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.

**Parágrafo único.** O processo de esterilização comercial deve assegurar um valor de F0 igual ou maior que 3 três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*.

**Art. 246.** Para os fins deste Decreto, produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes.

**Parágrafo único.** Quando os produtos gordurosos se apresentarem em estado líquido, devem ser denominados óleos.

**Art. 247.** Para os fins deste Decreto, almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.

**Art. 248.** Para os fins deste Decreto, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.

**Parágrafo único.** O hambúrguer poderá ser moldado em outros formatos mediante especificação no registro e na rotulagem do produto.

**Art. 249.** Para os fins deste Decreto, quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.

**Art. 250.** Para os fins deste Decreto, linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.

**Art. 251.** Para os fins deste Decreto, morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.

**Art. 252.** Para os fins deste Decreto, mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos,

embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico.

**Art. 253.** Para os fins deste Decreto, salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.

**Art. 254.** Para os fins deste Decreto, presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.

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

**Art. 255.** Para os fins deste Decreto, apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

**Art. 256.** Para os fins deste Decreto, fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

**Art. 257.** Para os fins deste Decreto, salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.

**Art. 258.** Para os fins deste Decreto, pepperoni é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não.

**Art. 259.** Para os fins deste Decreto, copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.

**Art. 260.** Para os fins deste Decreto, lombo é o produto cárneo obtido do corte da região Lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.

**Art. 261.** Para os fins deste Decreto, bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado.

**Art. 262.** Para os fins deste Decreto, pururuca é o produto cárneo obtido da pele de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com gordura ou carne aderidas.

**Art. 263.** Para os fins deste Decreto, torresmo é o produto cárneo obtido da Gordura de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com pele ou carne aderidas.

**Art. 264.** Para os fins deste Decreto, pasta ou patê é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

**Art. 265.** Para os fins deste Decreto, charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.

**Parágrafo único.** É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do charque, mediante declaração em sua denominação de venda.

**Art. 266.** Para os fins deste Decreto, carne bovina salgada curada dessecada ou jerked beef é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.

**Art. 267.** Para os fins deste Decreto, banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.

**Art. 268.** É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIM.

**Art. 269.** É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista neste Decreto e em normas complementares.

### **CAPÍTULO III**

#### **DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS**

**Art. 270.** Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

**§ 1º.** Será considerado um produto de pescado, aquele que possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

**§ 2º.** Se em um produto a quantidade de pescado for inferior a cinquenta por cento, esse será considerado um produto à base de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

**Art. 271.** Para os fins deste Decreto, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

**Art. 272.** Para os fins deste Decreto, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

**Art. 273.** Para os fins deste Decreto, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

**§ 1º.** O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  (dezoito graus Celsius negativos)

**§ 2º.** Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a  $-18^{\circ}\text{C}$  (dezoito graus Celsius negativos), tolerando-se um aumento de até  $3^{\circ}\text{C}$  (três graus Celsius).

**Art. 274.** Para os fins deste Decreto, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

**Parágrafo único.** O processo de descongelamento deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo SIM, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o

pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

**Art. 275.** Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

**Art. 276.** Para os fins deste Decreto, pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

**Art. 277.** Para os fins deste Decreto, embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos neste Decreto.

**Art. 278.** Para os fins deste Decreto, pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.

**Art. 279.** Para os fins deste Decreto, pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.

#### **CAPÍTULO IV**

##### **DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS**

**Art. 280.** Para os fins deste Decreto, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

**Parágrafo único.** Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos pelo Serviço Inspeção Municipal.

#### **CAPÍTULO V**

##### **DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS**

###### **Seção I**

###### **Do leite**

**Art. 281.** Será 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.

**§ 1º.** A produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste Decreto, poderá ser permitida mediante uso novas tecnologias aprovadas em norma complementar.

**§ 2º.** São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV e V do caput, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do § 1º.

**Art. 282.** Para os fins deste Decreto, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

**Art. 283.** Para os fins deste Decreto, leite fluido a granel de uso industrial é o leite que não seja destinado diretamente ao consumidor final, higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado.

**§ 1º.** 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. 284.** Para os fins deste Decreto, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Decreto.

**Art. 285.** Para os fins deste Decreto, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido neste Decreto.

**Art. 286.** Para os fins deste Decreto, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido neste Decreto.



**Art. 287.** Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste Decreto e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

## **Seção II Da classificação dos derivados lácteos**

### **Subseção I Do creme de leite**

**Art. 288.** Para os fins deste Decreto, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

**Parágrafo único.** O creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico, antes de ser exposto ao consumo humano direto.

### **Subseção II Da manteiga**

**Art. 289.** Para os fins deste Decreto, manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem do creme de leite, com ou sem modificação biológica, por meio de processo tecnológico específico.

**Parágrafo único.** A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

### **Subseção III Dos queijos**

**Art. 290.** Para os fins deste Decreto, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite - integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.

