



Prefeitura Municipal de Valença - RJ

BOLETIM OFICIAL

Criado pela Deliberação nº 880 de 26 de Janeiro de 1968.

Ano XXIII - Edição nº 1720

15 de dezembro de 2023

NATAL
SESC
VALENÇA

15/DEZ | 19H
Orquestra Jovem do Rio de Janeiro
Teatro Sesc Rosinha de Valença
Sexta
Local: Av. Professora Silvína Borges Graciosa, 44
Belo Horizonte | Valença
Ingresso: Os ingressos gratuitos poderão ser retirados 1 hora antes dos eventos.
Classificação: Livre

SESC^{RJ}
PUL
SAR

MÚSICA
CARAMBOLAS
TEATRO SESC
ROSIHA DE VALENÇA

16 DEZEMBRO
15h

Sábado
Local: Av. Professora Silvína Borges Graciosa, 44
Belo Horizonte | Valença
Ingresso: Os ingressos gratuitos poderão ser retirados 1 hora antes dos eventos.
Classificação: Livre



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

Rua Dr. Figueiredo, 320 - Centro - Valença/RJ - CEP: 27600-000

Telefones: (24) 2438-5300

www.valenca.rj.gov.br

e-mail: ouvidoria@valenca.rj.gov.br

PODER EXECUTIVO

LUIZ FERNANDO FURTADO DA GRAÇA
Prefeito

HÉLIO LEMOS SUZANO JÚNIOR
Vice Prefeito

CHEFE DE GABINETE
Sebastião Eric Vasconcellos
E-mail: gabinete@valenca.rj.gov.br
Telefone: (24) 2453-4765

PROCURADORIA GERAL
Jaqueline Magalhães dos Santos
pgm.valenca@gmail.com
(24) 2453-2932

ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO SOCIAL
Andrea Ferreira de Avellar
pmv.asscom@gmail.com
(24) 2452-1686

EDUCAÇÃO

Deyvison Silvestre Rosa
educacao@valenca.rj.gov.br
(24)2453-7402 / 2458-4866
R. Carneiro de Mendonça, 139 - Centro

OBRAS E PLANEJAMENTO URBANO
Paulo Sérgio Gomes da Graça
obraspmv@valenca.rj.gov.br
(24)2453-4303
Rua Dr. Figueiredo, 320 - Centro

SERVIÇOS PÚBLICOS E DEFESA CIVIL
Carlos Henrique Barros Machado
smsp@valenca.rj.gov.br
(24)2452-1442
Rua Vito Pentagna, 1012 - Benfica

PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

-
planejamento.valenca@gmail.com
(24) 2453-2891
R. Carneiro de Mendonça, 139, 2º Andar - Centro

ASSISTÊNCIA SOCIAL

Rafael Oliveira Tavares
smas@valenca.rj.gov.br
(24) 2453-4046
Rua Conde de Valença, 58 - Centro

ESPORTE E LAZER

Rômulo Milagres Ribeiro
esportelazer@valenca.rj.gov.br
(24)2452-4698
Praça Paulo de Frontin, 12 - Centro

CULTURA E TURISMO

Helio Lemos Suzano
contatosetur@gmail.com
(24) 2452-0571
R. Cel Leite Pinto - 105 - Centro

SAÚDE

Paulo Roberto Russo
sms@valenca.rj.gov.br
(24) 2452-1474
Rua Dr. Figueiredo, 320 - Centro

PREVI - VALENÇA

DIRETOR EXECUTIVO
Juarez de Souza Gomes
Telefone: (24) 2453 - 5848
Endereço: Travessa Fonseca, 112
Centro - Valença/RJ

Conselho Municipal de Previdência
conselhoreprevialenca@gmail.com

SUBPREFEITURAS

BARÃO DE JUPARANÃ
Antônio José Lima de Ávila
Telefone: (24)2471-5961

SANTA ISABEL
Lauro Roberto dos Santos
Telefone: (24)2457-1201

PENTAGNA
Adilson dos Santos
Telefone: (24)2453-8971

PARAPEÚNA
Maria Aparecida da Silva
Telefone: (24)2453-9138

CONSERVATÓRIA
Joffer de Aguiar Rios
Telefone: (24)2438-1188

PODER LEGISLATIVO

CÂMARA MUNICIPAL DE VALENÇA
Endereço: Praça XV de Novembro, 676
Centro - Valença - RJ
Telefone: (24)2453-3777

PRESIDENTE
Eduardo Lima Santana de Ávila

VICE-PRESIDENTE
José Amauri Ferreira Lima

1º SECRETÁRIO
Fabiane Medeiros Silva

2º SECRETÁRIO
Ailton Geraldo Batista da Silva

GUARDA MUNICIPAL

COMANDANTE
Rodrigo dos Santos Valle
Telefone: (24) 2542-8650
Endereço: Rua Osvaldo Terra, 108
Centro - Valença/RJ

UFIVA - R\$ 101,47

de acordo com o Decreto 212 de 18/11/2022 publicado no Boletim Oficial edição 1.566 de 23/11/2022.

UFIR - R\$ 4,3329

de acordo com a Resolução SEFAZ nº 482 de 23/12/2022 publicada no D.O.E. de 27.12.2022, pág. 03.

SECRETARIAS MUNICIPAIS

GOVERNO

Hiram de Avellar Pinto Júnior
governo@valenca.rj.gov.br
(24) 2453-4776
Rua Dr. Figueiredo, 320 - Centro

CONTROLE INTERNO

-
smci@valenca.rj.gov.br
(24) 2453-1815
Rua Dr. Figueiredo, 320 - Centro

ADMINISTRAÇÃO

Denise de Jesus Silva Souza
administracao@valenca.rj.gov.br
(24) 2453-3109
Rua Dr. Figueiredo, 320 - Centro

FAZENDA

Flávia Guimarães Silva
fazenda@valenca.rj.gov.br
Telefone: (24) 2452-4352
Rua Dr. Figueiredo, 320 - Centro

MEIO AMBIENTE

Guilherme de Oliveira dos Reis
sec.meioambiente@valenca.rj.gov.br
(24) 2452-8638
Dom André Arcoverde, 228 - Centro

AGRICULTURA, PESCA E PECUÁRIA

Silvio Rogério Furtado da Graça
sappma@valenca.rj.gov.br
(24) 2453-3366
Rua Vito Pentagna, 1012 - Benfica



ATOS DO PODER EXECUTIVO

PROCESSOS

Junta Administrativa de Recursos de Infrações - JARI

Processos julgados dia 04/12/2023

Processo Deferido:

21702/2023

Processos julgados dia 05/12/2023

Processo Deferido:

22582/2023

Processos julgados dia 06/12/2023

Processo Indeferido:

23607/2023

Processos julgados dia 07/12/2023

Processo Deferido:

24327/2023

Processos julgados dia 08/12/2023

Processo Indeferido:

25086/2023

Ricardo José Nogueira Pereira
PRESIDENTE DA JARI - VALENÇA - RJ

CONTRATOS E CONVÊNIOS

EXTRATO DE CONTRATO (Contrato nº 484/2023)

Partes:

Contratante: Prefeitura Municipal de Valença-RJ.

Contratado: BLESS INDÚSTRIA BRASILEIRA DE COSMÉTICOS LTDA.

Processo Primitivo nº: 21.664/2023

Pregão Eletrônico nº: 033/2023

Objeto: Fornecimento de alimentos e itens de limpeza e higiene para atender à necessidade anual da Casa Municipal da Criança e do Adolescente.

Valor: R\$ 2.201,50 (dois mil, duzentos e um reais e cinquenta centavos)

EXTRATO DE CONTRATO

Partes:

Contratante: Fundo Municipal de Saúde

Contratado: Hepro Comercio Ltda

Processo Administrativo: 11196/2023

Objeto: Aquisição de materiais odontológicos para atender o Centro de Especialidades Odontológicas

Valor: R\$ 4.240,50 (quatro mil duzentos e quarenta reais e cinquenta centavos)

EXTRATO DE CONTRATO

Partes:

Contratante: Fundo Municipal de Saúde

Contratado: WR Laboratorio de Análise Clínica Ltda

Processo Administrativo: 20673/2023

Objeto: Contratação de empresa especializada para realização de exames para atendimento ao Sistema Único de Saúde

Valor: R\$ 66.670,08 (sessenta e seis mil seiscentos e setenta reais e oito centavos)

TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE TRABALHO POR PRAZO DETERMINADO (RENOVAÇÃO)

Processo administrativo nº 0025147/2023

Partes: THAINÁ RIBEIRO PINTO (Contratada) e Prefeitura Municipal de Valença (Contratante)

Objeto: Contrato por tempo determinado, a partir de, 16/11/2023 dos candidatos ao processo seletivo 2022. - Valença/RJ

Valor do repasse: R\$ 3.240,39 (três mil, duzentos e quarenta e trinta e nove centavos mensais).

Cargo: Assistente Social.

Prazo: 12 meses (16 de novembro de 2023 até 15 de novembro de 2024)

TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE TRABALHO POR PRAZO DETERMINADO (RENOVAÇÃO)

Processo administrativo nº 0025147/2023

Partes: JAQUELINE ADRIANA RIBEIRO (Contratada) e Prefeitura Municipal de Valença (Contratante)

Objeto: Contrato por tempo determinado, a partir de, 16/11/2023 dos candidatos ao processo seletivo 2022. - Valença/RJ

Valor do repasse: R\$ 3.240,39 (três mil, duzentos e quarenta e trinta e nove centavos mensais).

Cargo: Assistente Social.

Prazo: 12 meses (16 de novembro de 2023 até 15 de novembro de 2024)

TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE TRABALHO POR PRAZO DETERMINADO (RENOVAÇÃO)

Processo administrativo nº 0025147/2023

Partes: GABRIELA NARDINO MOREIRA (Contratada) e Prefeitura Municipal de Valença (Contratante)

Objeto: Contrato por tempo determinado, a partir de, 16/11/2023 dos candidatos ao processo seletivo 2022. - Valença/RJ

Valor do repasse: R\$ 3.240,39 (três mil, duzentos e quarenta e trinta e nove centavos mensais).

Cargo: Assistente Social.

Prazo: 12 meses (16 de novembro de 2023 até 15 de novembro de 2024)

TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE TRABALHO POR PRAZO DETERMINADO (RENOVAÇÃO)

Processo administrativo nº 0025147/2023

Partes: CLEIDIT BRAGANÇA DA CONCEIÇÃO MARIANO (Contratada) e Prefeitura Municipal de Valença (Contratante)

Objeto: Contrato por tempo determinado, a partir de, 16/11/2023 dos candidatos ao processo seletivo 2022. - Valença/RJ

Valor do repasse: R\$ 3.240,39 (três mil, duzentos e quarenta e trinta e nove centavos mensais).

Cargo: Assistente Social.

Prazo: 12 meses (16 de novembro de 2023 até 15 de novembro de 2024)

TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE TRABALHO POR PRAZO DETERMINADO (RENOVAÇÃO)

Processo Administrativo nº 0025147/2023

Partes: MARCO ANTÔNIO DOS SANTOS ROCHA JUNIOR (Contratado) e Prefeitura Municipal de Valença (Contratante)

Objeto: Contrato por tempo determinado, a partir de 18/09/2023, dos candidatos ao processo seletivo 2022. - Valença/RJ

Valor do repasse: R\$ 1.320,00 (hum mil, trezentos e vinte reais)

Cargo: Operador de Cadastro Único

Prazo: 12 meses (16 de novembro de 2023 até 15 de novembro de 2024).



TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE TRABALHO POR PRAZO DETERMINADO (RENOVAÇÃO)

Processo administrativo nº 0025147/2023
Partes: ISA DE MIRANDA RIBEIRO MAIA (Contratada) e Prefeitura Municipal de Valença (Contratante)
Objeto: Contrato por tempo determinado, a partir de, 16/11/2023 dos candidatos ao processo seletivo 2022. - Valença/RJ
Valor do repasse: R\$ 3.240,39 (três mil, duzentos e quarenta e trinta e nove centavos mensais).
Cargo: Assistente Social.
Prazo: 12 meses (16 de novembro de 2023 até 15 de novembro de 2024)

TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE TRABALHO POR PRAZO DETERMINADO (RENOVAÇÃO)

Processo administrativo nº 0025147/2023
Partes: CAROLINA DE LA VEGA (Contratada) e Prefeitura Municipal de Valença (Contratante)
Objeto: Contrato por tempo determinado, a partir de, 16/11/2023 dos candidatos ao processo seletivo 2022. - Valença/RJ
Valor do repasse: R\$ 3.240,39 (três mil, duzentos e quarenta e trinta e nove centavos mensais).
Cargo: PSICÓLOGA.
Prazo: 12 meses (16 de novembro de 2023 até 15 de novembro de 2024).

TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE TRABALHO POR PRAZO DETERMINADO (RENOVAÇÃO)

Processo administrativo nº 0025147/2023
Partes: ANNA BEATRIZ SANTOS DA SILVA (Contratada) e Prefeitura Municipal de Valença (Contratante)
Objeto: Contrato por tempo determinado, a partir de, 16/11/2023 dos candidatos ao processo seletivo 2022. - Valença/RJ
Valor do repasse: R\$ 3.240,39 (três mil, duzentos e quarenta e trinta e nove centavos mensais).
Cargo: PSICÓLOGA.
Prazo: 12 meses (16 de novembro de 2023 até 15 de novembro de 2024)

EXTRATO DE CONVÊNIO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE VALENÇA, E LÍDER-PLAN ASSISTÊNCIA MÉDICA ODONTOLÓGICA E FAMILIAR LTDA

CONVÊNIO Nº 603/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 22.398/2023

PARTES: MUNICÍPIO DE VALENÇA (CONCEDENTE) E LÍDER-PLAN ASSISTÊNCIA MÉDICA ODONTOLÓGICA E FAMILIAR LTDA (CONVENENTE)

OBJETO: O PRESENTE CONVÊNIO TEM POR OBJETO A ASSISTÊNCIA FUNERÁRIA; REALIZAÇÃO DE CONVÊNIOS COM PROFISSIONAIS MÉDICOS, DENTISTAS, LABORATÓRIOS, EXAMES CLÍNICOS E LOJAS COMERCIAIS; A SEREM OFERTADOS AOS SERVIDORES PÚBLICOS MUNICIPAIS E SEUS DEPENDENTES, INSCRITOS E QUALIFICADOS; E QUE ADERIREM AO CONTRATO ("PLANO") ELABORADO PELA LÍDER-PLAN, E AUTORIZAREM O DESCONTO ATRAVÉS DE TERMO DE AUTORIZAÇÃO ELABORADO PELA LÍDER-PLAN, PARA DESCONTO EM FOLHA DE PAGAMENTO.

PRAZO: O PRAZO DE VIGÊNCIA DO PRESENTE CONTRATO É DE 24 (VINTE E QUATRO) MESES, COM INÍCIO NA DATA DA SUA ASSINATURA, PODENDO SER RENOVADO A CRITÉRIO DAS PARTES, MEDIANTE TERMO ADITIVO.

DATA: 07 DE DEZEMBRO DE 2023

EXTRATO DE TERMO ADITIVO DO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MÃO DE OBRA, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE VALENÇA, E CONTTATO CONSULTORIA E GESTÃO EMPRESARIAL LTDA

TERMO Nº 585/2023/PMV

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 25.535/2023

PARTES: MUNICÍPIO DE VALENÇA (CONTRATANTE) E CONTTATO CONSULTORIA E GESTÃO EMPRESARIAL LTDA (CONTRATADO)

OBJETO: FICA RENOVADO O PRAZO CONTRATUAL POR 03 (TRÊS) MESES, ESTABELECIDO NA CLAÚSULA SEGUNDA DO CONTRATO PRIMITIVO Nº 197/2019, COM PRAZO DE VIGÊNCIA 28 DE NOVEMBRO DE 2023, E TÉRMINO EM 28 DE FEVEREIRO DE 2024

DATA: 27 DE NOVEMBRO DE 2023

COMPRAS E LICITAÇÕES

AVISO DE LICITAÇÃO

DISPENSA ELETRONICA Nº 050/2023/FMS

Processo Administrativo nº: 20865/2023

Objeto: Contratação de empresa especializada para instalação de vidros novos e reforma da cobertura na Unidade de Saúde de Barão de Juparanã

Critério de julgamento: menor preço

Informações: (24) 2453-2696 ramal 5313 – e-mail: smscompras@yahoo.com.br

Horário: 08: às 14:00 horas.