**§ 1º.** Para os fins deste Decreto, queijo fresco é aquele que está pronto para o consumo logo após o seu processo de fabricação.

§ 2º. Para os fins deste Decreto, queijo maturado é aquele que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias para apresentar as características de sua variedade.

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

§ 4º. Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus celsius), durante um período não inferior a 60 (sessenta) dias.

§ 5º. O Período mínimo de maturação de queijos poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.

**Art. 291.** Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

**Parágrafo único.** Durante do o processo de maturação, os queijos devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

**Art. 292.** O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento diferente daquele que iniciou a produção, respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo SIM para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

**Art. 293.** Para os fins deste Decreto, queijo de coalho é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.

**Art. 294.** Para os fins deste Decreto, queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.

**Art. 295.** Para os fins deste Decreto, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas

específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.

**Art. 296.** Para os fins deste Decreto, ricota fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até 20% vinte por cento do seu volume.

**Art. 297.** Para os fins deste Decreto, ricota defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até 20% vinte por cento do seu volume, submetido à secagem e à defumação.

**Art. 298.** Para os fins deste Decreto, queijo prato é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada.

**Art. 299.** Para os fins deste Decreto, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.

**§ 1º.** A variedade de queijo provolone fresco denominada butirro é quando este apresenta pequena quantidade de manteiga na sua massa.

**§ 2º.** O queijo de que trata o caput pode ser defumado e devem ser atendidas as características sensoriais adquiridas nesse processo.

**§ 3º.** Quando do provolone apresentar formato ovalado ou piriforme, o queijo será denominado Caccio-Cavalo, fresco ou curado.

**Art. 300.** O uso e a comercialização, da gordura láctea extraída da água utilizada na operação de filagem durante a elaboração de queijos são permitidos, asseguradas a identidade e a qualidade do produto final no qual será utilizada.

#### **Subseção IV** **Dos leites fermentados**

**Art. 301.** Para os fins deste Decreto, leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.



**Parágrafo único.** São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o kumys , o kefir e a coalhada.

#### **Subseção V Dos outros derivados lácteos**

**Art. 302.** Para os fins deste Decreto, leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção mínima de 85% oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

**Art. 303.** Para os fins deste Decreto, doce de leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da concentração do leite sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose - parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos - com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.

**Art. 304.** Para os fins deste Decreto, requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.

**Parágrafo único.** A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

**Art. 305.** Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

**Art. 306.** Para os fins deste Decreto, massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ.

**Art. 307.** Para os fins deste Decreto, soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares.

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

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

**Art. 308.** Para os fins deste Decreto, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

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

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

**Parágrafo único.** Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.

**Art. 309.** Para os fins deste Decreto, mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

**Art. 310.** Para os fins deste Decreto, pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.

**Art. 311.** Para os fins deste Decreto, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaringeanas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.

**Art. 312.** Para os fins deste Decreto, própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

**Art. 313.** Para os fins deste Decreto, cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.

**Art. 314.** Para os fins deste Decreto, mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

**Art. 315.** Para os fins deste Decreto, pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.

**Art. 316.** Para os fins deste Decreto, própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

**Art. 317.** Para os fins deste Decreto, derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:

- I - composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes; ou
- II - composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

**Art. 318.** Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final.

**Art. 319.** Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.

§ 1º. O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.

§ 2º. É proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.



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

### CAPÍTULO I DO REGISTRO DE PRODUTOS

**Art. 320.** Todo produto de origem animal produzido no Município de Bom Jardim de Minas - MG deve ser registrado no SIM.

§ 1º. O registro dos produtos será realizado diretamente no escritório do SIM ou em sistema informatizado específico disponibilizado.

§ 2º. Produtos comestíveis os quais não possuem regulamentação própria será concedido mediante aprovação prévia da formulação e do processo de fabricação do produto.

§ 3º. Serão analisados os croquis do rótulo, a formulação e o processo de fabricação.

**Parágrafo único.** A critério do SIM, podem ser exigidas informações ou documentação complementares para o registro de produtos.

**Art. 321.** É permitida a fabricação e o registro de produtos de origem animal não previstos nesta Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM.

§ 1º. O SIM julgará os pedidos de fabricação e de registro considerando as seguintes condições:

I - a segurança e a inocuidade do produto;

II - os requisitos de identidade e de qualidade, com vistas a assegurar os interesses dos consumidores

§ 1º. Nos casos de utilização de tecnologia tradicional na obtenção do produto proposto com características reconhecidas pelos consumidores, esta também será considerado na análise de solicitação.

**Art. 322.** Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

**Art. 323.** Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia aprovação por parte do SIM.

**Art. 324.** O registro poderá ser cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

## **CAPÍTULO II DA EMBALAGEM E ROTULAGEM**

**Art. 325.** Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que proporcionem a real proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

**Parágrafo único.** Todo material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

**Art. 326.** Na reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana, só será permitida quando estes estiverem íntegros e higienizados.