Data da Sessão: Dia 20 de dezembro de 2023

Retirada do Edital:

- O Edital encontra-se disponível no site da Prefeitura Municipal de Valença-RJ (www.valenca.rj.gov.br).

- O Edital poderá, também, ser solicitado pelo e-mail: smscompras@yahoo.com.br

Aline de Oliveira
Agente de Contratação/FMS

AVISO DE DISPENSA ELETRÔNICA Nº 0130/2023

Processo Administrativo nº: 24.141/2023

Objeto: O objeto da presente Dispensa Eletrônica é a aquisição de mão de obra para instalação de porta de correr com inclusão de peças necessárias para a devida instalação, destinado a atender ao CIATO (Casa de Informática ao Alcance de Todos), localizado na Rua Nilo Graciosa, nº 127 – Jardim Valença.

Tipo de compra: Menor preço.

Data e hora da abertura da dispensa: Dia 20 de Dezembro de 2023 às 08:00

Local: www.comprasgovernamentais.gov.br; www.gov.br/compras

Retirado do Aviso: O Aviso da Dispensa encontra-se disponível no site da Prefeitura Municipal de Valença-RJ (www.valenca.rj.gov.br); www.comprasgovernamentais.gov.br; www.gov.br/compras

Informações: (24) 2453.2792 – e-mail: compraspmv@gmail.com

Horário: 12:00 às 17:00 horas.

Vanessa Cristina Pereira Fraga
Diretora do Departamento de Compras

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS****ORGÃO GERENCIADOR:** Secretaria Municipal de Saúde**FUNDAMENTO:** Processo Administrativo nº 11155/2023**MODALIDADE:** Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 040/2023**OBJETO:** Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de locação de veículos para transporte de pacientes encaminhados diariamente para fora do Município**RODRIGUES & CUNHA TRANSPORTES LTDA**
CNPJ: 11.413.391/0001-92

Item	Qty	Destino	Valor Unitário	Total anual
01	612	Valença x Rio de Janeiro x Niterói x Valença (sendo necessário ida e volta)	1.599.000,00	978.588,00
		Total		978.588,00

TRANSPORTADORA TURISTICA TECNOVAN LTDA
CNPJ: 04.368.089/0001-02

Item	Qty	Destino	Valor unitario	Total anual
01	612	Valença x Volta Redonda x B. Mansa x Valença (sendo necessário ida e volta).	1.349,0000	825.588,00
		Total		825.588,00

Aline de Oliveira
Pregoeira**PROCESSOS SELETIVOS****PROCESSO SELETIVO 002/2022 PARA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL****RESULTADO DA CONVOCAÇÃO PARA ENTREGA DE DOCUMENTOS NECESSÁRIOS A CONTRATAÇÃO – CONVOCAÇÃO E EXAMES MÉDICOS ADMISSIONAIS Nº 12/2023**

O Departamento de Recursos Humanos torna público o resultado da entrega de documentos necessários a contratação e exames médicos admissionais, no Processo Seletivo 002/2022 para Secretaria Municipal de Assistência Social - Convocação 12/2023, conforme abaixo discriminado.

CARGO: ASSISTENTE SOCIAL

Class.	Inscrição	Candidato	Resultado
33	170221	ROSANA DA SILVA PASSOS	Eliminada – Não compareceu a entrega de documentos
34	171878	ADRIANA DA SILVA VALLADAO	Eliminada – Não compareceu a entrega de documentos

CARGO: AUXILIAR DE CUIDADOR

Class.	Inscrição	Candidato	Resultado
7	172108	ELIANA DE PAIVA MARTINS	Eliminada – Não compareceu a entrega de documentos

CARGO: GESTOR DO TRABALHO SOCIAL

Class.	Inscrição	Candidato	Resultado
19	173357	GLÓRIA LÚCIA DO NASCIMENTO	Apto

CARGO: OPERADOR DE CADASTRO ÚNICO

Class.	Inscrição	Candidato	Resultado
25	171360	VITÓRIA DE OLIVEIRA FURTADO	Apto
26	173319	PEDRO PAULO FARIA FABELLO VAZ	Eliminado – Não compareceu a entrega de documentos
27	173642	ISABELA CRISTINA DUQUE DE OLIVEIRA	Eliminada – Não compareceu a entrega de documentos

CARGO: ORIENTADOR SOCIAL

Class.	Inscrição	Candidato	Resultado
9	172996	BARBARA CRISTINA CAMPOS SAMPAIO	Apto

CARGO: PSICÓLOGO

Class.	Inscrição	Candidato	Resultado
21	171127	DAVID ROMER DE BENDERSKY NETO	Eliminado – Não compareceu a entrega de exames

Valença, 14 de dezembro de 2023

Julio de Moraes Costa
Diretor do Departamento de Recursos Humanos



PROCESSO SELETIVO 002/2022 PARA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

EDITAL DE CONVOCAÇÃO PARA ENTRADA EM EXERCÍCIO - CONVOCAÇÃO Nº 12/2023

O Departamento de Recursos Humanos torna pública a convocação para entrada em exercício da candidata aprovada e classificada no Processo Seletivo 002/2022 para Secretaria Municipal da Assistência Social, convocação 12/2023, conforme abaixo discriminado.

Os convocados deverão comparecer na **Secretaria Municipal de Assistência Social**, sito a R. Conde de Valença, 58 - Centro, Valença - RJ, 27600-000, em 18 de dezembro de 2023, às 9h.

CARGO: GESTOR DO TRABALHO SOCIAL

Class.	Inscrição	Candidato
19	173357	GLÓRIA LÚCIA DO NASCIMENTO

CARGO: OPERADOR DE CADASTRO ÚNICO

Class.	Inscrição	Candidato
25	171360	VITÓRIA DE OLIVEIRA FURTADO

CARGO: ORIENTADOR SOCIAL

Class.	Inscrição	Candidato
9	172996	BARBARA CRISTINA CAMPOS SAMPAIO

Valença, 14 de dezembro de 2023.

Julio de Moraes Costa

Diretor do Departamento de Recursos Humanos

8. CPF;
9. Certidão de nascimento dos filhos;
10. Comprovante de Residência atualizado;
11. Comprovação de escolaridade, conforme requisito do cargo;
12. Carteira de Trabalho (somente a primeira página – frente e verso);
13. Declaração de Bens (modelo disponível na entrega);
14. Declaração de não acumulação de Cargos Públicos (modelo disponível na entrega);
15. Declaração de idoneidade (modelo disponível na entrega);

ANEXO I

CARGO: ASSISTENTE SOCIAL

Class.	Inscrição	Candidato
35	173590	JULIANA C. DA CRUZ FRANÇA
36	171643	GERALDO M. BRANDÃO LOPES FILHO

CARGO: AUXILIAR DE CUIDADOR

Class.	Inscrição	Candidato
8	172641	FREDERICO R. OLIVEIRA

CARGO: OPERADOR DE CADASTRO ÚNICO

Class.	Inscrição	Candidato
28	173323	MATHEUS DA S. CARVALHO
29	170489	ANA CLAUDIA DE C. REIS MATTOS

CARGO: PSICÓLOGO

Class.	Inscrição	Candidato
22	173676	ROBERTA SANTOS DE OLIVEIRA

Valença, 14 de dezembro de 2023

Julio de Moraes Costa

Diretor do Departamento de Recursos Humanos

PROCESSO SELETIVO 002/2022 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

EDITAL DE CONVOCAÇÃO PARA ENTREGA DE DOCUMENTOS - CONVOCAÇÃO Nº 13/2023

O Departamento de Recursos Humanos torna pública a convocação para entrega de documentos dos candidatos aprovados e classificados no Processo Seletivo 002/2022 para Secretaria Municipal de Assistência Social, constantes no Anexo I deste Edital, para que apresentem os documentos necessários para a contratação. Ficando desde já notificados que o não comparecimento implicará em sua exclusão e desclassificação. Não serão aceitos protocolos e as cópias deverão estar acompanhadas dos documentos originais.

Os convocados deverão comparecer no Departamento de Recursos Humanos da Prefeitura Municipal de Valença, sito a Rua Doutor Figueiredo, nº 320, 2º andar, Sala 227, Centro, Valença/RJ, entre 18 de dezembro de 2023 e 22 de dezembro de 2023, de 13H30 às 17h30.

No ato da entrega de documentos os candidatos preencherão obrigatoriamente 02 (dois) formulários: Declaração de Acumulação ou Não de Cargos Públicos e Declaração de Não Estar Cumprindo Sanção Por Inidoneidade.

Documentos Obrigatórios (original ou cópia autenticada e cópia):

1. Certidão de Nascimento ou Casamento;
2. Título de Eleitor;
3. Comprovantes de votação nas 2 últimas eleições ou certidão da Justiça Eleitoral que se encontra em dia com suas obrigações eleitorais;
4. Certificado de Reservista ou Dispensa de Incorporação (para homens);
5. Cédula de Identidade – RG (não será aceito CNH);
6. 2 (duas) fotos 3x4 recentes;
7. Inscrição no Pis / Pasesp ou declaração informando que nunca foi cadastrado (a);

PORTARIAS

PORTARIA PMV. Nº. 792 DE 11 DE DEZEMBRO DE 2023.

LUIZ FERNANDO FURTADO DA GRAÇA, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE VALENÇA, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o Art. 69, VI, da Lei Orgânica do Município.

RESOLVE:

Art. 1º. DESIGNAR, a partir desta data, o (a) servidor (a) ELIANE COSTA RIBEIRO matrícula nº.400-301, para atuar como fiscal de contrato referente ao processo administrativo nº 25.3936/2023, e como seu substituto o (a) servidor (a) Rafael de Oliveira Tavares, matrícula nº. 211-323.

Art. 2º. A designação de que trata esta Portaria, ocorrerá sem percepção de vencimentos ou vantagens pessoais de qualquer natureza, para os servidores ora designados.

Art. 3º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito, 11 de dezembro de 2023.

Luiz Fernando Furtado da Graça
 Prefeito

**PORTARIA PMV, Nº. 793 DE 11 DE DEZEMBRO DE 2023.**

LUIZ FERNANDO FURTADO DA GRAÇA, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE VALENÇA, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o Art. 69, VI, da Lei Orgânica do Município.

RESOLVE:

Art. 1º. DESIGNAR, a partir desta data, o (a) servidor (a) FERNANDA NOGUEIRA DE ALMEIDA, matrícula nº:211-366, para atuar como fiscal de contrato referente ao processo administrativo nº 26176/2023, e como seu substituto o (a) servidor (a) Marcela Myrrha da Silva, matrícula nº. 140-520.

Art. 2º. A designação de que trata esta Portaria, ocorrerá sem percepção de vencimentos ou vantagens pessoais de qualquer natureza, para os servidores ora designados.

Art. 3º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito, 11 de dezembro de 2023.

Luiz Fernando Furtado da Graça
Prefeito

PORTARIA PMV, Nº. 794 DE 12 DE DEZEMBRO DE 2023.

LUIZ FERNANDO FURTADO DA GRAÇA, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE VALENÇA, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o Art. 69, VI, da Lei Orgânica do Município.

RESOLVE:

Art. 1º. DESIGNAR, a partir desta data, o (a) servidor (a) JÚLIO DE MORAES COSTA, matrícula nº:140-503, para atuar como fiscal de contrato referente ao processo administrativo nº 26076/2023, e como seu substituto o (a) servidor (a) Rozilda de Fátima Soares Garcia Figueira nº. 144-300.

Art. 2º. A designação de que trata esta Portaria, ocorrerá sem percepção de vencimentos ou vantagens pessoais de qualquer natureza, para os servidores ora designados.

Art. 3º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito, 12 de dezembro de 2023.

Luiz Fernando Furtado da Graça
Prefeito

PORTARIA PMV, Nº. 795 DE 12 DE DEZEMBRO DE 2023.

LUIZ FERNANDO FURTADO DA GRAÇA, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE VALENÇA, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o Art. 69, VI, da Lei Orgânica do Município.

RESOLVE:

Art. 1º. DESIGNAR, a partir desta data, o (a) servidor (a) ERIKA FERREIRA DE JESUS, matrícula nº:211-361, para atuar como fiscal de contrato referente ao processo administrativo nº 25486/2023, e como seu substituto o (a) servidor (a) Marco Antônio de Souza Junior, matrícula nº. 122-319.

Art. 2º. A designação de que trata esta Portaria, ocorrerá sem percepção de vencimentos ou vantagens pessoais de qualquer natureza, para os servidores ora designados.

Art. 3º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito, 12 de dezembro de 2023.

Luiz Fernando Furtado da Graça
Prefeito

PORTARIA PMV, Nº. 797 DE 12 DE DEZEMBRO DE 2023.

LUIZ FERNANDO FURTADO DA GRAÇA, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE VALENÇA, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o Art. 69, VI, da Lei Orgânica do Município.

RESOLVE:

Art. 1º. DESIGNAR, a partir desta data, o (a) servidor (a) ERIKA FERREIRA DE JESUS, matrícula nº:211-361, para atuar como fiscal de contrato referente ao processo administrativo nº 25485/2023, e como seu substituto o (a) servidor (a) Marco Antônio de Souza Junior, matrícula nº. 122-319.

Art. 2º. A designação de que trata esta Portaria, ocorrerá sem percepção de vencimentos ou vantagens pessoais de qualquer natureza, para os servidores ora designados.

Art. 3º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito, 12 de dezembro de 2023.

Luiz Fernando Furtado da Graça
Prefeito

PORTARIA PMV, Nº. 802 DE 12 DE DEZEMBRO DE 2023.

LUIZ FERNANDO FURTADO DA GRAÇA, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE VALENÇA, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o Art. 69, VI, da Lei Orgânica do Município.

RESOLVE:

Art. 1º. DESIGNAR, a partir desta data, o (a) servidor (a) PAULO CÉSAR DE PAIVA VIEIRA, matrícula nº:141-131, para atuar como fiscal de contrato referente ao processo administrativo nº 20.580/2023, e como seu substituto o (a) servidor Sérgio Antônio Larcher Pinto, matrícula nº. 19542.

Art. 2º. A designação de que trata esta Portaria, ocorrerá sem percepção de vencimentos ou vantagens pessoais de qualquer natureza, para os servidores ora designados.

Art. 3º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito, 12 de dezembro de 2023.

Luiz Fernando Furtado da Graça
Prefeito



PORTARIA PMV. Nº. 803 DE 12 DE DEZEMBRO DE 2023.

LUIZ FERNANDO FURTADO DA GRAÇA, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE VALENÇA, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o Art. 69, VI, da Lei Orgânica do Município.

RESOLVE:

Art. 1º. DESIGNAR, a partir desta data, o (a) servidor (a) **JOICE SOARES PIERRE**, matrícula nº:211-509, para atuar como fiscal de contrato referente ao processo administrativo nº 20.903/2023, e como seu substituto o (a) servidor Gilmar da Silva Thiodo, matrícula nº. 101-516.

Art. 2º. A designação de que trata esta Portaria, ocorrerá sem percepção de vencimentos ou vantagens pessoais de qualquer natureza, para os servidores ora designados.

Art. 3º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito, 12 de dezembro de 2023.

Luiz Fernando Furtado da Graça
Prefeito

PORTARIA PMV. Nº. 804. DE 12 DE DEZEMBRO DE 2023.

LUIZ FERNANDO FURTADO DA GRAÇA, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE VALENÇA, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o Art. 69, VI, da Lei Orgânica do Município e,

Considerando o Ofício SGP/CAPE/DINFF Nº.103/2023, oriundo do Tribunal Regional do Trabalho da 1ª Região, que deu origem ao processo administrativo nº. 16450/2023;

Considerando a solicitação da Desembargador Presidente no exercício Regimental da Presidência do Tribunal Regional do Trabalho da Primeira Região para que o servidor continue a prestar serviço junto ao referido órgão;

Considerando o disposto no art. 81 A, e parágrafos da Lei nº. 28/99 – Estatuto dos Servidores Públicos do Município de Valença;

RESOLVE:

Art. 1º - PRORROGAR por (01) um ano, a partir do dia 04 de setembro de 2023, a cessão do servidor **GUILHERME MARQUES CAMARGO BORGES**, matrícula nº 141.577, para prestar serviços junto ao Tribunal Regional do Trabalho da Primeira Região, sem ônus para o Município de Valença.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos a partir de 04 de setembro de 2023, revogadas as disposições em contrário.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito, 12 de dezembro de 2023

Luiz Fernando Furtado da Graça
Prefeito

PORTARIA PMV. Nº. 805 DE 12 DE DEZEMBRO DE 2023.