**Parágrafo único.** É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

### **Seção I Da rotulagem em geral**

**Art. 327.** Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

**Art. 328.** Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos e em local visível.

**§ 1º.** O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos.

**§ 2º.** As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels, conforme legislação específica.

**§ 3º.** A fim de garantir a rastreabilidade dos produtos, os rótulos devem possuir identificação do estabelecimento responsável.

**Art. 329.** Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, sendo estes vinculados ao número de registro do estabelecimento no SIM.

**Art. 330.** Os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I - nome do produto;
- II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- III - carimbo oficial do SIM;
- IV - marca comercial do produto, quando houver;
- V - prazo de validade e identificação do lote;
- VI - lista de ingredientes e aditivos;
- VII - indicação do número de registro no SIM;
- VIII - identificação local de origem de produção;
- IX - instruções sobre a conservação do produto.

§ 1º. O prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§ 2º. Se houver a terceirização da produção, deve constar a expressão “**FABRICADO POR**”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “**PARA**”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 3º. Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “**FRACIONADO POR**” ou “**EMBALADO POR**”, respectivamente, em substituição à expressão “**FABRICADO POR**”.

§ 4º. Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM.

**Art. 331.** É permitido nos rótulos constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

**Parágrafo único.** É permitido o emprego de desenhos alusivos à marca.

**Art. 332.** Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto .

§ 1º. Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 2º. Para a inclusão de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§ 3º. As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

**Art. 333.** É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.

§ 1º. Na hipótese de inexistência de regras ou de regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o caput, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.

§ 2º. A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no § 1º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

**Art. 334.** Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

**Art. 335.** Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

## **Seção II** **Da rotulagem em particular**

**Art. 336.** O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§ 1º. O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

§ 2º. Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§ 3º. Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§ 4º. Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§ 5º. Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM.

**Art. 337.** A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

**Parágrafo único.** Quando a quantidade de água adicionada ao produto for superior a 3% três por cento, o percentual de água adicionado deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

**Art. 338.** Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde o produto seja identificado nos contentores de transporte.

**Art. 339.** Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra “DESCONGELADO”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

**Art. 340.** Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “**ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER CONSUMIDO POR CRIANÇAS MENORES DE UM ANO DE IDADE**”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

**Art. 341.** Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter a declaração “**NÃO COMESTÍVEL**”, em caixa alta, caracteres destacados, o carimbo SIM e, atende às normas complementares.

### **CAPÍTULO III DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO**

**Art. 342.** Toda e qualquer rotulagem dos produtos de origem animal de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – (SIM) de Bom Jardim de Minas - MG deve atender ao disposto neste Decreto, além de outros dispositivos legais.



**Art. 343.** Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal registrado no Serviço de Inspeção Municipal – (SIM) pode produzir e comercializar seus produtos sem a devida autorização para sua fabricação e registro de seus rótulos no SIM.

**Art. 344.** Para identificar o número do registro do rótulo/produto deve ser utilizada a expressão:

**§ 1º.** REGISTRO NO SIM - BJM/MG SOB Nº ...

**I** - o número de registro do rótulo/produto será formado pela sigla SIM - BJM/MG, seguido de tantos dígitos quanto os que compõem o número de registro do estabelecimento junto ao SIM, sendo que estes representam um número sequencial, sem duplicidade, indicado pelo estabelecimento produtor;

**II** - A expressão REGISTRO NO SIM – BJM/MG SOB Nº ... será impressa em fonte tipo Arial e em caixa alta.

**§ 2º.** Os elementos básicos dos carimbos oficiais do SIM, cujos formatos e empregos estão fixados no modelo 1 deste Decreto, são:

**I** - as palavras, em caixa alta, SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, que acompanha curva superior do círculo;

**II** - a palavra INSPECIONADO em cima do número de registro do estabelecimento, e

**III** - a sigla SIM – BJM/MG, além das iniciais SMAP na porção inferior do círculo.

**§ 3º.** Os elementos básicos dos carimbos oficiais da inspeção municipal, cujos formatos e empregos estão fixados nos modelos 2 e 3 deste Decreto, são:

**IV** - número de registro do estabelecimento, encimado pela palavra INSPECIONADO, acompanhando a borda superior e, a sigla SIM – BJM/MG abaixo daquele.

**Art. 345.** Os carimbos oficiais da inspeção municipal devem ser confeccionados exatamente como designados na descrição contida neste Decreto, respeitando as formas, dimensões, dizeres, tipo, tamanho e cor de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos.

**Art. 346.** A inspeção municipal adotará 3 (três) modelos de carimbos oficiais a serem usados nos estabelecimentos registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal – (SIM), a saber:

**I** - MODELO 1

**1** - Forma: circular;



**2** - Dimensões: variáveis de acordo com a área da superfície do painel principal do rótulo

**3** - Dizeres: número de registro do estabelecimento, centralizado, isolado e encimado pela sigla SIM – BJM/MG, com a palavra INSPECIONADO colocada abaixo. Logo abaixo da palavra INSPECIONADO, deve figurar a denominação, em caixa alta, SMAP – BOM JARDIM DE MINAS - MG;

**4** - Tipo de fonte: Arial, independentemente do modelo e tamanho;

**5** - Tamanho das fontes: variáveis de acordo com a dimensão do carimbo e os dizeres;

**6** - Cor:

Linhas do círculo - preta

Dizeres – preta

Fundo – branca

**7**- Uso: nos rótulos dos produtos de origem animal destinados ao consumo humano.

**II** - Quanto às especificações de dimensão e tamanho das fontes descritas no inciso I, itens 2 e 5 do modelo 1 poderá ser confeccionado em 6 (seis) tamanhos diferentes, de acordo com a seguinte descrição:

Modelo 1.1

**a)** diâmetro de 1 cm (um centímetro) com a espessura da linha da borda do círculo de 0,5 pontos (zero vírgula cinco pontos). Usado em embalagens com painel principal com área < 10 cm<sup>2</sup> (menor ou igual a dez centímetros quadrados);

**b)** tamanhos da fonte: 2,5 pontos (dois vírgula cinco) para os dizeres SIM – BJM/MG e o número de registro, 3,0 pontos (dois vírgula quatro pontos) para o dizer INSPECIONADO, 1,5 ponto (um vírgula cinco ponto) para SMAP – BOM JARDIM DE MINAS – MG e 2,0 (dois vírgula zero pontos) para SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL;

Modelo 1.2

**a)** diâmetro de 1,5 cm (um centímetro e meio) com a espessura da linha da borda do círculo de 0,5 pontos (zero vírgula cinco pontos). Usado em embalagens com painel principal com área > 10 e < 40 cm<sup>2</sup> (maior que dez e menor ou igual a quarenta centímetros quadrados);

**b)** tamanhos da fonte: 3,0 pontos (três vírgula zero pontos) para os dizeres SIM – BJM/MG e o número de registro, 4,0 pontos (quatro vírgula zero pontos) para o dizer INSPECIONADO, 2,0 pontos (dois vírgula zero pontos) para SMAP – BOM JARDIM DE



MINAS – MG e 2,5 pontos (dois vírgula cinco pontos) para SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL;

#### Modelo 1.3

**a)** diâmetro de 2 cm (dois centímetros) com a espessura da linha da borda do círculo de 0,5 pontos (zero vírgula cinco pontos). Usado em embalagens com painel principal com área > 40 e < 170 cm<sup>2</sup> (maior que quarenta e menor ou igual a cento e setenta centímetros quadrados);

**b)** tamanhos da fonte: 5,0 pontos (cinco) para os dizer SIM – BJM/MG e o número de registro, 5,5 pontos (cinco vírgula cinco pontos) para o dizer INSPECIONADO, 3,0 (três) SMAP – BOM JARDIM DE MINAS – MG e 4,0 (quatro) para SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL;

#### Modelo 1.4

**a)** diâmetro de 3 cm (três centímetros) com a espessura da linha da borda do círculo de 0,75 pontos (zero vírgula setenta e cinco pontos). Usado em embalagens com painel principal com área > 170 e < 650 cm<sup>2</sup> (maior que cento e setenta e menor ou igual a seiscentos e cinquenta centímetros quadrados);

**b)** tamanhos da fonte: 7,5 pontos (sete vírgula cinco) para os dizeres SIM – BJM/MG e o número de registro, e 8,5 pontos (oito vírgula cinco pontos) para o dizer INSPECIONADO, 4,0 (quatro) para SMAP – BOM JARDIM DE MINAS – MG e 6,5 (seis vírgula cinco) para SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL;

#### Modelo 1.5

**a)** diâmetro de 4 cm (quatro centímetros) com a espessura da linha da borda do círculo de 0,85 pontos (zero vírgula oitenta e cinco pontos). Usado em embalagens com painel principal com área > 650 e < 2600 cm<sup>2</sup> (maior que seiscentos e cinquenta e menor ou igual a dois mil e seiscentos centímetros quadrados);

**b)** tamanhos da fonte: 10,0 pontos (dez pontos) para os dizeres SIM – BJM/MG e o número de registro, 11 pontos (onze pontos) para o dizer INSPECIONADO, 5,5 (cinco vírgula cinco pontos) para SMAP – BOM JARDIM DE MINAS – MG e 8,5 (oito vírgula cinco pontos) para SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL;

#### Modelo 1.6



**a)** diâmetro: de 7 cm (sete centímetros) com a espessura da linha da borda do círculo 1,25 pontos (um vírgula vinte e cinco pontos). Usado em embalagens com painel principal com área > 2600 cm<sup>2</sup> (maior que dois mil e seiscentos centímetros quadrados);