LUIZ FERNANDO FURTADO DA GRAÇA, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE VALENÇA, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o Art. 69, VI, da Lei Orgânica do Município.

Considerando os termos do processo nº 25896/2023

RESOLVE:

Art. 1º - Instituir, a partir desta data, a Comissão de Avaliação do Imposto de Transmissão de Bens Imóveis – ITBI, destinada a função técnica de avaliação de imóveis neste município, de forma continuada, com a finalidade de dar subsídios técnicos à determinação da base de cálculo do ITBI (Imposto sobre Transmissão de bens imóveis) nos processos afins.

§ 1º - Para tal atribuição, as memórias de cálculo e pareceres dos membros deverão estar em conformidade com os métodos avaliatórios preconizados na ABNT NBR 14653 e com a boa técnica praticada nesta Unidade Federativa.

§ 2º - em contrapartida ao trabalho realizado, cada membro perceberá verba indenizatória (jeton) na proporção de 01 (uma) UFIVA para cada imóvel valorado nos processos administrativos referentes ao imposto, conforme autoriza o Decreto nº.16, de 22/02/2021.

Art. 2º - Os membros da Comissão abaixo exercerão as funções conforme artigo anterior e tais funções não darão o direito de incorporação dos valores aos seus vencimentos, da mesma forma que não servem de base para equiparação salarial em nenhuma hipótese:

Gustavo de Jesus Generoso – mat. 140.686
Joice Soares Pierre – mat. 211.509
Marcus Vinicius de Almeida Portugal – mat. 211.431

Art. 3º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando a Portaria nº. 114, de 16 de fevereiro de 2023.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito, 12 de dezembro de 2023

Luiz Fernando Furtado da Graça
Prefeito

PORTARIA PMV. Nº. 808. DE 13 DE DEZEMBRO DE 2023.

LUIZ FERNANDO FURTADO DA GRAÇA, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE VALENÇA, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o Art. 69, VI, da Lei Orgânica do Município e,

Considerando a indicação no processo administrativo nº. 26199/2023;

RESOLVE:

Art. 1º. DESIGNAR, a partir desta data, o (a) servidor (a) **PAULO CESAR SOARES JUNIOR**, matrícula nº. 144.183, para atuar como fiscal de contrato referente ao processo administrativo nº. 26199/2023, e como seu substituto o (a) servidor (a) Rosalia Aparecida de Oliveira, matrícula nº. 144.160.

Art. 2º. A designação de que trata esta Portaria, ocorrerá sem percepção de vencimentos ou vantagens pessoais de qualquer natureza, para os servidores ora designados.

Art. 3º. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito, 13 de dezembro de 2023.

Luiz Fernando Furtado da Graça
Prefeito



PORTARIA PMV. Nº. 810. DE 13 DE DEZEMBRO DE 2023.

LUIZ FERNANDO FURTADO DA GRAÇA, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE VALENÇA, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o Art. 69, VI, da Lei Orgânica do Município e,

Considerando a indicação no processo administrativo nº. 26277/2023;

RESOLVE:

Art. 1º. DESIGNAR, a partir desta data, o (a) servidor (a) **ELISIANA DOS SANTOS ROMEIRO**, matrícula nº. 101.249, para atuar como fiscal de contrato referente ao processo administrativo nº. 26277/2023, e como seu substituto o (a) servidor (a) Sebastião Eric Vasconcellos Soares, matrícula nº. 211.341.

Art. 2º. A designação de que trata esta Portaria, ocorrerá sem percepção de vencimentos ou vantagens pessoais de qualquer natureza, para os servidores ora designados.

Art. 3º. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito, 13 de dezembro de 2023.

Luiz Fernando Furtado da Graça
Prefeito

PORTARIA PMV. Nº. 812. DE 13 DE DEZEMBRO DE 2023.

LUIZ FERNANDO FURTADO DA GRAÇA, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE VALENÇA, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o Art. 69, VI, da Lei Orgânica do Município e,

Considerando a indicação no processo administrativo nº. 26278/2023;

RESOLVE:

Art. 1º. DESIGNAR, a partir desta data, o (a) servidor (a) **ELISIANA DOS SANTOS ROMEIRO**, matrícula nº. 101.249, para atuar como fiscal de contrato referente ao processo administrativo nº. 26278/2023, e como seu substituto o (a) servidor (a) Sebastião Eric Vasconcellos Soares, matrícula nº. 211.341.

Art. 2º. A designação de que trata esta Portaria, ocorrerá sem percepção de vencimentos ou vantagens pessoais de qualquer natureza, para os servidores ora designados.

Art. 3º. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito, 13 de dezembro de 2023.

Luiz Fernando Furtado da Graça
Prefeito

PORTARIA PMV. Nº. 811. DE 13 DE DEZEMBRO DE 2023.

LUIZ FERNANDO FURTADO DA GRAÇA, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE VALENÇA, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o Art. 69, VI, da Lei Orgânica do Município e,

Considerando a indicação no processo administrativo nº. 26276/2023;

RESOLVE:

Art. 1º. DESIGNAR, a partir desta data, o (a) servidor (a) **ELISIANA DOS SANTOS ROMEIRO**, matrícula nº. 101.249, para atuar como fiscal de contrato referente ao processo administrativo nº. 26276/2023, e como seu substituto o (a) servidor (a) Sebastião Eric Vasconcellos Soares, matrícula nº. 211.341.

Art. 2º. A designação de que trata esta Portaria, ocorrerá sem percepção de vencimentos ou vantagens pessoais de qualquer natureza, para os servidores ora designados.

Art. 3º. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito, 13 de dezembro de 2023.

Luiz Fernando Furtado da Graça
Prefeito

PORTARIA PMV. Nº. 813. DE 13 DE DEZEMBRO DE 2023.

LUIZ FERNANDO FURTADO DA GRAÇA, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE VALENÇA, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o Art. 69, VI, da Lei Orgânica do Município e,

Considerando a indicação no processo administrativo nº. 26279/2023;

RESOLVE:

Art. 1º. DESIGNAR, a partir desta data, o (a) servidor (a) **ELISIANA DOS SANTOS ROMEIRO**, matrícula nº. 101.249, para atuar como fiscal de contrato referente ao processo administrativo nº. 26279/2023, e como seu substituto o (a) servidor (a) Sebastião Eric Vasconcellos Soares, matrícula nº. 211.341.

Art. 2º. A designação de que trata esta Portaria, ocorrerá sem percepção de vencimentos ou vantagens pessoais de qualquer natureza, para os servidores ora designados.

Art. 3º. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito, 13 de dezembro de 2023.

Luiz Fernando Furtado da Graça
Prefeito



DECRETOS

DECRETO Nº. 217 DE 12 DE DEZEMBRO DE 2023.

**"INSTITUI O REGULAMENTO DE
INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA
DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL,
EXECUTADO PELO SERVIÇO DE
INSPEÇÃO MUNICIPAL DO MUNICÍPIO
DE VALENÇA/RJ."**

LUIZ FERNANDO FURTADO DA GRAÇA, Prefeito do Município de Valença, Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições legais e,

Considerando os termos do processo administrativo nº. 24297/2023;

DECRETA:

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal é executado pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Pecuária, com a finalidade de desenvolvimento sustentável do agronegócio e agroindústria do município, amparado pela Lei nº 2.827 de 26 de novembro de 2014, e em consonância com o disposto nas Leis Federais nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950 e nº. 7.889 de 23 de novembro de 1989, regulamentadas pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações, assim como em observância no que couber, às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006.

Art. 2º Este decreto está orientado pelos princípios constitucionais do federalismo, da promoção das microempresas e das empresas de pequeno porte e do desenvolvimento científico e tecnológico, e pela proteção ao consumidor através da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, ficando responsável pela inspeção higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos de origem animal em todo o território municipal, sendo doravante estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

Parágrafo único: Para efeito deste decreto, entende-se por:

I - inspeção: inspeção sanitária e industrial, de responsabilidade exclusiva do médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal de Valença, que visa a execução das normas regulamentares e nos procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal, relacionados aos processos e aos sistemas de controle, industriais ou artesanais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;

II - fiscalização: ação direta, privativa dos órgãos do Poder Público, efetuada por servidores do Serviço de Inspeção Municipal de Valença, com poder de polícia sanitária, para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;

III – SIMPOA: Serviço de Inspeção Municipal de produtos de origem animal;

IV – Servidor do SIMPOA: Servidor lotado na Secretaria de Agricultura, Pesca e Pecuária com as atribuições de seu respectivo cargo e função,

integrante de uma das categorias funcionais do Serviço de Inspeção executado pelo SIMPOA;

V - legislação: conjunto de instrumentos que veiculam prescrições de conduta ou de estrutura, compreendendo a Constituição da República e a Constituição do Estado e Município; os acordos, ajustes, convênios ou tratados internacionais de que o Brasil faça parte; as leis de efeitos nacionais, estaduais e municipais; os decretos e demais atos normativos das autoridades administrativas; as decisões dos órgãos administrativos, singulares ou coletivos, a que a lei atribua eficácia normativa, assim como os acordos, ajustes ou convênios que o Estado celebra com a União, outro Estado, Distrito Federal, Município ou entidade, pública ou privada, do País ou do exterior;

VI - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos, principalmente para a inocuidade dos alimentos;

VII - amostra: porção, fragmento ou unidade de um produto natural ou fabricado, destituído de valor comercial, em quantidade representativa e suficiente para demonstrar sua natureza, qualidade ou seu tipo;

VIII - coleta de amostra: tomada de quantidade representativa e suficiente de uma substância, produto, alimento ou bebida, necessária para realização de análises;

IX - análise de controle de qualidade: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias primas, insumos e dos produtos;

X - análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciada ou, ainda, pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas;

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

XII - animais de açougue: bovídeos, suídeos, caprinos, ovinos, equídeos, coelhos, lebres e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos sob inspeção veterinária;

XIII - animais exóticos: todos aqueles que pertençam às espécies da fauna exótica, e que tenham sido: a) criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro; b) introduzidos pelo homem, inclusive os animais domésticos, em estado asselvajado) introduzidos fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

XIV - animais silvestres: todos aqueles que pertençam 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, cuja exploração, criação ou abate necessite da autorização do órgão de proteção ambiental estadual;

XV - insensibilização: processo aprovado pelo órgão de inspeção competente, aplicado ao animal, para proporcionar imediata e instantânea inconsciência e insensibilidade antes do abate;

XVI - bem-estar animal: diz respeito à saúde, das condições físicas e psicológicas adequadas e à possibilidade do animal expressar seu comportamento natural;

XVII - 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 qualidade, identidade, integridade e a inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

XVIII - Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO): procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorados, visando a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento



industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

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

XX - sanitização: aplicação de agentes químicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar nível de higiene micro biologicamente aceitável;

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

XXII - desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos, por meio de tratamentos físicos ou de agentes químicos;

XXIII - caracteres organolépticos: aqueles que se referem à cor, ao odor e ao sabor dos alimentos e das bebidas;

XXIV - 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;

XXV - 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, fixados por meio de RTIQ;

XXVI - produto de origem animal: aquele obtido a partir de matérias primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, que pode estar adicionado de ingredientes de origem vegetal, condimentos, aditivos e demais substâncias autorizadas, que o torne comestível, quando destinado ao consumo humano, ou não comestível, quando não destinado ao consumo humano;

XXVII - produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXVIII - produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXIX - produto de origem animal clandestino: todo aquele que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária do órgão de inspeção competente;

XXX - subproduto de origem animal: todas as partes ou os derivados, destinados ou não à alimentação humana, oriundos de processos realizados a partir da obtenção de produtos de origem animal;

XXXI - pescado: peixes, crustáceos, anfíbios, répteis, mamíferos de água doce ou salgada utilizadas na alimentação humana;

XXXII - ratitas: aves corredoras que não possuem a capacidade de voar e que apresentam esterno sem quilha, constituindo-se das avestruzes e das emas;

XXXIII - programa 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, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes;

XXXIV - registro auditável: toda forma de armazenamento de dados em que há segurança quanto à operação ou à exclusão, pronta disponibilidade e possibilidade de rastreamento de quem efetuou o registro;

XXXV - responsável técnico do estabelecimento (RT): profissional devidamente inscrito no seu respectivo conselho de classe habilitado a exercer a função de responsabilidade técnica, excetuando-se estabelecimentos que realizem abate que deverão ter como responsável técnico um Médico Veterinário com o seu respectivo registro no conselho de classe;

XXXVI - 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, higiênicos sanitários e tecnológicos;

XXXVII - rastreabilidade: 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;

XXXVIII - contaminação cruzada: contaminação gerada pelo contato direto ou indireto de insumo, superfície, ambiente, pessoas ou produtos contaminados, com outros não contaminados;

XXXIX - entreposto de produtos de origem animal: estabelecimento destinado ao recebimento, manipulação, guarda, conservação, acondicionamento e à distribuição de produtos de origem animal e de seus subprodutos, frescos ou refrigerados, que disponha ou não de dependências anexas para a industrialização, nos termos exigidos por este decreto;

XL - estabelecimento de produto de origem animal: qualquer instalação, local ou dependência, incluindo suas máquinas, equipamentos e seus utensílios, no qual são produzidas matérias primas ou são abatidos animais de açougue e silvestres, bem como onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, preparados, transformados, envasados, acondicionados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com a finalidade comercial ou industrial, os produtos e os subprodutos derivados, comestíveis ou não, da carne, do leite, dos produtos apícolas, do ovo e do pescado;

XLI - aproveitamento condicional: utilização parcial ou total de um alimento ou de matéria-prima alimentar inadequado ao consumo humano direto que, após tratamento, adquira condições para seu consumo, seja na alimentação do homem ou de animais;

XLII - rotulagem: identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo ou a tinta, por pressão ou decalque, aplicado sobre qualquer tipo de matéria-prima, produto ou subproduto de origem animal, sobre sua embalagem ou qualquer tipo de protetor de embalagem, incluindo etiquetas, carimbos e folhetos;

XLIII - embalagem: invólucro, recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;

XLIV - visitante: toda pessoa não pertencente à área ou ao setor onde os alimentos são processados;

XLV - carteira de saúde: instrumento de controle sanitário, que registra exames clínicos, dermatológicos e exames complementares, destinados aos funcionários das indústrias de alimentos;

XLVI - auditoria: procedimento realizado sistematicamente por equipe composta por Médicos Veterinários do SIMPOA com a função de:

a) verificar o atendimento aos requisitos higiênicos sanitários, tecnológicos e de classificação;

b) determinar se as atividades e seus resultados se ajustam aos objetivos previstos neste Decreto e em legislação específica;

XLVII - supervisão: procedimento realizado por equipe composta de médicos veterinários do SIMPOA, com o objetivo de monitorar as atividades desenvolvidas nos estabelecimentos de produtos de origem animal;

XLVIII - barreira sanitária: local de passagem obrigatória para o acesso a área de produção, visando à higienização das botas e das mãos;

XLIX - 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.

L - etiqueta- lacre: sistema de identificação de cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários de traseiros de bovinos e bubalinos, bem como das meias carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos obtidos nos estabelecimentos de abate.



Art. 3º. São sujeitos à inspeção, reinspeção e fiscalização prevista neste decreto:

I - os animais domésticos, exóticos e silvestres, destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;

II – o pescado e seus derivados;

III - o leite e seus derivados;

IV - os ovos e seus derivados;

V – os produtos das abelhas e seus derivados.

§ 1º A inspeção e a fiscalização previstas no caput deste Artigo são aplicáveis aos produtos comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais.

§ 2º A inspeção e a fiscalização abrangem também os aditivos e outros ingredientes que sejam utilizados no processamento dos produtos de origem animal.

§ 3º Excluem-se das disposições do § 1º deste Artigo os produtos que tenham finalidade medicamentosa ou terapêutica e as preparações ototerápicas, que devem cumprir as legislações dos órgãos regulamentadores do segmento em que se classificam.

Art.4º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que estejam registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Valença abrangem:

I - Os aspectos industrial e sanitário dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, por meio da inspeção ante e post mortem dos animais destinados ao abate;

II- O recebimento, manipulação, fracionamento, transformação, elaboração, embalagem, rotulagem, conservação, acondicionamento, armazenamento e o trânsito de produtos de origem animal.

Art.5º A fiscalização, de que trata este decreto, far-se-á:

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 previstos na legislação para abate ou industrialização;

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

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

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

VI - nos estabelecimentos que extraíam 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 estabelecimentos registrados.