**b)** tamanhos da fonte: 18,0 pontos (dezoito pontos) para os dizeres SIM – BJM/MG e o número de registro, e 20,0 pontos (vinte vírgula zero pontos) para o dizer INSPECIONADO, 9,0 (nove pontos) para SMAP – BOM JARDIM DE MINAS – MG e 15,0 (quinze pontos) para SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL;

### III - Modelo 2

**1** - Forma: elíptica no sentido horizontal, com espessura da linha da borda de 1,5 pontos (um vírgula cinco pontos);

**2** - Dimensão: 5 cm X 3 cm (5 centímetros por 3 centímetros);

**3** - Dizeres: número de registro do estabelecimento, centralizado, isolado e encimado pela palavra INSPECIONADO que acompanha a curva superior da elipse, logo abaixo do número, as siglas SIM – BJM/MG acompanhando a curva inferior;

**4** - Tipo de fonte: Arial;

**5** - Tamanhos da fonte: 16 pontos (dezesseis pontos) para o dizer INSPECIONADO, 14 pontos (quatorze pontos) para o dizer SIM – BJM/MG e 24 pontos (vinte e quatro pontos) para o número de registro;

**6** - Uso: para carcaças de suídeos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.

### IV - Modelo 3

**1**- Forma: elíptica no sentido horizontal, com espessura da linha da borda de 4 (quatro) pontos;

**2** - Dimensão: 7 cm X 5 cm (7 centímetros por 5 centímetros);

**3** - Dizeres: número de registro do estabelecimento, centralizado, isolado e encimado pela palavra INSPECIONADO que acompanha a curva superior da elipse, logo abaixo do número, as siglas SIM – BJM/MG acompanhando a curva inferior;

**4** - Tipo de fonte: Arial;

**5** - Tamanhos da fonte: 23 pontos (vinte e três pontos) para os dizeres INSPECIONADO e SIM – BJM/MG e 38 pontos (trinta e oito pontos) para o número de registro;

**6 - Uso:** para carcaças ou quartos de bovídeos, equídeos e ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.

**Art. 347.** Carcaças ou partes de carcaças em natureza de bovídeos, equídeos, ratitas, suídeos, ovinos e caprinos recebem o carimbo da inspeção municipal diretamente em sua superfície e, quando destinadas ao comércio, devem possuir etiqueta-lacre inviolável.

**Parágrafo único.** O carimbo de inspeção constante das etiquetas-lacres de carcaças ou partes de carcaças deve apresentar forma e dizeres previstos no modelo 1 (um) e com 2 (dois) centímetros de diâmetro

#### MODELO 1

Modelo 1.1



Espessura da linha da borda do círculo de 0,5 pontos;  
Texto **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL** – fonte Arial 2,0 pontos;  
Texto **SIM – BJM/MG** e Nº - fonte Arial 2,5 pontos;  
Texto **INSPECIONADO** – fonte Arial 3,0 pontos;  
Texto **SMAP – BOM JARDIM DE MINAS** – fonte Arial 1,5 pontos.

Modelo 1.2



Espessura da linha da borda do círculo de 0,5 pontos;  
Texto **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL** – fonte Arial 2,5 pontos;  
Texto **SIM – BJM/MG** e Nº - fonte Arial 3,0 pontos;  
Texto **INSPECIONADO** – fonte Arial 4,0 pontos;  
Texto **SMAP – BOM JARDIM DE MINAS** – fonte Arial 2,0 pontos.

Modelo 1.3



Espessura da linha da borda do círculo de 0,5 pontos;  
Texto **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL** – fonte Arial 4,0 pontos;  
Texto **SIM – BJM/MG** e Nº - fonte Arial 5,0 pontos;  
Texto **INSPECIONADO** – fonte Arial 5,5 pontos;  
Texto **SMAP – BOM JARDIM DE MINAS** – fonte Arial 3,0 pontos.

Modelo 1.4



Espessura da linha da borda do círculo de 0,75 pontos;  
Texto **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL** – fonte Arial 6,5 pontos;  
Texto **SIM – BJM/MG** e Nº - fonte Arial 7,5 pontos;  
Texto **INSPECIONADO** – fonte Arial 8,5 pontos;  
Texto **SMAP – BOM JARDIM DE MINAS** – fonte Arial 4,0 pontos.

Modelo 1.5



Espessura da linha da borda do círculo de 0,85 pontos;  
Texto **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL** – fonte Arial 8,5 pontos;  
Texto **SIM – BJM/MG** e Nº - fonte Arial 10,0 pontos;  
Texto **INSPECIONADO** – fonte Arial 11,0 pontos;  
Texto **SMAP – BOM JARDIM DE MINAS** – fonte Arial 5,5 pontos.

Modelo 1.6



Espessura da linha da borda do círculo de 1,25 pontos;  
 Texto **Serviço DE INSPEÇÃO MUNICIPAL** – fonte Arial 15,0 pontos;  
 Texto **SIM – BJM/MG e N°** - fonte Arial 18,0 pontos;  
 Texto **INSPECIONADO** – fonte Arial 20,0 pontos;  
 Texto **SMAP – BOM JARDIM DE MINAS** – fonte Arial 9,0 pontos.

#### MODELO 2



Espessura da linha da borda do círculo de 1,5 pontos;  
 Texto **INSPECIONADO** – fonte Arial 16,0 pontos;  
 Texto **NÚMERO (N°)** – fonte Arial 24,0 pontos  
 Texto **SIM – BJM/MG** - fonte Arial 14,0 pontos;

#### MODELO 3



Espessura da linha da borda do círculo de 4,0 pontos;  
 Texto **INSPECIONADO** – fonte Arial 23,0 pontos;  
 Texto **NÚMERO (N°)** – fonte Arial 38,0 pontos  
 Texto **SIM – BJM/MG** - fonte Arial 23,0 pontos;

### TÍTULO IX DA ANÁLISE LABORATORIAL

**Art. 348.** As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas,

microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

**Parágrafo único.** Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

**Art. 349.** Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

**§ 1º.** Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM.

**§ 2º.** É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

**§ 3º.** Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplica quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

**§ 4º.** Para os fins do inciso II do § 3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a 45 (quarenta e cinco) dias, contado da data da coleta

**Art. 350.** A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM.

**Art. 351.** As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

**Art. 352.** Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

**Art. 353.** É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 1º. Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 2º. Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância do interessado quanto à adoção de outro método.

§ 3º. A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 4º. O resultado da análise fiscal será considerado como conclusivo, caso comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova.

§ 5º. Em caso de discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM.

§ 6º. A inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

**Art. 354.** Em caráter supletivo, a coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

**Art. 355.** O SIM estabelecerá em normas complementares os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência.

**Art. 356.** Os estabelecimentos irão arcar com os custos das análises fiscais.

## **TÍTULO X DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**Art. 357.** O transporte de produtos de origem animal deve ser realizado de modo a garantir a integridade e a conservação dos produtos.

§ 1º. Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º. Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos refrigerados devem dispor de isolamento térmico.



**Parágrafo único.** Produtos provenientes da agricultura familiar podem ser transportados em contentores ou compartimentos dotados de isolamento térmico, quando o tempo de transporte for inferior a trinta minutos.

## **TÍTULO XI DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO**

### **CAPÍTULO I DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES**

#### **Seção I Dos responsáveis pela infração**

**Art. 358.** As pessoas físicas ou jurídicas serão responsabilizadas pela infração para efeito da aplicação das penalidades previstas neste Decreto, sendo:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

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

#### **Seção II Das medidas cautelares**

**Art. 359.** Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou

IV - determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado.

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

§2º. As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§3º. Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§4º. As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§5º. Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§6º. Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§7º. O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

**Art. 360.** O SIM poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

**Parágrafo único.** As amostras de que trata o caput serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratório próprio ou credenciado.

## **CAPÍTULO II DAS INFRAÇÕES**

**Art. 361.** Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas

**I** - não realizar a quitação da taxa de expedição anual de autorização de funcionamento, da taxa de fiscalização, dentre outras as quais vierem a ser implementadas;

**II** - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM ou quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;

**III** - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda,

da locação ou do arrendamento;

**IV** - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

**V** - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

**VI** - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

**VII** - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;

**VIII** - expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM;

**IX** - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

**X** - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

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

**XII** - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

**XIII** - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

**XIV** - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

**XV** - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado nos Serviços de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

**XVI** - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

**XVII** - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição aprovados pelo SIM;

**XVIII** - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos



produtos ao SIM;

**XIX** - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade

**XX** - utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;

**XXI** - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;

**XXII** - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

**XXIII** - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

**XXIV** - adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

**XXV** - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

**XXVI** - Iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

**XXVII** - embaraçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Municipal no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

**XXVIII** - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção Municipal;

**XXIX** - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

**XXX** - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

**XXXI** - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

**XXXII** - fraudar documentos oficiais;

**XXXIII** - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

**XXXIV** - prestar ou apresentar Informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;

**XXXV** - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

**XXXVI** - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de

instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

**XXXVII** - não realizar os tratamentos de destinação Industrial ou de aproveitamento Condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

**Art. 362.** Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

**I** - apresentem-se alterados;

**II** - apresentem-se adulterados;

**III** - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

**IV** - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

**V** - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

**VI** - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;

**VII** - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

**VIII** - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

**IX** - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

**X** - apresentem embalagens estufadas;

**XI** - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

**XII** - estejam com o prazo de validade expirado;

**XIII** - não possuam procedência conhecida; ou

**XIV** - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

**Art. 363.** Além dos casos previstos no Art. 362, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

**I** - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação;

**II** - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou

**III** - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

**IV** - a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à Inspeção Sanitária Oficial.

**Art. 364.** Além dos casos previstos no Art. 362, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

**I** - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

**II** - apresentem sinais de deterioração;

**III** - sejam portadores de lesões ou doenças;

**IV** - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

**V** - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM.

**VI** - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou

**VII** - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

**Art. 365.** Além dos casos previstos no Art. 362, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

**I** - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

**II** - mumificação ou estejam secos por outra causa;

**III** - podridão vermelha, negra ou branca;

**IV** - contaminação por fungos, externa ou internamente;

**V** - sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

**VI** - rompimento da casca e estejam sujos; ou

**VII** - rompimento da casca e das membranas testáceas.

**VIII** - os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

**Art. 366.** Além dos casos previstos no Art. 362, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

**I** - provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;

**II** - apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de Acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