Art.6º - É expressamente proibida, em todo o território municipal, para os fins deste decreto, a duplicidade de fiscalização industrial e sanitária em qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal.

Art.7º - A inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal será de responsabilidade exclusiva do Médico Veterinário oficial, em conformidade com a Lei Federal 5.517/68.

Art.8º O Serviço de Inspeção Municipal deverá ser coordenado por médico veterinário oficial. O que pode ser feito aqui é definir se o coordenador deve ser concursado. Lembrando que isto pode ser um impeditivo, caso não haja profissional no quadro atual da Prefeitura.

Art.9º- A inspeção e fiscalização de produtos de origem animal poderá ser realizada de forma periódica ou permanente.

§ 1ºA inspeção em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem, durante as operações de abate, sendo proibido o início das atividades sem a presença de um representante do serviço de inspeção oficial.

§ 2ºA inspeção em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção com a frequência de inspeção e fiscalização determinadas pela análise de risco de cada estabelecimento que realizam o recebimento, a manipulação, o fracionamento, a transformação, a elaboração, a embalagem, a rotulagem, a conservação, o acondicionamento, o armazenamento e o trânsito dos demais produtos de origem animal. A realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização.

Art. 10º A fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão geridas, de modo que seus procedimentos e sua organização se façam

por métodos universalizados e sejam aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados, conforme sua classificação.

Art. 11 As atividades de fiscalização e de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão coordenadas por um Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único - Todos os servidores que realizam as atividades de inspeção e fiscalização deverão estar lotados na Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Pecuária.

Art. 12 A inspeção e a fiscalização a que se refere ao Art. 3º deste decreto, abrangem:

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 físicas e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

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

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

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



X - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação federal ou em fórmulas registradas com base em legislação específica estadual ou municipal;

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

XII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

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

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

§ 1º A fiscalização e a inspeção abrangem também os produtos que são utilizados durante o processamento dos produtos de origem animal, tais como coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos, entre outros.

§ 2º Todos os produtos de origem animal, oriundos de estabelecimentos inspecionados, poderão sofrer reinspeção quando forem utilizados como matéria-prima para a elaboração de outros produtos desta natureza.

§ 3º O médico veterinário do serviço de inspeção deverá informar oficialmente, de imediato, às autoridades da Defesa Sanitária Animal, da Secretaria de Estado da Saúde ou de outros órgãos competentes, a ocorrência de enfermidade animal ou zoonose de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.

Art. 13 - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal poderá exercer atividades no município de Valença, sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade.

Art. 14 - O serviço de inspeção municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, provenientes da agricultura familiar, da agroindústria de pequeno porte e da produção artesanal, desde que atendidos os princípios básicos de higiene, a garantia da inocuidade dos produtos, não resultem em fraude ou engano ao consumidor, e atendam as normas específicas vigentes.

Art. 15 - Os estabelecimentos que possam ser enquadrados na classificação de agroindústrias de pequeno porte, devem acatar as legislações existentes que estabelecem, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte.

Art. 16 - O registro, a classificação, o controle, a inspeção e fiscalização sanitária de estabelecimentos que elaborem produtos alimentícios produzidos de forma Artesanal, definidos conforme a legislação em vigor no país, serão executados em conformidade com as normas estabelecidas neste e em seu regulamento.

Art. 17 - Os procedimentos de inspeção poderão ser alterados mediante a aplicação da análise de risco. O critério para a frequência mínima de inspeções periódicas deve ser o risco estimado (RE), conforme determina a legislação, considerando: a classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV), a classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP) e o risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD).

Art. 18 - O Serviço de Inspeção poderá firmar parcerias com órgãos ou com entidades afins, dos setores público ou privado, com o objetivo de

viabilizar, desenvolver ou de aperfeiçoar as atividades de educação e de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

TÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 19 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal, sob inspeção oficial, são classificados em:

I – de carnes e derivados;

II – de leite e derivados;

III – de pescado e derivados;

IV – de ovos e derivados;

V – de produtos das abelhas e derivados;

VI – de armazenagem.

Parágrafo único - Os estabelecimentos devem dispor de dependências, instalações e equipamentos compatíveis com o conjunto de operações e processos estabelecidos para cada produto;

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

Art. 20 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico; e

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

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

§ 2º Para os fins deste decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 21 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 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 Entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

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

§ 4º Entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados, caso não realize o processamento completo do queijo.

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 22 Os estabelecimentos de pescado e de derivados são classificados em:

- I. barco fábrica;
- II. abatedouro frigorífico de pescado;
- III. unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e
- IV. estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1º Entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 2º Entende-se por "abatedouro frigorífico de pescado" o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 3º 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, que pode realizar também sua industrialização.

§ 4º Entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 23 Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I - granja avícola; e
- II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

§ 3º Para os fins deste decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

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

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

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 24 Entende-se por produtos de abelhas aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação Artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-os em:

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

Art. 25 Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

- I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

Para fins do disposto no caput deste artigo, entende-se por:

I- Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos que fabricam produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais. Este estabelecimento pode realizar o beneficiamento e o fracionamento, desde que possua dependências, instalações e equipamentos compatíveis com o conjunto de operações e de processos estabelecidos para cada produto, observando-se as seguintes condições:

a) permite-se a utilização de unidade de extração móvel de produtos de abelhas provida de equipamentos e de instalações que atendam às condições higiênicas sanitárias e tecnológicas, operando em locais que respeitam as regras estabelecidas na legislação específica;



b) é permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares;

c) os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados deverão satisfazer as seguintes exigências:

a – dispor de dependências de para o recebimento;

b – dispor de dependências para classificação, manipulação, preparo, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenagem e expedição dos 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.

c- o fornecedor de mel para a unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados deve dispor de um controle de sua produção, através do registro em planilhas próprias;

d - o apicultor fornecedor de mel deve ser obrigatoriamente cadastrado na Secretaria de Agricultura, Pesca e Pecuária.

Parágrafo único: as normas de controle e fiscalização dos apiários são determinadas pela legislação de Defesa Agropecuária Estadual.

Art. 26 As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

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

Art. 27 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. 28 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 à recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores na Secretaria de agricultura do município.

§ 2º Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art.29 A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 30 Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

CAPÍTULO VI **DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM**

Art. 31 Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - entreposto de produtos de origem animal;

II - casa atacadista; e

Para fins do disposto no caput deste Artigo, entende-se por:

I - Entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção;

II - Casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio intermunicipal, interestadual ou internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção;

§ 1º Nos estabelecimentos citados nos itens I e II, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem, permitida somente a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada;

§ 2º Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres;

§ 3º Nos estabelecimentos de 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 registro.

TÍTULO II

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 32 O estabelecimento de produtos de origem animal, além do registro, deverá atender às exigências técnicas e higiênicas sanitárias fixadas pelo Serviço de Inspeção, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade e inocuidade dos alimentos nele processados.

Art. 33º O registro do estabelecimento de produtos de origem animal deverá ser solicitado ao Serviço de Inspeção e o requerimento deverá ser protocolado na Prefeitura Municipal de Valença/RJ, e será obrigatória a apresentação documental, definida por etapas:

I – Na primeira etapa deverão ser entregues os seguintes documentos:

a) Requerimento padronizado à Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Pecuária solicitando a vistoria prévia do terreno ou das edificações, caso já existam;

b) Inscrição estadual, contrato social ou firma individual e comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;

c) Documento oficial de identificação, para os casos de registro de estabelecimento em nome de pessoa física;

d) Laudo da vistoria prévia com parecer favorável, elaborado por médico veterinário oficial servidor público, com as seguintes informações obrigatórias:



- nome ou razão social;
- CPF ou CNPJ;
- localização do futuro estabelecimento (endereço completo, incluindo o CEP) e seu georreferenciamento;
- classificação pretendida para o estabelecimento;
- espécies que pretende abater, no caso de abatedouros frigoríficos;
- capacidade de abate ou processamento;
- detalhes do terreno: área total, área construída, área útil, delimitação do perímetro industrial, existência de edificação industrial, existência de edificações limítrofes, recuo do alinhamento da rua, descrição ou perfil do terreno, facilidade de escoamento das águas pluviais, destino das águas residuais e da rede de esgoto, forma de acesso, fontes de mau cheiro;
- tipo de pavimentação externa;
- água de abastecimento: fonte produtora de água, vazão da água de abastecimento, capacidade do reservatório de água, sistema de tratamento, quando aplicável;
- descrição das instalações industriais: capacidade, temperatura de operação, pé direito, material e declividade do piso, revestimento de paredes, materiais das portas, janelas, esquadrias e forro, barreiras físicas contra pragas;
- quantidade e capacidade de máquinas e equipamentos;
- procedência das matérias-primas, transporte e armazenamento das mesmas;
- produtos que pretende fabricar e/ou armazenar;
- número de colaboradores previstos;
- processo de produção; e
- descrição da sede da inspeção, no caso de abatedouros frigoríficos.

II –Após a aprovação do terreno, na segunda etapa deverão ser entregues os seguintes documentos:

- a) requerimento solicitando aprovação do projeto de construção do estabelecimento;
- b) plantas das edificações contendo:
 - planta baixa, na escala de 1:100, de cada pavimento com os detalhes de equipamentos;
 - planta de situação, na escala de 1:500;
 - planta hidrossanitária, na escala de 1:100;
 - plantas de cortes longitudinal e transversal, na escala de 1:50; e
 - plantas com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores, na escala de 1:100.
- As plantas devem representar fidedignamente as instalações e a estrutura do estabelecimento e conter:
 - I - os elementos gráficos na cor preta, contemplando cotas métricas; e
 - II - legendas e identificação das áreas e equipamentos;
- A exigência de planta das edificações não se aplica às dependências sociais e administrativas do estabelecimento, caso existam, exceto:
 - I - vestiários e sanitários utilizados pelos funcionários que atuam nas áreas de manipulação ou armazenamento de produtos; e
 - II - sede da inspeção, quando aplicável;
- Para estabelecimentos que se enquadrem como agroindústrias de

pequeno porte ou familiares, as plantas das edificações poderão ser substituídas por croqui das instalações na escala 1:100, que pode ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados.

- c) Documentação comprobatória de regularização do estabelecimento perante o órgão regulador da saúde, no caso de solicitação de relacionamento de casa atacadista.
- d) Memorial descritivo de construção acompanhado daART do engenheiro responsável pela obra e cronograma de execução da obra;
- e) Licença Ambiental de Instalação ou Declaração Ambiental eletrônica emitida pelo órgão oficial competente;
- f) Memorial econômico sanitário assinado pelo responsável técnico (RT) pelo estabelecimento;
- g) Termo de compromisso, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;
- h) Comprovante do pagamento da taxa de análise de projeto de construção de estabelecimento, quando couber;

III - Na terceira etapa, os seguintes documentos deverão ser entregues:

- a) Alvará de localização e/ou funcionamento emitido pela Prefeitura;
- b) Licença ambiental de operação ou declaração ambiental eletrônica emitida pelo órgão oficial competente;
- c) Laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento;
- d) Comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);
- e) Pagamento da taxa de instalação do serviço de inspeção sanitária, quando couber;
- f) Requerimento solicitando a vistoria final do estabelecimento, após conclusão da obra;
- g) Apresentação dos Programas de Autocontrole;
- h) Laudo de Vistoria Final com parecer favorável do Serviço.

§ 1º O Laudo de Vistoria Final deve ser emitido por médico veterinário do SIMPOA, com parecer conclusivo, indicando se o estabelecimento foi edificado conforme o projeto aprovado e contemplando a avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais.

§ 2º A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste decreto, em normas complementares editadas e que sejam equivalentes às normas federais.

IV - A quarta etapa é constituída por:

- a) Emissão do Certificado de Registro do estabelecimento pelo SIMPOA;
- b) Instalação do Serviço de Inspeção

Art. 34 O Certificado de Registro do Estabelecimento será emitido após publicação do registro em Diário Oficial para as atividades que foram liberadas, atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas neste decreto e em normas complementares. Neste certificado constará o número do registro, o nome empresarial, a classificação e a localização do estabelecimento.



Art. 35 Após a emissão do Certificado de Registro, o funcionamento do estabelecimento será autorizado mediante instalação do SIMPOA, caso seja necessária a inspeção permanente, e elaboração de Ata de Instalação do Serviço assinado pelo Coordenador do SIMPOA, indústria e demais autoridades presentes.

§ 1º Os produtos de origem animal que serão fabricados pelo estabelecimento registrado, devem estar devidamente registrados previamente.

§ 2º Para fins de atendimento ao contido no caput, a Ata de Instalação do Serviço de Inspeção deve atestar as condições de funcionamento do estabelecimento, a existência dos programas de autocontrole descritos e dar ciência ao interessado da permissão para o início das atividades.

Art. 36 Qualquer remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.

Art. 37 Para a solicitação de análise de projetos de reforma e ampliação, devem ser apresentados os seguintes documentos:

I – Primeira etapa:

a) requerimento direcionado ao Serviço de Inspeção Municipal, solicitando aprovação da reforma ou ampliação do estabelecimento.

b) plantas indicando o que será construído e o que será demolido, nas seguintes escalas: 1 - de situação - escala 1:500; 2 - baixa - escala 1:100; 3 - fachada - escala 1:50; 4 - cortes - escala 1:50; 5 - layout dos equipamentos - escala

c) 1:100; 6 - hidrossanitária – escala 1:100 (com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água); 7- planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.

d) Memorial descritivo de construção acompanhado do ART do engenheiro responsável pela obra;

e) Memorial econômico sanitário assinado pelo responsável técnico pela indústria;

f) comprovante do pagamento da taxa de Análise de projeto de Estabelecimento Industrial, quando couber.

g) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a reforma ou ampliação do estabelecimento.

II – Segunda etapa:

a) Apresentação do Programa de Autocontrole do estabelecimento devidamente atualizado;

b) Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do SIM.

§ 1º Fica autorizado o uso das instalações, do novo fluxo e capacidade de produção alvos da reforma e ampliação, somente após emissão do Laudo de Inspeção Final com parecer favorável.

§ 2º Para os casos que impliquem alteração de categoria, o SIMPOA deverá emitir novo Certificado de Registro e autorização do início da nova atividade.

Art. 38 Fica dispensada a aprovação prévia do projeto de reforma ou ampliação nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que não implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários.

Parágrafo único. Sem prejuízo ao atendimento ao disposto no caput, o responsável legal pelo estabelecimento deve comunicar a alteração proposta ao Serviço de Inspeção Municipal, constando a justificativa e a descrição da reforma e ampliação pretendidas, acompanhada das plantas atualizadas, para anexação e atualização dos autos do processo de registro do estabelecimento.

Art. 39 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.

Parágrafo único: 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 na sua atividade.

Art. 40 O Registro do estabelecimento terá validade de 02 (dois) anos. O SIMPOA estabelecerá as condições e procedimentos para revalidação do registro em normas complementares.

Art. 41 O SIMPOA poderá editar normas complementares sobre os procedimentos para aprovação prévia de projeto, reforma, ampliação e procedimentos para registro de estabelecimentos.

Art. 42 Para registro ou relacionamento interessado deverá apresentar a documentação constante de instruções emitidas pela Secretaria de Agricultura, Pesca e Pecuária, por meio de Portaria emitida pelo Secretário.

CAPÍTULO II

DA TRANSFERÊNCIA DO ESTABELECIMENTO E MUDANÇA DE RAZÃO SOCIAL

Art. 44 Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção não podem ser alienados, alugados ou arrendados, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro dos mesmos.

§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado de forma oficial pelo alienante, locador ou arrendador ao Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências 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 § 1º, 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. 45 O processo de transferência ou alteração de razão social obedecerá, no que for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro do estabelecimento.

Art. 46 Para fins de solicitação de transferência do estabelecimento registrado devem ser apresentados ao Serviço de Inspeção Oficial os documentos:

- a) Requerimento solicitando a transferência do estabelecimento assinado pelo responsável da firma antecessora e pelo responsável da nova firma;
- b) Termo de compromisso, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;
- c) Documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;
- d) Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);
- e) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a transferência do estabelecimento industrial.

§1º A documentação será analisada e, uma vez aprovada, um novo Certificado de Registro será emitido sendo mantido o mesmo número de registro.

CAPÍTULO III

DA SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DO REGISTRO

Art. 47 Será cancelado o registro do estabelecimento nos seguintes casos:

- I – A pedido do proprietário ou representante legal;
- II - Quando deixar de funcionar por período de 1 (um) ano;
- III – Quando interromper o comércio pelo prazo de 1 ano;
- IV – Quando ocorrer interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de 1 (um) ano;
- V – Quando for aplicável a transferência da titularidade do registro, não realiza-la no prazo de 30 (trinta) dias;
- VI - Por cassação do registro pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§1º Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 06 (seis) meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§2º No caso de cancelamento do registro, a rotulagem será inutilizada e serão recolhidos documentos, lacres e carimbos oficiais do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 3º Para fins de atendimento do inciso VI, o registro será cancelado mediante proposição de sanção de cassação de registro do estabelecimento pelo SIMPOA instruída no processo de apuração de infração, com documentação comprobatória e histórico detalhado de todas as infrações transitadas em julgado, de forma a caracterizar a reincidência na prática em infrações graduadas como gravíssimas ou na reincidência em infrações cujas penalidades tenham sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades.

Art. 48 O proprietário do estabelecimento deverá comunicar oficialmente ao Serviço de Inspeção Municipal, no prazo máximo de trinta

(30) dias, a paralisação de suas atividades.

Art. 49 Para fins de cancelamento do registro do estabelecimento, deverá proceder da seguinte forma:

I - notificação do responsável legal do estabelecimento com prazo de 10 (dez) dias para manifestação;

II - em caso de impossibilidade de notificação de que trata o inciso I, deverá ser realizada a fiscalização do estabelecimento e emitido laudo atestando que o mesmo não está em funcionamento ou não realiza comércio a mais de um ano, podendo ser apresentada documentação comprobatória da inatividade;

III - avaliação pelo Serviço de Inspeção Municipal da manifestação do responsável legal pelo estabelecimento e na ausência desta, laudo comprobatório de inatividade, para emissão de parecer conclusivo;

e IV - cancelamento do registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO I

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 50 Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado.

Parágrafo único. As instalações e o equipamento de que trata este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinário e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 51 O estabelecimento para obter o registro no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal deverá satisfazer as seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I - estar situado em local distante de fontes produtoras de mau cheiro, de poluição e/ou de potenciais contaminantes de qualquer natureza, capazes de interferir na higiene e na sanidade dos produtos de origem animal;

II - ser construído em terreno com área suficiente para a construção das instalações industriais e demais dependências, bem como para a circulação e o fluxo de veículos de transporte;

III - dispor de área adequadamente delimitada por meio de grades, muros, cercas ou de qualquer outra barreira física que impeça a entrada de animais ou pessoas estranhas ao estabelecimento;

IV - dispor de vias de circulação e de pátio do perímetro industrial pavimentado e em bom estado de conservação e de limpeza;

V - possuir instalações dimensionadas de forma a atender aos padrões técnicos e aos demais parâmetros previstos em normas complementares;

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

VII - dispor de dependências, instalações e de equipamentos adequados à manipulação de produtos comestíveis devidamente separados dos produtos não comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

VIII - dispor de dependências anexas, para vestiários, sanitários, áreas de descanso, instalações administrativas, dentre outras;

IX - dispor de dependências e de instalações apropriadas para armazenagem de ingredientes, aditivos, de coadjuvantes de tecnologia;

X - dispor de dependências apropriadas para armazenagem de embalagens



e de rotulagem;

XI - dispor de instalações apropriadas para armazenagem de materiais de higienização, produtos químicos e de substâncias utilizadas no controle de pragas; XII - dispor, no corpo industrial, de ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, a fim de evitar estrangulamentos/ contra fluxo operacional e de prevenir a contaminação cruzada;

XIII - dispor de luz e de ventilação natural ou artificial adequadas em todas as dependências, e que estas sejam orientadas de tal forma que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação dos produtos;

XIV - dispor de paredes e de separações revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, de cor clara, à altura mínima de 2 (dois) metros, devendo estas ser construídas de forma a facilitar a higienização e a desinfecção, preferencialmente com ângulos arredondados entre paredes e destas com o piso.

XV - dispor as seções industriais de pé-direito, em dimensão suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos, a fim de atender às condições higiênico- sanitárias e tecnológicas;

XVI - possuir pisos impermeabilizados com material resistente, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, desinfecção, a coleta das águas residuais e a sua drenagem para a rede de esgoto;

XVII - dispor de ralos sifonados de fácil higienização;

XVIII - dispor de barreiras sanitárias, que possua equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção industrial, assim como de pias para higienização de mãos nas áreas de produção, onde se fizer necessário;

XIX - construir as janelas, portas e as demais aberturas com dispositivos de proteção contra a entrada de vetores e de pragas, a fim de evitar o acúmulo de sujidades, e que sejam de fácil higienização;

XX - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e de preparo de matérias primas e de produtos comestíveis, observado que nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do teto deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade, o desprendimento de partículas e a proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas;

XXI - possuir telhado de meia-água, apenas quando puder ser mantido o pé direito à altura mínima da dependência ou das dependências correspondentes;

XXII - dispor de ventilação adequada suficientes em todas as dependências e climatização, quando necessário, de acordo com legislação específica;

XXIII - dispor de equipamentos e de utensílios compatíveis e apropriados à finalidade do processo de produção, resistentes à corrosão e a atóxicos, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos;

XXIV - dispor de equipamentos ou de instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos, que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XXV - dispor de água potável, suficiente nas dependências de manipulação e de preparo, não só de produtos comestíveis, como de não comestíveis;

XXVI - possuir instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos congeladores, túneis, câmaras, antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial, em número e em área suficientes, quando necessário, de acordo com a legislação específica;

XXVII - dispor de caldeiras ou de equipamentos geradores, com dispositivos de controle de aferição e com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento, quando necessário o provimento de água quente;

XXVIII - dispor de dependência para higienização de recipientes e de utensílios;

XXIX - dispor de dependência para higienização de veículos utilizados no transporte de matérias-primas e de produtos;

XXX - dispor de equipamentos e de utensílios apropriados utilizados para produtos não comestíveis, exclusivos para esta finalidade, identificados e, quando necessário, em cor diferenciada;

XXXI - dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender às necessidades do trabalho industrial, de dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações e de equipamentos para tratamento de água;

XXXII - dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate a incêndios, refrigeração e para outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

XXXIII - dispor de rede de esgoto e de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;

XXXIV - dispor de vestiários e de sanitários em número proporcional para cada sexo, instalados separadamente, com acesso independente da área industrial, de acesso fácil e protegido das intempéries;

XXXV - dispor de local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXXVI - dispor de local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXXVII - dispor de sede para a equipe do serviço de inspeção compreendendo a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias a qual, a critério do SIMPOA, poderá ser compartilhada quando se tratar de estabelecimento sob inspeção periódica.

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

XXXIX - apresentar a análise da água de abastecimento, com resultados que atendam aos padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos na legislação vigente;

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

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

XXXXII - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

Art. 52 Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - à critério do SIMPOA, instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - à critério do SIMPOA, instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV - Instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

V - Instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 53 Os estabelecimentos de pescado e derivados,



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

Art. 54 Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art.55 Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - Instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas autocontroles.

Art.56 Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.

Art.57 O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de pragas, roedores, animais domésticos ou de outros animais capazes de expor a risco a higiene e a sanidade dos produtos de origem animal.

Art.58 O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos ou de materiais estranhos à sua finalidade.

Art.59 O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art.60 Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art.61 Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no SIMPOA, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos registrados no SIMPOA.

Art.62 O funcionamento de qualquer estabelecimento que se encontre completamente edificado, instalado e equipado, somente será autorizado para a finalidade a que se destine na forma deste decreto e em ato complementar.

Parágrafo único - Os estabelecimentos de pescado devem obedecer, ainda, no que lhes for aplicável, as exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivados.

Art. 63 O SIMPOA poderá exigir alterações na planta industrial, processos produtivos e fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção, garantir a inocuidade do produto e a segurança alimentar.

CAPÍTULO II **DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE**

Art. 64 Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 65 As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Art. 66 Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art.67 Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

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

Art.68 É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 69 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.70 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. 71 Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de



contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art.72 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.73 É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 74 O SIMPOA determinará, sempre que necessário, 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. 75 As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 76 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.77 É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 78 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.

Art. 79 Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 80 As instalações ou 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.81 É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art.82 As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art.83 Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art.84 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 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIMPOA.

CAPÍTULO III

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 85 Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

- I - atender ao disposto neste decreto e em normas complementares;
- II - disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme normas específicas estabelecidas pelo SIMPOA.
- III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV – fornecer os dados estatísticos de interesse: matéria-prima recebida, produção, ocorrência de doenças (se aplicável) e comercialização, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;
- V - manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIMPOA;
- VI - comunicar ao SIMPOA, com antecedência mínima de setenta e duas horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;
- VII – fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios, podendo essa exigência ser dispensada a critério do SIMPOA; VIII - 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;
- VIX - fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;
- X - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;
- XI - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;
- XII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- XIII - garantir o acesso de representantes do SIMPOA 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;
- XIV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de



processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

XV - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste decreto ou em normas complementares expedidas pelo SIMPOA ou legislação federal, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não foi realizado na presença do SIMPOA.

§ 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 SIMPOA.

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

Art. 86 Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, e a critério do Serviço o APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo SIMPOA.

§ 2º Os programas de autocontrole serão verificados conformes os procedimentos já existentes no Serviço de Inspeção Federal.

Art. 87 Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este decreto e com as normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de coleta a granel dos estabelecimentos sob inspeção executada pelo SIMPOA.

Art. 88 Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIMPOA, seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 89 Os estabelecimentos devem possuir Responsável Técnico (RT) na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica. **Parágrafo único.** O SIMPOA deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput.

Art. 90 Os estabelecimentos registrados no SIMPOA só podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado em serviço de inspeção oficial federal ou estadual.

Parágrafo único. Somente será permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção

municipal quando este tenha sua equivalência reconhecida pelo órgão competente e o estabelecimento conste no Cadastro Geral do Sistema Brasileiro de Inspeção dos Produtos de Origem Animal- SISBI/POA.

Art. 91 É proibido retornar às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

Art. 92 Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido alterados ou fraudados; e

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

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

Art. 93 O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o contido neste decreto e em legislação específica, será notificado oficialmente pelo Serviço de Inspeção das irregularidades, sendo aberto processo administrativo, quando cabível.

§1º Quando houver a necessidade de execução de medidas corretivas no estabelecimento, o proprietário ou responsável legal deverá apresentar plano de ação, o qual deverá ser apresentado ao SIMPOA para aprovação e concessão de prazos para devida correção.

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

É necessário descrever os trâmites do processo administrativo aberto: os prazos, valores das multas e sanções, os procedimentos a serem realizados.

TÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAIS DE PEQUENO PORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 94 Para os efeitos deste decreto, considera-se estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal aquele que, cumulativamente:

I - pertence, de forma individual ou coletiva, a produtores urbanos e agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais;

II - é destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal; e

III - possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados.

Parágrafo único - Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.



Art. 95 As normas estabelecidas para os estabelecimentos definidos neste decreto serão fundamentadas visando tratamento diferenciado, a simplificação, racionalização e unicidade dos processos.

Art. 96 As análises laboratoriais de controle de qualidade dos produtos de origem animal poderão ser subsidiadas pelo SIMPOA, diretamente ou através de parcerias, de modo a garantir o controle dos processos e a qualidade e inocuidade dos produtos beneficiados nos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte.

Art. 97 As taxas e valores devidos relativos à inspeção industrial e sanitária do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte terão redução de 50% (cinquenta por cento) sobre os valores fixados.

Art. 98 No estabelecimento, o Responsável Técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto por agente de fiscalização sanitária, desde que autorizado pelo órgão fiscalizador responsável.

CAPÍTULO I

DO REGISTRO

Art. 99 O funcionamento dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte no município fica condicionado ao prévio registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 100 O registro dos estabelecimentos agroindustriais de produtos de origem animal de pequeno porte deverá ser realizado conforme as orientações para os estabelecimentos que não e enquadrem nesta categoria, seguindo as determinações deste Decreto.

Parágrafo único - O Serviço de inspeção oficial poderá aceitar um croqui em substituição à planta de layout.

Art. 101 O processo de registro de rótulos ocorrerá em consonância ao recomendado neste Decreto.

CAPÍTULO II

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 102 As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal devem ser as contidas na legislação

CAPÍTULO III

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 103 O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte estará sujeito às sanções administrativas previstas neste decreto.

Art. 104 É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte para utilização das instalações e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos de origem animal, desde que respeitadas as implicações tecnológicas e classificação do estabelecimento descritas neste decreto.

TÍTULO V

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

CAPÍTULO I

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 105 Nos estabelecimentos registrados no SIMPOA, é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e coelhos, bem como dos animais exóticos, animais silvestres e pescado, atendido o disposto neste decreto e em normas complementares.

§ 1º - O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado, desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade e desde que seja evidenciada a completa segregação entre as carnes das diferentes espécies durante todas as etapas do processamento, inclusive durante o abate propriamente dito, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

§ 2º - O abate de animais silvestres ou exóticos só pode ser feito quando os mesmos procederem de criadouros registrados pela entidade competente ou por ela autorizados.

SEÇÃO I

DA INSPEÇÃO ANTE MORTEM

Art. 106 O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIMPOA.

Art. 107 Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

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

Art. 108 Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIMPOA.

Art. 109 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. 110 O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais ao médico veterinário oficial.

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

§ 2º Sempre que o SIMPOA julgar necessário, os documentos com



informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.

Art. 111. É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por médico veterinário oficial do SIMPOA.

§ 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 do médico veterinário oficial, 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 mais de 24 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. 112 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. 113 Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIMPOA:

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. 114 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. 115 Os suídeos que apresentem casos agudos de erisipela, com eritema cutâneo difuso, devem ser abatidos em separado.

Art. 116 As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

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

Art. 117 Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

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

Art. 118 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 SIMPOA 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 oficial do SIMPOA.

Art. 119 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 oficial do SIMPOA.

Art. 120 Quando o SIMPOA autorizar o transporte de animais mortos 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.

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

Art. 121 Quando o SIMPOA 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.

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

Art. 122 As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destruídos conforme disposto neste decreto.

Parágrafo único: O SIMPOA 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. 123 Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIMPOA.

Art. 124 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.

Parágrafo único. Os parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais são os estabelecidos pela legislação federal.

Art. 125 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 o processo seja aprovado SIMPOA.

Subseção I Do abate de emergência

Art. 126 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 morte, devem ser submetidos ao abate de emergência.

Parágrafo único. As situações de que trata o caput compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art. 127 O SIMPOA deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Art. 128 Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência. Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.

Art. 129 Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIMPOA deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 130 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. 131 As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste decreto ou em normas complementares.

Subseção II Do abate normal

Art. 132 Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

Parágrafo único. Os métodos empregados para cada espécie animal serão aqueles estabelecidos em normas federais complementares.

Art. 133 Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

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

Art. 134 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 ou legislação federal.

Art. 135 Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pela legislação federal.

§ 1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.

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

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



Art. 136 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. 137 A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

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

§ 2º O SIM deve aplicar as medidas estabelecidas neste Decreto no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.

Art. 138 Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame post mortem pelo SIM.

§ 1º É vedada a realização de operações de toailete antes do término do exame post mortem.

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

Art. 139 É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfolagem e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada pela legislação federal.

Art. 140. 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 em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

Art. 141 As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

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

Art. 142 O SIM deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 143 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 legislação federal.

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

§ 3º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

Subseção III

Dos aspectos gerais da inspeção post mortem

Art. 144 Nos procedimentos de inspeção post mortem, o médico veterinário oficial do SIM, pode ser assistido por Agentes de Inspeção devidamente capacitados.

Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 145 A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas federais complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 146 Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 147 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 nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas federais.

Art. 149 Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§ 1º O julgamento e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do médico veterinário oficial do SIM.

§ 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.

§ 3º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SM e serem removidos do Departamento de Inspeção Final por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§ 4º O material condenado deve ser desnaturado ou apreendido pelo SIM quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que for transportado para transformação em outro estabelecimento.

Art. 150 São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM.

Art. 151 As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas nesta Resolução, sob supervisão do SIM.

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

Art. 152 O SIM, nos estabelecimentos de abate disponibilizará, sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, laudo em



que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 153 Durante os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem, o julgamento dos casos não previstos nesta Resolução fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. O SIM coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

Art. 154 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 - devem ser condenados carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;

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

III - devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

IV - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no 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. 155 As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:

I - quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos;

II - quando a lesão é discreta e limitada à língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para

esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;

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

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

Art. 156 As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.