**III** - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

**IV** - revele presença de colostro.

**Parágrafo único.** O leite considerado impróprio para consumo deve ser descartado pelo estabelecimento, assim como os produtos que dele tenha tido utilizado.

**Art. 367.** Além dos casos previstos no Art. 362, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

**Art. 368.** Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

**§1º** São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

**§2º** São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

**I** - fraudados:

**a)** as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;

**b)** as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

**c)** as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou

**d)** as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de Etapas Essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

**II - falsificados:**

**a)** as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM;

**b)** as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM e que se denominem como este, sem que o seja;

**c)** as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

**d)** as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

**e)** as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou

**f)** as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

**Art. 369.** Nos casos previstos de infrações, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

**I -** nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

**II -** nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

### **CAPÍTULO III DAS PENALIDADES**

**Art. 370.** As penalidades terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

**Art. 371.** Para as infrações ao disposto neste Decreto ou em normas complementares serão consideradas a sua natureza e a sua gravidade, as quais poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente:

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

**II** - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, observadas as seguintes graduações:

- a)** para infrações leves, multa de dez a vinte por cento do valor máximo;
- b)** para infrações moderadas, multa de vinte a quarenta por cento do valor máximo;
- c)** para infrações graves, multa de quarenta a oitenta por cento do valor máximo; e
- d)** para infrações gravíssimas, multa de oitenta a cem por cento do valor máximo;
- e)** apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas se destinam, ou forem adulterados;

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

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

**V** - suspensão da atividade que cause risco ou ameaça à saúde, contatação de fraude ou embarço à fiscalização;

**VI** - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica, a falta condições higiênico-sanitárias adequadas; e

**VII** - cassação de registro ou do estabelecimento.

**§1º.** As multas previstas no inciso II do caput serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal.

**§2º.** A cobrança de multa sofrerá redução de 50% (cinquenta por cento) nos casos em que se tratar de industria de pequeno porte.

**§3º.** A suspensão de atividades e a interdição serão levantadas nos termos do disposto a seguir:

**a)** as sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embarço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que

poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, levando em conta o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes.

**b)** suspensão de atividades oriunda de embaraço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias úteis, em infrações classificadas como leves ou moderadas ou quando há circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

**c)** as penalidades tratadas no caput terão seus efeitos iniciados no prazo de trinta dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.

**d)** após início dos efeitos das sanções, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata a alínea “a”, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.

**e)** a suspensão de atividades abrange as atividades produtivas, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.

**§4º** A interdição será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.

**Art. 372.** Na aplicação de sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

**§1º** A sanção de interdição de que trata o caput será aplicada de forma:

**I** - parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento; ou

**II** - total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

**Art. 373.** A suspensão de atividade de que trata o caput será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária.

**Parágrafo único.** As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida corretivas.

**Art. 374.** Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do, após doze meses, será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

**Art. 375.** As sanções de interdição total ou parcial das atividades e a de cassação de registro poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no Art. 359, deste Decreto.

**Art. 376.** Os produtos apreendidos nos termos do disposto neste Decreto que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

**Art. 377.** Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II, do Art. 371, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VIII, do caput do Art. 361;

II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos IX a XIX, do caput do Art. 361;

III - infrações graves as compreendidas nos incisos XX a XXVI, do caput do Art. 361;

e

IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXVII a XXXVII, do caput do Art. 361.

§1º Nos casos de sucessivas reincidências ou em que implique risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, as Infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior.

§2º Nos casos de outras infrações não elencadas neste Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre dez e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes.

**Art. 378.** Para efeito da fixação dos valores da multa serão considerados os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário na mesma infração;

II - não embaraço à fiscalização;

III - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

IV - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

V - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

**VI** - a infração ter sido cometida acidentalmente;

**VII** - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

**VIII** - a infração não afetar a qualidade do produto;

**IX** - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;

**X** - o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do caput do art. 3º ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006.

**Parágrafo único.** O disposto no inciso IX do § 1º não se aplica aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.

**§2º.** São consideradas circunstâncias agravantes:

**I** - o infrator ser reincidente específico;

**II** - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

**III** - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

**IV** - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

**V** - a infração causar danos para a saúde pública ou para o consumidor;

**VI** - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

**VII** - desacato com a autoridade fiscalizadora;

**VIII** - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

**IX** - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

**§3º.** A reincidência ocorre quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

**§4º.** A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

**§5º.** A prescrição para apuração de reincidência é de cinco anos.

**Art. 379.** As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da Interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

**Art. 380.** Nos casos de apreensão ou condenação de matéria-prima ou produtos de origem animal, cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

**Art. 381.** A sanção de suspeção, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária serão aplicadas nos seguintes casos:

**I** - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

**II** - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

**III** - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

**IV** - utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;

**V** - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

**VI** - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

**VII** - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

**VIII** - prestação ou apresentação ao SIM de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

**IX** - fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

**X** - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

**XI** - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado em alguma das instâncias de inspeção;

**XII** - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

**XIII** - início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

**XIV** - descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de

instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

**XV** - não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.

**XVI** - embarçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Municipal - SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

**XVII** - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do SIM;

**XVIII** - se negar a fornecer dados sobre composição centesimal e tecnológica do produto e do processo de fabricação;

**XIX** - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

**XX** - fraudar documentos oficiais;

**XXI** - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

**XXII** - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas pelo SIM;

**XXIII** - prestar ou apresentar ao SIM informações, declarações ou documentos falsos.

**Art. 382.** A penalidade de suspensão, também, será aplicada nos casos de embarça à ação de fiscalização pelo SIM, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos seguintes casos:

**I** - não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao SIM, referentes a planos de ação, de fiscalizações, de autuações, de intimações ou de notificações;

**II** - apresentação informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

**III** - prestação ou apresentação de informações ou documentação falsa, enganosa ou inexata;

**Art. 383.** Considerar-se-á habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos, quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.



**Parágrafo único.** Considera-se Idêntica Infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.

**Art. 384.** As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

**I** - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividade;

**II** - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

**Art. 385.** Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II, do Art. 371, são consideradas:

**I** - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VIII, do caput do Art. 361, com valor da multa entre 20 (vinte) ufemg a 100 (cem) ufemg (Unidade Fiscal do Estado de Minas Gerais);

**II** - infrações moderadas as compreendidas nos incisos IX a XIX, do caput do Art. 361, com valor da multa entre 100 (vinte) ufemg a 250 (cem) ufemg (Unidade Fiscal do Estado de Minas Gerais);

**III** - infrações graves as compreendidas nos incisos XX a XXVI, do caput do Art. 361, com valor da multa entre 250 (vinte) ufemg a 500 (cem) ufemg (Unidade Fiscal do Estado de Minas Gerais);

**IV** - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXVII a XXXVII, do caput do Art. 361, com valor da multa compreendido entre 500 (vinte) ufemg a 5000 (cem) ufemg (Unidade Fiscal do Estado de Minas Gerais);

#### **CAPÍTULO IV DO PROCESSO ADMINISTRATIVO**

**Art. 386.** O descumprimento às normas elencadas neste Decreto será apurado por meio de processo administrativo, iniciado pela lavratura do auto de infração.

**Art. 387.** O auto de infração será lavrado pelo fiscal agropecuário, com formação em medicina-veterinário, que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização.



**Parágrafo único.** Na aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória.

**Art. 388.** O auto de infração deve ser claro e preciso e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

**Art. 389.** A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado ou seu representante, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

**§1º.** Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

**§2º.** A ciência expressa do auto de Infração deve ocorrer meio que assegure a certeza da cientificação do interessado, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por telegrama, pessoalmente ou outro meio.

**§3º.** A ciência será efetuada por publicação oficial, no caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 2º deste artigo.

**Art. 390.** A defesa e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito, em vernáculo, protocolado no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente, de Bom Jardim de Minas – MG, no prazo de 10 (dez) dias, contado da data da cientificação oficial.

**§1º.** A contagem do prazo de que trata o caput será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

**§2º.** Caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal, o prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente.

**Art. 391.** Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

I - perante órgão incompetente;

II - por pessoa não legitimada;

**Art. 392.** Cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de 10 (dez) dias, contado da data de ciência, o qual será julgado pelo Veterinário oficial do Serviço de Inspeção Municipal.

**Parágrafo único.** O recurso poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao chefe da



Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente, para proceder ao julgamento em segunda instância.

**Art. 393.** A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o chefe da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente, de Bom Jardim de Minas - MG, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

**Art. 394.** O não recolhimento do valor da multa no prazo de 30 (trinta) dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município de Bom Jardim de Minas – MG.

**Art. 395.** Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

**Parágrafo único.** O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.

## **TÍTULO XII DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS**

**Art. 396.** Aos estabelecimentos em atividades abrangidos por esse Decreto, será concedido o prazo de 12 (doze) meses, contados da data de publicação, para cumprirem as exigências relacionadas à rastreabilidade e às análises laboratoriais.

**Art. 397.** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

**Art. 398.** Fica revogado o Decreto nº459, de 08 de janeiro de 2013.

Bom Jardim de Minas, 01 de abril de 2025.

**José Francisco Matos e Silva  
Prefeito Municipal**