§ 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de resolução, abrangido o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional,

mas sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

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

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

Art. 157 As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.

Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o caput, os quadros clínicos 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 do baço;

VII - hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e

VIII - rubefação difusa do couro.

Art. 159 As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenados, quando estes estiverem em estado febril no exame ante mortem.

Art. 160 As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenados quando estes estiverem em estado febril no exame ante mortem.

§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças e órgãos devem ser encaminhados obrigatoriamente ao Departamento de Inspeção Final.

§ 2º Os animais reagentes positivos a teste diagnósticos para brucelose que apresentem lesões localizadas devem ter suas carcaças destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, incluindo o úbere, o trato genital e o sangue.

§ 3º 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, devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 4º Os animais reagentes positivos a teste diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza, devendo ser condenados o úbere, o trato genital e o sangue.

§ 5º As carcaças dos bovinos e dos equinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão



localizada, podem ser liberados para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 6º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza.

§ 7º Nas hipóteses dos §2º, §3º e §4º, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.

Art. 161 As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art. 162 As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I - não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;

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

III - uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e a desinfecção deve ser iniciada imediatamente;

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

V - devem ser tomadas as precauções necessárias em relação aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;

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

VII - a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais.

Art. 163 As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 164 As carcaças de animais devem ser condenadas quando 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 A critério do SIM, podem ser destinadas à salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 165 As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.

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

Art. 166 As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

Parágrafo único. A critério do SIM devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.

Art. 167 Os fígados com cirrose atrofica ou hipertrófica devem ser condenados.

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

Art. 168 Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.

Art. 169 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 de qualquer natureza deve ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

§ 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinadas à esterilização pelo calor.

§ 2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.

§ 3º Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 170 As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

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

§ 2º As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 171 As carcaças que apresentem edema generalizado no exame post mortem devem ser condenados.

Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, as partes das carcaças e dos órgãos que apresentem infiltrações edematosas devem ser removidas e condenadas.

Art. 172 As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Oesophagostomum* sp (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.



Parágrafo único. Os intestinos ou suas partes que apresentem nódulos em pequeno número podem ser liberados.

Art. 173. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero Eurytrema, causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art. 174 As carcaças e os órgãos de animais parasitados por Fasciola hepática devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

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

Art. 175 Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art. 176 As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art. 177 As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidrático devem ser condenados quando houver caquexia.

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

Art. 178 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 decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas.

Art. 179 As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

Parágrafo único. Pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou determinada sua liberação para o consumo, a critério do SIM, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

Art. 180 Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.

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

§ 2º As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas, desde que não tenham sido comprometidas, a critério do SIM.

Art. 181 Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

Parágrafo único. A carcaça e os rins podem ser liberados para o consumo quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão das lesões, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.

Art. 182 As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor.

§ 2º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 183 As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM.

Art. 184 As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser destinados à esterilização pelo calor, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§ 1º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.

§ 2º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§ 3º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.

§ 4º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

Art. 185 As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

Art. 186 Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.

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

Art. 187 As carcaças de animais com neoplasias extensas que apresentem repercussão no seu estado geral, com ou sem metástase, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças e os órgãos de animais com linfoma maligno devem ser condenados.

§ 2º Deve ser condenado todo órgão ou parte de carcaça atingidos pela neoplasia.

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



as partes e os órgãos comprometidos.

§ 4º Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

Art. 188 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. 189 As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Art. 190 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. 191 As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

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

Art. 192 Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

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

Art. 193 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 raído 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 tuberculosa 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. 194 Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere esta Resolução, os produtos devem ser submetidos, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos:

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

II - pelo sal, em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dia; ou

III - pelo calor, por meio de:

a) cozimento em temperatura de 76,6°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°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 log10) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

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

§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no caput, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Serviço de Inspeção municipal.

§ 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIM, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

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

Art. 195 Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 196 Nos casos em que, no ato da inspeção post mortem de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas na legislação sanitária vigente e correlata, cabe ao médico veterinário oficial interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

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

Art. 197 As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:

I - quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas; ou

II - quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. Para os estados anormais ou patológicos não previstos no caput a destinação será realizada a critério do SIM.

Art. 198 Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

Art. 199 No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da área atingida.

Art. 200 No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e dos órgãos.

Art. 201 As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

Art. 202 No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

Art. 203 As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 204 No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.

Parágrafo único. Apenas os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados quando não houver comprometimento da carcaça.

Subseção V**Da inspeção post mortem de bovinos e búfalos**

Art. 205 Na inspeção de bovídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 206 Na inspeção de bovinos e búfalos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 207 As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 208 As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:

I - quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado); e

II - quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.

§ 2º Nas infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§ 5º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Subseção VI**Da inspeção post mortem de equídeos**

Art. 209 Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.



Parágrafo único. Os procedimentos para detecção e julgamento de animais acometidos por *Trichinella spiralis* (triquinelose), são aplicáveis aos equídeos.

Art. 210 As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotinho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.

Art. 211 As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.

Parágrafo único. As carcaças de animais com sorologia positiva podem ser liberadas para consumo, desde que não sejam encontradas lesões sistêmicas no exame post mortem.

Art. 212 As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:

I - o abate deve ser prontamente interrompido e todos os locais, os equipamentos e os utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado serem imediatamente higienizados quando identificadas as lesões na inspeção post mortem, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal;

II - as precauções necessárias devem ser tomadas em relação aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, com aplicação das regras de higiene e antisepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento ao serviço médico; e

III - todas as carcaças ou partes das carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos e seu conteúdo que entraram em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados.

Subseção VII

Da inspeção post mortem de ovinos e caprinos

Art. 213 Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 214 As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por *Sarcocystis* spp (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º A infecção intensa é caracterizada pela presença de cistos em mais de dois pontos da carcaça ou dos órgãos.

§ 2º Nos casos de infecção moderada, caracterizada pela presença de cistos em até dois pontos da carcaça ou dos órgãos, a carcaça deve ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

§ 3º Nos casos de infecção leve, caracterizada pela presença de cistos em um único ponto da carcaça ou do órgão, a carcaça deve ser liberada, após remoção da área atingida."

Art. 215 As carcaças de animais portadores de *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.

Art. 216 As carcaças de animais parasitados por *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.

Parágrafo único. Os órgãos afetados, o cérebro, ou a medula espinhal devem sempre ser condenados.

Art. 217 As carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) devem ser condenados.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cinco ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.

§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Art. 218 As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e a condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.

§ 2º As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.

§ 3º Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e das vísceras, estes devem ser condenados.

Subseção VIII

Da inspeção post mortem de suídeos

Art. 219 Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 220 As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

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

Art. 221 As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.



§ 1º As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, deve ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art. 222 As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus cellulosae* (cisticercose suína) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de dois ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).

§ 2º Quando for encontrado mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou da salga, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Quando for encontrado um único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente na carcaça correspondente, esta pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 5º A língua, o coração, o esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

§ 7º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por meio da fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

Art. 223. As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial."

Parágrafo único. As carcaças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos.

Art. 224 As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.

§ 1º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou das áreas atingidas.

§ 2º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou da carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.

Art. 225 As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.

Parágrafo único. As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e em um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das áreas atingidas.

Art. 226 As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

§ 1º A condenação deve ser total quando os rins e os linfonodos revelarem lesões duvidosas, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido.

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

§ 3º A carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e nos linfonodos.

Art. 227 As carcaças acometidas de *Trichinella spirallis* (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.

§ 1º O tratamento pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

I - por trinta dias, a -15°C (quinze graus Celsius negativos);

II - por vinte dias, a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou

Art. 228 Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que forem escaldados vivos, devem ser condenados.

Parágrafo único. Excluem-se dos casos de morte por asfixia previstos no caput aqueles decorrentes da insensibilização gasosa, desde que seguidos de imediata sangria.

Subseção IX

Da inspeção post mortem de pescado

Art. 229 Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 230 As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção.



Parágrafo único. As carcaças, partes e órgãos de anfíbios e répteis julgados impróprios para consumo humano serão condenadas.”

Art. 231 Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:

- I - congelamento;
- II - salga; ou
- III - tratamento pelo calor.

Art. 232 Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

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

Art. 233 É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.

Art. 234 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. 235 Os controles oficiais do pescado e dos seus produtos, no que for aplicável, abrangem:

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

Art. 236 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- crustáceos:

- a) aspecto geral brilhante, úmido;
- b) corpo em curvatura natural, rígida, artigos firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, proeminentes;
- f) odor próprio e suave; e
- g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;

III. 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; e

IV- répteis:

- a) carne de jacaré:
 - 1. odor característico da espécie;
 - 2. cor branca rosada;
 - 3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
 - 4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

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

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

§ 3º Os pescados de que tratam os incisos de I a III devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, utilizando-se uma tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, conforme definido em norma federal complementar.

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

Art. 237 Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

- I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;
- II - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;
- III - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e
- IV - bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos



dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

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

Art. 238 Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. O monitoramento deste procedimento deve ser executado por pessoa qualificada do estabelecimento, atendendo ao disposto em normas complementares, exceto para as espécies de pescado de abate, que serão submetidas à inspeção permanente.

Art. 239 Para preservação da inocuidade e da qualidade do produto, o SIM obedecerá às normas federais complementares, relativas às espécies de pescado.

Art. 240 É permitido o aproveitamento condicional, conforme normas de destinação estabelecidas em norma complementar, do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou com presença de parasitas localizados.

Art. 241 Nos casos do aproveitamento condicional a que se refere esta Subseção, o pescado deve ser submetido, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos:

I - congelamento;

II - salga; ou

III - calor.

Art. 242 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°C (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35°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 serviço de inspeção oficial.

Art. 243 O pescado, partes dele e os órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção, considerando o risco de sua utilização.

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 244 Para os fins do disposto nesta Resolução, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 245 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. 246 Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas

nesta Resolução e em normas federais complementares.

Art. 247 Para os fins do disposto nesta resolução, 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. 248 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. 249 Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pelo SIM:

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. 250 Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 251 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; e

V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 252. 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. 253 Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 254 É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.



Art. 255 Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 256 Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 257 É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

- I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e
- II - ovos de espécies diferentes.

Art. 258 Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

Art. 259 Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 260 A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas nesta resolução, 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. 261 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. 262 Para os fins desta Resolução, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

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

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

Art. 263 Para os fins desta Resolução, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 264. Para os fins desta Resolução, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 265. Para os fins desta Resolução, 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. 266 Para os fins desta Resolução, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

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

Art. 267 O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

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

§ 2º O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em norma complementar.

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

Art. 268 Para os fins desta Resolução, 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.

Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento registrado no SIM e deve atender a norma complementar específica.

Art. 269 É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 270 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.

Art. 271 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. 272 A transferência de leite cru refrigerado entre carros-



tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

§ 1º O local intermediário de que trata o caput deve constar formalmente do programa de coleta a granel do estabelecimento industrial a que está vinculado.

§ 2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.

§ 3º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.

Art. 273 Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores, conforme legislação complementar do Serviço.

Art. 274 A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

- I - contagem de células somáticas - CCS;
- II - contagem padrão em placas - CPP;
- III - composição centesimal;
- IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
- V - outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos em norma complementar.

Art. 275 Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

- I - características físico-químicas:
 - a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
 - b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
 - c) teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
 - d) teor mínimo de lactose 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 (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/mL;
 - i) índice crioscópico entre -0,530ºH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555ºH (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;

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

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

Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do SIM, adotar outros padrões de leite.

Art. 276 A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 277 O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas desta Resolução e em normas complementares.

§ 1º Só pode ser beneficiado o leite que atenda às especificações previstas neste Decreto.

§ 2º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto nesta Resolução e em normas complementares.

§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas neste decreto e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 278 O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pela legislação federal, as seguintes operações:

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

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

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

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

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



Art. 279 Para os fins desta Resolução, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 280 Para os fins desta Resolução, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo SIMPOA.

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

Art. 281 Para os fins desta Resolução, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

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

Art. 282 Para os fins desta Resolução 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 Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

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

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

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

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

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

§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), imediatamente após a pasteurização, envasado automaticamente em circuito fechado no menor prazo possível e expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura também não superior a 4°C (quatro graus Celsius).

§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 4°C (quatro graus Celsius).

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

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

Art. 282 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 outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no caput.

§ 2º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 283 Para os fins desta Resolução, 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.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 284 Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

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

II - conservação na usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios antes da pasteurização: 4° C (quatro graus Celsius);

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

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

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

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

Art. 285 O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§ 2º envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto nesta Resolução.

Art. 286 O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos que garantam a manutenção das condições de temperatura de acordo com as normas complementares.

Art. 287 O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com



exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 288 O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 289 O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 290 Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

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

Art. 291 A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 292 As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto nesta resolução e em normas complementares.

Art. 293 São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos de abelhas que evidenciem:

I - Características sensoriais anormais;

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

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

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

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

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

§3º Em se tratando de geleia real, é considerada alterada a que evidencie

conservação inadequada, microbiota capaz de alterá-la e a presença de microrganismos em níveis superiores ao estabelecido no padrão microbiológico.

Art. 294 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. 295 Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas complementares.

Parágrafo único. 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.

Art. 296 Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TÍTULO VIII **DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE**

CAPÍTULO I **DOS ASPECTOS GERAIS**

Art. 297 Ingrediente é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um produto e que permanece ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica.

Art. 298 A utilização tecnológica de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve ser autorizada pelo SIM.

Parágrafo único. O uso dos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia deve atender ao regulamento técnico específico do órgão regulador da saúde.

Art. 299 Todos os ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e percentuais na descrição dos processos de fabricação para registro dos produtos.

Art. 300 O sal e seus substitutivos empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias orgânicas ou minerais estranhos à sua composição e devem atender à legislação específica.

Art. 301 Serão observados os regulamentos técnicos de identidade e qualidade para os produtos de origem animal expedidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou, em casos específicos, os estabelecidos pelo órgão de inspeção estadual, em norma complementar.

Parágrafo único. Todos os produtos de origem animal elaborados em estabelecimentos sob inspeção municipal ou executados por consórcios públicos devem atender aos parâmetros, e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes



e outros estabelecidos nesta Resolução, no RTIQ ou em normas complementares.

Art. 302 Sempre que necessário, o SIM solicitará ao estabelecimento documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais.

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

SEÇÃO I **DAS MATÉRIAS-PRIMAS**

Art. 303 Para os fins desta Resolução, 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. 304 Para os fins desta Resolução, 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 - nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;

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

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

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

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

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

Art. 305 Para os fins desta Resolução, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

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

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

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

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

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

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

Parágrafo único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais ou tradicionais, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e

outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.

Art. 306 Para os fins desta Resolução, 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. 307 As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo SIM.

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. 308 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. 309 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.

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

SEÇÃO II **DOS PRODUTOS CÁRNEOS**

Art. 310 Para os fins desta Resolução, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 311 Para os fins desta Resolução, toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

Art. 312 Para os fins desta Resolução, 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. 313 Para os fins desta Resolução, 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 SIM ou legislação federal, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

Art. 314 Para os fins desta Resolução, carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto carne obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.

Art. 315 Para os fins desta Resolução, 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. 316 Para os fins desta Resolução, 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. 317 Para os fins desta Resolução, carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto carne obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.

Art. 318 Para os fins desta Resolução, 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. 319 Para os fins desta Resolução, 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.

Art. 320 Para os fins desta Resolução, 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. 321 Para os fins desta Resolução, almôndega é o produto carne 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. 322 Para os fins desta Resolução, hambúrguer é o produto carne 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.

Art. 323 Para os fins desta Resolução, quibe é o produto carne obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.

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

Art. 324 Para os fins desta Resolução, linguiça é o produto carne 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. 325 Para os fins desta Resolução, morcela é o produto carne embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.

Art. 326 Para os fins desta Resolução, mortadela é o produto carne 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. 327 Para os fins desta Resolução, salsicha é o produto carne 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. 328 Para os fins desta Resolução, presunto é o produto carne 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. 329 Para os fins desta Resolução, apresuntado é o produto carne 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. 330 Para os fins desta Resolução, fiambre é o produto carne 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. 331 Para os fins desta Resolução 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. 332 Para os fins desta Resolução, 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. 333 Para os fins desta Resolução, 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. 334 Para os fins desta Resolução, 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. 335 Para os fins desta Resolução 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. 336 Para os fins desta Resolução, 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. 337 Para os fins desta Resolução, caldo de carne é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado.

§ 1º O caldo de carne concentrado, mas ainda fluído, deve ser designado como extrato fluído de carne.

§ 2º O caldo de carne concentrado até a consistência pastosa deve ser designado como extrato de carne, e quando condimentado, deve ser designado como extrato de carne com temperos.

Art. 338 Para os fins desta Resolução, 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. 339 Para os fins desta Resolução, 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. 340 Para os fins desta Resolução, gelatina é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas ou nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco,

§ 1º Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, ele será designado como gelatina hidrolisada.

§ 2º No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.

Art. 341 Para os fins desta Resolução, 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. 342 Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQs, com base em um ou mais dos seguintes critérios:

I - teores de proteína total, de proteína cárnea, de umidade e de gordura no produto acabado;

II - quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada;

III - adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades;

IV - utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades; e

V - outros parâmetros previstos em normas complementares.

Art. 343 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. 344 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 nesta Resolução e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIM.

Art. 345 Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.

Parágrafo único. Produtos cárneos cozidos conservados em temperatura ambiente devem atender às especificações fixadas pela legislação federal.

Art. 346 Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidos a processo térmico em no máximo duas horas após o fechamento das embalagens.

§ 1º Quando depois da esterilização forem identificadas embalagens mal fechadas ou defeituosas, estas podem, conforme o caso, ser reparadas, e seu conteúdo reaproveitado, nas seguintes condições:

I - quando a reparação e a nova esterilização forem efetuadas nas primeiras seis horas que se seguirem à verificação do defeito; ou

II - quando o defeito for verificado no final da produção e as embalagens forem conservadas em câmaras frigoríficas em temperatura não superior a 1°C (um grau Celsius), devendo ser realizado novo envase no dia subsequente, seguido de esterilização.

§ 2º Quando não for realizada nova esterilização, de acordo com os incisos



I ou II do § 1º, o conteúdo das embalagens deve ser considerado impróprio para o consumo.

Art. 347 Os produtos cárneos esterilizados serão submetidos a controles de processo que compreendam teste de penetração e distribuição de calor, processamento térmico, avaliação do fechamento e da resistência das embalagens ou dos recipientes, incubação e outros definidos em normas complementares.

Parágrafo único. O teste de incubação de que trata o caput será realizado de acordo com o disposto a seguir:

I- amostras representativas de todas as partidas devem ser submetidas a teste de incubação por dez dias, contemplando, no mínimo, 0,1% (zero vírgula um por cento) das embalagens processadas e dispostas em sala-estufa com temperatura controlada, mantida a 35°C (trinta e cinco graus centígrados), tolerando-se variações de 2,8°C (dois vírgula oito graus centígrados) para cima ou para baixo;

II- caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32°C (trinta e dois graus centígrados) ou exceda 38°C (trinta e oito graus centígrados), mas não ultrapasse 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados), deve ser ajustada na faixa requerida e o tempo de incubação estendido, adicionando-se o tempo que as amostras permaneceram na temperatura de desvio; e

III- se a temperatura de incubação permanecer em temperatura igual ou superior a 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados) por mais de duas horas, as amostras devem ser descartadas, colhidas novas amostras e reiniciado o teste de incubação na faixa de temperatura estabelecida.

Art. 348 Na verificação dos produtos cárneos esterilizados devem ser considerados:

I - as condições gerais do recipiente, o qual não deve apresentar defeitos que coloquem em risco a sua inviolabilidade;

II - a presença de indícios de estufamento;

III - o exame das superfícies das embalagens;

IV - o cheiro, o sabor e a coloração próprios;

V - a ausência de tecidos inferiores ou diferentes daqueles indicados na fórmula aprovada quando da fragmentação da conserva;

VI - a ocorrência de som correspondente à sua natureza na prova de percussão, no caso de enlatados; e

VII - o não desprendimento de gases, a não projeção de líquido e a produção de ruído característico, decorrente da entrada de ar no continente submetido à vácuo, que deverá diminuir a concavidade da tampa oposta, no caso de enlatados submetidos à prova de perfuração.

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

SEÇÃO III DOS PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 349 Para os fins desta Resolução, produto não comestível é todo aquele resultante da manipulação e do processamento de matéria-prima, de produtos e de resíduos de animais empregados na preparação de gêneros não destinados ao consumo humano.

Parágrafo único. Não se incluem entre os produtos não comestíveis abrangidos por este Decreto as enzimas e os produtos enzimáticos, os produtos ototerápicos, os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários, os

insumos laboratoriais e os produtos destinados à alimentação animal, com ou sem finalidade nutricional, obtidos de tecidos animais.

Art. 350 Para os fins desta Resolução, produto gorduroso não comestível é todo aquele obtido pela fusão de carcaças, de partes da carcaça, de ossos, de órgãos e de vísceras não empregados no consumo humano e o que for destinado a esse fim pelo SIM.

Parágrafo único. O produto gorduroso não comestível deve ser desnaturado pelo emprego de substâncias desnaturantes, conforme critérios definidos pelo SIM.

Art. 351 Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

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

§ 2º Os materiais condenados destinados às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis devem ser previamente desnaturados por substâncias desnaturantes, na forma estabelecida em legislação federal específica.

Art. 352 Quando os resíduos não comestíveis se destinarem às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis, devem ser armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade e transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.

Art. 353 É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

Parágrafo único. É permitida a cessão de peças condenadas, a critério do SIM, para instituições de ensino e para fins científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material e assumirá inteira responsabilidade quanto ao seu destino.

Art. 354 Poderá ser autorizada a fabricação de ingredientes ou insumos destinados à alimentação animal tais como a farinha de carne, a farinha de sangue, a farinha de carne e ossos, a farinha de vísceras, a farinha de penas, a farinha de penas e vísceras, a farinha de pescado e outros nas dependências anexas aos estabelecimentos de abate destinadas ao processamento dos subprodutos industriais.

Parágrafo único. Os padrões de identidade e qualidade dos produtos de que trata o caput são os definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, bem como os demais procedimentos de fiscalização e registro, observado o disposto em legislação específica.

Art. 355 É permitido o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações apropriadas para essa finalidade, observada a legislação específica.

Parágrafo único. O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento disposto no caput.



Art. 356 É permitida a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.

Parágrafo único. Para os fins desta Resolução, entende-se por bile concentrada o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

Art. 357 Os produtos de origem animal não comestíveis tais como as cerdas, as crinas, os pelos, as penas, os chifres, os cascos, as conchas e as carapaças, dentre outros, devem ser manipulados em seção específica para esta finalidade.

Art. 358 Os estabelecimentos de abate podem fornecer órgãos, tecidos ou partes de animais como matérias-primas para fabricação de produtos ototerápicos, de insumos farmoquímicos ou de seus intermediários, de insumos laboratoriais, e para outras finalidades não sujeitas à fiscalização pelo Serviço de Inspeção oficial, desde que disponham de instalações e equipamentos específicos, e atendam aos requisitos de produção definidos pelo órgão competente.

CAPÍTULO III

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS

SEÇÃO I

DOS PRODUTOS E DERIVADOS DE PESCADO

Art. 359 Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

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

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

Art. 360 Para os fins desta Resolução, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo ou por meio de métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

Art.361 Para os fins desta Resolução, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

Art. 362 Para os fins desta Resolução, 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°C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 2º É permitida a utilização de congelador salmourador quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos), devendo ter como

limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem.

Art. 363 Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo SIM.

Art. 364 Para os fins desta Resolução, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser 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. 365 Para os fins desta Resolução, 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. 366 Para os fins desta Resolução, surimi é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos.

Art. 367 Para os fins desta Resolução, pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.

Art. 368 Para os fins desta Resolução, pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.

Art. 369 Para os fins desta Resolução, 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. 365 Para os fins desta Resolução, patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico.

Art. 366 Para os fins desta Resolução, 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 nesta Resolução.

Art. 367 Para os fins desta Resolução, pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.

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



Art. 368 Para os fins desta Resolução, 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.

Art. 369 Para os fins desta Resolução, pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.

Art. 370 Para os fins desta Resolução, gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.

Art. 371 Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas nesta Resolução e o disposto em legislação específica.

SEÇÃO II

DOS PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS DE PESCADO

Art. 372 Para os fins desta Resolução, produtos não comestíveis de pescado são aqueles obtidos a partir de pescado inteiro, de suas partes ou de qualquer resíduo destes não aptos ao consumo humano.

Art. 373 Na elaboração de produtos não comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes aos produtos não comestíveis previstas nesta Resolução e o disposto em legislação específica.

CAPÍTULO IV

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS

Art. 374 Para os fins desta Resolução, 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 SIM ou legislação federal.

Art. 375 O SIM estabelecerá critérios e parâmetros para os ovos e os derivados e para seus respectivos processos de fabricação em regulamento técnico específico ou atenderá o disposto em norma federal específica.

CAPÍTULO V

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

SEÇÃO I

DO LEITE

Art. 376 É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I - leite cru refrigerado;

II - leite fluido a granel de uso industrial;

III - leite pasteurizado;

IV - leite submetido ao processo de ultra alta temperatura - UAT ou UHT;

V - leite esterilizado; e

VI - leite reconstituído.

§ 1º É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste Decreto, mediante novas tecnologias aprovadas em norma federal complementar.

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

§ 3º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do Serviço de Inspeção oficial em situações emergenciais de desabastecimento público.

Art. 377 Para os fins desta Resolução, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

Art. 378 Para os fins desta Resolução, leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Art. 379 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. 380 Para os fins desta Resolução, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Decreto.

Art. 381 Para os fins desta Resolução, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra- alta temperatura conforme definido nesta Resolução.

Art. 382 Para os fins desta Resolução, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido nesta Resolução.

Art. 383 Para os fins desta Resolução, leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto nesta Resolução.

Art. 384 Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas desta Resolução e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.



SEÇÃO II

DA CLASSIFICAÇÃO DOS DERIVADOS LÁCTEOS

Art. 385 Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

I - produtos lácteos;

II - produtos lácteos compostos; e

III - misturas lácteas.

Art. 386 Para os fins desta Resolução, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

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

Art. 387 Para os fins desta Resolução, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 388 Para os fins desta Resolução, mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja "mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)".

Art. 389 É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

SUBSEÇÃO I DO CREME DE LEITE

Art. 390 Para os fins desta Resolução, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

Parágrafo único. Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 391 Para os fins desta Resolução, creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

§ 1º Para os fins desta Resolução, creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.

§ 2º Para os fins desta Resolução, creme de leite cru refrigerado de uso industrial é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.

§ 3º É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.

Art. 392 Os cremes obtidos do desnate de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação específicas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

SUBSEÇÃO II DA MANTEIGA

Art. 393 Para os fins desta Resolução, manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.

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

Art. 394 Para os fins desta Resolução, manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

SUBSEÇÃO III DOS QUEIJOS

Art. 395 Para os fins desta Resolução, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído - integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.

§ 1º Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.

§ 2º Para os fins desta Resolução, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 3º Para os fins desta Resolução, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.

§ 4º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§ 5º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 6º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias.



§ 7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.

Art. 396 Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

Art. 397 O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob inspeção municipal 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. 398 Para os fins desta Resolução, queijo de coalho é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.

Art. 399 Para os fins desta Resolução, queijo de manteiga ou queijo do sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e com adição de manteiga de garrafa.

Art. 400 Para os fins desta Resolução, 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. 401 Para os fins desta Resolução, 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, ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.

Art. 402 Para os fins desta Resolução, ricota fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume.

Art. 403 Para os fins desta Resolução, ricota defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume, submetido à secagem e à defumação.

Art. 404 Para os fins desta Resolução, 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. 405 Para os fins desta Resolução, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma

massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.

§ 1º O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada butirro.

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

§ 3º O queijo de que trata o caput pode ser denominado caccio-cavalo, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.

Art. 406 Para os fins desta Resolução, queijo regional do norte ou queijo tropical é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou de ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada e salgada.

Art. 407 É permitida exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos de formas e pesos diferentes dos estabelecidos em RTIQ, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo.

SUBSEÇÃO IV DOS LEITES FERMENTADOS

Art. 408 Para os fins desta Resolução, leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

§ 1º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em normas complementares.

§ 2º São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o kumys, o kefir e a coalhada.

SUBSEÇÃO V DOS LEITES CONCENTRADOS E DESIDRATADOS

Art. 409 Para os fins desta Resolução, leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio de processos tecnológicos específicos.

§ 1º Para os fins desta Resolução, consideram-se produtos lácteos concentrados o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 2º Para os fins desta Resolução, consideram-se produtos lácteos desidratados o leite em pó e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 3º É proibida a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó para consumo humano ou industrialização.

Art. 410 Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas nesta



Resolução e em norma federal complementar.

Art. 411 Para os fins desta Resolução, leite concentrado é o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto.

Art. 412 Para os fins desta Resolução, leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 413 Para os fins desta Resolução, leite em pó é o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.

§ 1º O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.

§ 2º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de trinta e quatro por cento massa/massa com base no extrato seco desidratado.

SUBSEÇÃO VI **DOS OUTROS DERIVADOS LÁCTEOS**

Art. 414 Para os fins desta Resolução, leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção mínima de oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

Art. 415 Para os fins desta Resolução, doce de leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose - parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos - com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.

Art. 416 Para os fins desta Resolução, 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. 417 Para os fins desta Resolução, 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. 418 Para os fins desta Resolução, composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir de leite

ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 419 Para os fins desta Resolução, queijo em pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da fusão e da desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 420 Para os fins desta Resolução, queijo processado ou fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da trituração, da mistura, da fusão e da emulsão, por meio de calor e de agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 421 Para os fins desta Resolução, 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. 422 Para os fins desta Resolução, 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.

Art. 423 Para os fins desta Resolução, gordura anidra de leite ou butter oil é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou de manteiga pela eliminação quase total de água e de sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados.

Art. 424 Para os fins desta Resolução, lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 425 Para os fins desta Resolução, lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 426 Para os fins desta Resolução, leitelho é o produto lácteo resultante da batida do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 427 Para os fins desta Resolução, caseína alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por meio da ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 428 Para os fins desta Resolução, caseinato alimentício é o produto lácteo obtido por meio da reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou de sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.



Art. 429 Para os fins desta Resolução, caseína industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

Art. 430 Para os fins desta Resolução, produtos lácteos proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 431 É admitida a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Serviço de Inspeção oficial.

Art. 432 Para os fins desta Resolução, farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

§ 1º O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por meio de técnica apropriada.

§ 2º A farinha láctea deve ter no mínimo vinte por cento de leite massa/ massa do total de ingredientes do produto.

Art. 433 Para os fins desta Resolução, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto nesta Resolução.

Art. 434 Sempre que necessário, o SIM solicitará documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou de grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas.

CAPÍTULO VI

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

SEÇÃO I

DOS PRODUTOS DE ABELHAS

Art. 435 Para os fins desta Resolução, 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. 436 Para os fins desta Resolução, 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. 437 Para os fins desta Resolução, mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios.

Art. 438 Para os fins desta Resolução, 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. 439 Para os fins desta Resolução, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaríngeas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.

Art. 440 Para os fins desta Resolução, 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. 441 Para os fins desta Resolução, 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. 442 Para os fins desta Resolução, apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.

Art. 443 Para os fins desta Resolução, mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

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

Art. 444 Para os fins desta Resolução, pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.

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

Art. 445 Para os fins desta Resolução, própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

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



SEÇÃO II

DOS DERIVADOS DE PRODUTOS DE ABELHAS

Art. 446 Para os fins desta Resolução, 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. 447 Para os fins desta Resolução, 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. 448 Para os fins desta Resolução, 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 IX

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

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 449 Todo produto de origem animal produzido no município deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º. Para efeito de registro de rótulos, o estabelecimento deve obter a aprovação do processo de fabricação, de formulação, da composição do produto, das marcas e dos rótulos, assim como atender outras determinações que venham a ser fixadas em normas complementares.

Art. 450 Para solicitação do registro, o estabelecimento deve encaminhar ao SIMPOA a seguinte documentação:

- I - Requerimento solicitando aprovação do produto e do rótulo;
- II - Memorial descritivo de fabricação do produto, em modelo estabelecido pelo SIM, contendo:
 - III - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados e em ordem decrescente;
 - IV - descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;
 - V - descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;
 - VI - relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.
 - VII - Croqui do rótulo que represente fielmente a utilização das suas cores e tamanhos;

VIII - Fichas técnicas de cada aditivo, quando couber;

IX - A descrição das análises laboratoriais a serem realizadas e sua frequência;

X - Comprovante de pagamento da taxa de análise de rótulos e produto, quando couber;

XI - Outros documentos julgados necessários pelo SIM.

§1º - Para o registro de rótulo, o memorial descritivo de fabricação deve estar assinado e carimbado pelo responsável técnico.

§2º - Para o cumprimento do inciso II do § 1º deste artigo, os rótulos devem ser apresentados em papel, mesmo que venham a ser litografados, pintados ou gravados.

§3º - A documentação citada nesse artigo deverá ser entregue pelo interessado na unidade local do SIM ou diretamente na coordenação do Serviço de Inspeção.

Art. 451 Poderá ser permitida a fabricação de produtos de origem animal sem RTIQ e não previstos nesta Resolução ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA ou órgãos estaduais com competência específica no setor.

Art. 452 As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 453 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. 454 Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro SIM.

CAPÍTULO II DA EMBALAGEM

Art. 455 Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

§3º Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do SIM.

Art. 456 É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIM.



Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

CAPÍTULO III DA ROTULAGEM

SEÇÃO I DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 457 Para os fins desta Resolução, 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. 458 Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumidor ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

§ 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 Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

§ 4º Quando fracionados, os produtos de origem animal deverão conservar a rotulagem ou possibilitar a identificação do estabelecimento produtor.

Art. 459 O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 460 Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no SIM.

Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

Art. 461 Além de outras exigências previstas nesta Resolução, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I - Nome ou marca de venda do produto, podendo constar palavras ou frases adicionais apostas próximas à sua denominação, desde que não induzam os consumidores a erro com respeito à natureza e às condições físicas do produto;

II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III - carimbo oficial do SIM;

IV - CNPJ/Inscrição Estadual ou CPF, o que couber;

V - marca comercial do produto, quando existente;

VI - prazo de validade e identificação do lote;

VII - lista de ingredientes e aditivos;

VIII - indicação do número de registro do produto no SIM;

IX - identificação do país de origem;

X - instruções sobre a conservação do produto;

XI - conter a seguinte frase: "Rótulo registrado no SIM sob nº 0000/000", onde o primeiro número se refere ao número de registro do produto e o segundo número se refere ao número de registro do estabelecimento no SIM;

XII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e

XIII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§ 2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão "Para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".

§ 4º A prestação de serviços a que se refere o § 3 deve ser aprovada pela SIM mediante a apresentação do instrumento do contrato de prestação de serviço.

§ 5º 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.

§ 6º Nos rótulos de produtos de origem animal, que apresentem em sua formulação produtos de abelhas como ingredientes, à exceção dos derivados dos produtos de abelhas, devem constar no painel principal, o percentual utilizado destes produtos.

§ 7º As informações nos rótulos deverão ser indicadas em linguagem clara, figurando de forma visível, legível e indelével.

§ 8º A presença de água no produto de origem animal deverá ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando faça parte de compostos já anunciados, tais como salmouras, xaropes, molhos, caldos ou outros similares.

Art. 462 Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 463 Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos à símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.



Art. 464 Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§ 4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

Art. 465 Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o seu processo de fabricação e composição registrados.

Art. 466 Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 467. 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.

Art. 468 Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 469 A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas nesta Resolução, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 470 No caso de não conformidade constatada no rótulo o SIM, além de realizar a fiscalização de sua responsabilidade, comunicará o fato aos demais órgãos de fiscalização competentes.

Art. 471 Os estabelecimentos sob inspeção do SIM devem ser responsabilizados por eventuais riscos causados à saúde, segurança ou aos interesses dos consumidores, devido a quaisquer irregularidades apresentadas nos rótulos, tais como ausência de dizeres obrigatórios ou informações incorretas sobre sua natureza, qualidade, quantidade, composição e prazo de validade dos produtos entre outros.

Art. 472 Sempre que necessário, o SIM solicitará ao estabelecimento, documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

SEÇÃO II DA ROTULAGEM EM PARTICULAR

Art. 473 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 federal 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 A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

§ 6º Casos de designações não previstas nesta Resolução e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM.

Art. 474 Os produtos modificados, enriquecidos e dietéticos para regimes especiais deverão ser rotulados de acordo com as legislações específicas.

Art. 475. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta- lacre inviolável.

§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas nesta Resolução e em normas complementares.

§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIM, conforme normas complementares.

§ 3º Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 476 Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 477 A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 478. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de



apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

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

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

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

Art. 479 Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, conforme definido em normas complementares.

Art. 480 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. 481 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. 482 O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e

II - Conter a expressão “Proibida a venda fracionada.”.

Art. 483 Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

CAPÍTULO IV

DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 484 O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 485 As iniciais “SIMPOA” e, conforme o caso, a palavras “INSPECIONADO” ou “REINSPECIONADO”, representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados nesta Resolução.

§1º. As iniciais “SIM” traduzem “Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º. O carimbo do SIM representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimento sujeitos a fiscalização sanitária de produtos de origem animal no município, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 486 O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados nesta Resolução.

§ 1º O carimbo deve conter:

I - a expressão “SERVIÇO DE INSPEÇÃO”, na borda superior externa;

II – o nome do município onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, VALENÇA-RJ na borda inferior externa;

III - palavra “INSPECIONADO”, ao centro;

IV - o número de registro do estabelecimento, acima da palavra “Inspeccionado”; e

V - as iniciais “S.I.M.”, abaixo da palavra “Inspeccionado”.

§ 2º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação “número” ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

§ 3º Pode ser dispensado o uso da expressão “SERVIÇO DE INSPEÇÃO” na borda superior dos carimbos oficiais de inspeção, nos casos em que os carimbos forem gravados em relevo em vidros, latas, plásticos termomoldáveis, lacres e os apostos em carcaças.

Art. 487 Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados nesta Resolução e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 488 Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 489 Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.

Art. 490 Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo SIM devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I - Modelo 1:

a) dimensões: 7cm (sete centímetros de diâmetro);

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, dentro do círculo, isolado e acima da palavra “INSPECIONADO” que deve ser colocada horizontalmente e no centro do círculo e logo abaixo da palavra “INSPECIONADO” devem constar as iniciais “S.I.M.”; “SERVIÇO DE INSPEÇÃO”, que acompanha a curva superior e externa do círculo e na curva inferior e externamente ao círculo o nome do município onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, VALENÇA-RJ; e

d) uso: para carcaça ou quartos de bovídeos, de equídeos e de ratitas em



condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

II - Modelo 2:

a) dimensões: 5cm (cinco centímetros de diâmetro);

b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1; e

c) uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

III- modelo 3:

a) dimensões:

1. 1 cm (um centímetro de diâmetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);

2. 2 cm (dois centímetros de diâmetro) ou 3cm (três centímetros de diâmetro) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);

3. 4 cm (quatro centímetros de diâmetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou

4. 5 cm (cinco centímetros de diâmetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, dentro do círculo, isolado e acima da palavra "INSPECIONADO" que deve ser colocada horizontalmente e no centro do círculo e logo abaixo da palavra "INSPECIONADO" devem constar as iniciais "S.I.M."; "SERVIÇO DE INSPEÇÃO", que acompanha a curva superior e externa do círculo e na curva inferior e externamente ao círculo o nome do município onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, "VALENÇA-RJ"; e

d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

IV - Modelo 4:

a) dimensões:

1. 3 cm (três centímetros) de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas; ou

2. 15 cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias;

b) forma: quadrada;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, dentro do quadrado, isolado e acima da palavra "INSPECIONADO" que deve ser colocada horizontalmente e no centro do quadrado e logo abaixo da palavra "INSPECIONADO" devem constar as iniciais "S.I.M."; "SERVIÇO DE" que acompanha o lado esquerdo e externo do quadrado, "INSPEÇÃO" que acompanha o lado superior e externo do quadrado, que e na parte inferior e externamente ao quadrado o nome do município onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, "VALENÇA-RJ";

d) uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis;

V - Modelo 5:

a) dimensões: 7 cm x 6 cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: abaixo no canto inferior esquerdo as iniciais S.I.M. disposta horizontalmente, e dispostas verticalmente as iniciais "E", "S" ou "C" com

altura de 5 cm (cinco centímetros); ou "TF" ou "FC" com altura de 2,5 cm (dois centímetros e meio) para cada letra; e

d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC); e

VI - Modelo 6:

a) dimensões: 15 mm (quinze milímetros) de diâmetro;

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e sobre as iniciais "S.I.M.." colocadas horizontalmente, e a palavra "COINTA" acompanhando a borda superior interna do círculo; logo abaixo do número, a palavra "INSPECIONADO" seguindo a borda inferior do círculo; e

d) uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária, de amostras de coletas fiscais e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, podendo ser de material plástico ou metálico.

§ 1º É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.

§ 2º Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 3 com 4 cm (quatro centímetros) ou 5 cm (cinco centímetros) de diâmetro.

VII - modelo 7:

a) dimensões: 7 cm x 6 cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: centralizado as iniciais S.I.M. disposta horizontalmente, e logo abaixo destes, a palavras "CONDENADO" também no sentido horizontal; e

d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaça.

TÍTULO X
DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 491 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.

§ 1º A frequência de coleta de amostras será baseada na análise de risco estimado, definida em legislação federal.

§ 2º As análises de potabilidade da água devem seguir as normas determinadas pela legislação do Ministério da Saúde.

Art. 492 Estão sujeitos às análises os produtos de origem animal, seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água de abastecimento.

Art. 493 A colheita de amostra de matéria-prima, produto



ou qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuadas por servidor do serviço de inspeção oficial.

§1º Não deve ser colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas.

§2º Nos casos previstos no §1º, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais.

Art. 494 As amostras para análises devem ser colhidas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a colheita.

Art. 495 Para os casos onde existem dúvidas da inocuidade de produtos devido ao comprometimento das condições industriais ou higiênicas sanitárias das instalações e do processo tecnológico de qualquer produto, a partida ficará sequestrada, sob a guarda e conservação do responsável pelo estabelecimento como fiel depositário, até o laudo final dos exames laboratoriais.

Art. 496 As metodologias analíticas devem ser aquelas padronizadas e validadas por norma federal específica.

Parágrafo único. Em casos excepcionais, a critério da autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.

Art. 497 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 pelo SIM ou laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento 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 Serviço de Inspeção oficial.

§ 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III - tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial; e

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.

Art. 498 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. 499 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 Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§ 2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do SIM, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

§ 3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§ 5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 6º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM.

§ 8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 500 O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispor de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 501 A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 502 Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais devem seguir o padronizado pela legislação estadual ou federal.

Art. 503 Os estabelecimentos irão arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios credenciados em atendimento aos programas nacionais, desde que sejam cientificados no momento da coleta das amostras e manifestem sua concordância expressa.

Art. 504 Nos casos de análises fiscais de produto com padrões microbiológicos não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em legislação específica, permite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.



Art. 505 Confirmada a condenação do produto ou da partida, o SIM determinará a sua inutilização de acordo com as normas federais em vigor.

TÍTULO XI

DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 506 Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo ou para seu comércio.

Art. 507 A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o caput abrange:

I - a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;

II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;

III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;

IV - a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;

V - o documento sanitário de trânsito, quando couber;

VI - as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e

VII - o número e a integridade do lacre do serviço de inspeção oficial de origem, quando couber.

Art. 508 Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações, adulterações ou de fraudes, devem ser aplicados os procedimentos previstos nesta Resolução e em normas complementares.

§ 1º Os produtos que, na reinspeção, forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser reaproveitados para a fabricação de produtos não comestíveis ou inutilizados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem prévia autorização do SIM.

§ 2º Os produtos que, não, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIM e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.

Art. 509 É permitido o aproveitamento condicional de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção oficial desde que haja prévia autorização do SIM e efetivo controle de sua rastreabilidade e da comprovação do recebimento no destino.

Art. 510 É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas, sem conhecimento e avaliação do SIM, matérias-primas delas retiradas e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Art. 511 O procedimento de reinspeção de matérias-primas e produtos de origem animal a ser estabelecido em ato complementar deve ser realizado em local apropriado e abranger, dentre outros requisitos, as condições de integridade das embalagens, a rotulagem e as marcas oficiais de inspeção dos produtos, bem como as datas de fabricação e os prazos de validade.

Parágrafo único. Quando cabível, devem ser igualmente fiscalizados o documento sanitário de trânsito que acompanha o produto, a identificação do veículo transportador.

CAPÍTULO II DAS DOAÇÕES

Art. 512 Os produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados, unicamente em decorrência de fraude econômica ou com irregularidades na rotulagem, poderão ser objeto de doação destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome a juízo do médico veterinário do SIM.

Art. 513 Não serão objeto de doações os produtos apreendidos sem registro em Serviço de inspeção oficial da entidade sanitária competente, desde que estejam dentro do prazo de validade, que tenham comprovada a sua integridade e segurança sanitária e que tenham mantidas suas propriedades nutricionais, ainda que tenham sofrido dano parcial ou apresentem aspecto comercialmente indesejável, conforme determina a legislação vigente.

TÍTULO XII

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 514 O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados, de modo a garantir a manutenção da sua integridade e permitir a sua conservação.

§1º Os veículos, recipientes ou compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

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

Art. 515 Todos os produtos de origem animal em trânsito no município devem estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade ao previsto nesta Resolução, podendo ser reinspecionados pelos médicos veterinários do SIM em postos fixos ou volantes.

Art. 516. Os produtos e matérias-primas de origem animal registrados, procedentes de estabelecimentos sob inspeção oficial, atendidas as exigências nesta Resolução e legislação específica, têm livre trânsito no território municipal desde que rotulados ou acompanhados de documento sanitário oficial, sem prejuízo das instruções específicas à sanidade animal e podem ser expostos ao consumo.

§1º Quanto se tratar de estabelecimentos aderidos ao SISBI, estes terão livre trânsito no Brasil.

§2º Os produtos de origem animal depositados ou em trânsito estão sujeitos à fiscalização pelo SIM, nos limites da sua competência.

Art. 517 O trânsito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos devidamente higienizados e em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto transportado.



§1º Os produtos de origem animal, desde que devidamente embalados, podem ser transportados com produtos alimentícios de outra natureza, desde que respeitadas as temperaturas exigidas.

§2º Os produtos de origem animal em trânsito deverão estar higienicamente acondicionados em recipientes adequados, independentemente de estarem embalados.

§3º Os veículos transportadores de produtos de origem animal refrigerados ou congelados deverão ser providos de isolamento térmico e dispor de meios que permitam verificar a temperatura, mantendo-a nos níveis adequados à conservação dos produtos transportados.

§4º - Os produtos de origem animal que não necessitem ser identificados por meio de marcas oficiais ou rótulos aprovados pelo SIM, quando em trânsito, devem estar acompanhados do "Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito", assim como as matérias primas e produtos destinados ao aproveitamento condicional, subprodutos e produtos não comestíveis.

TÍTULO XIII

CAPÍTULO I

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

Art. 518 Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste regulamento, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados ao Sistema de Inspeção Municipal;

II - Proprietários, locatários ou arrendatários de estabelecimentos registrados ou relacionados no Sistema de Inspeção Municipal onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal; e

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.

Art. 519 Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o Serviço de Inspeção Municipal deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto;

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou

IV - determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostra para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observando o disposto neste decreto

§ 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. 520 As infrações dispostas neste regulamento serão punidas administrativamente e, quando couber, também criminalmente.

§ 1º Verifica-se reincidência 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.

§ 2º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 3º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 4º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

§ 5º Na hipótese de apuração da prática da ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 521 Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I. advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

II. multa de acordo com os valores determinados;

III. apreensão, condenação e inutilização da matéria-prima, do produto, do subproduto ou do derivado de produto de origem animal que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ou estiverem adulterados ou fraudados;

IV. suspensão das atividades do estabelecimento quando houver risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à



ação fiscalizadora;

V. 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 realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e

VI. cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§ 1º As sanções de que tratam os incisos IV e V do caput poderão ser aplicadas de forma cautelar.

§ 2º Os produtos apreendidos nos termos do disposto no inciso III e perdidos em favor do município, 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. 522 Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 251, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos no art.254 A:

I - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

II - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

III - utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

IV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

V - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

VI - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

VII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal; ou

VIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIF e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do município que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.

Art. 523 A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 519, será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando caracterizado risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária

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 - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e

tecnológica do processo de fabricação;

III - alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenadas em condições inadequadas;

V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII - 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;

VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX - produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

X - utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XI - 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;

XII - prestação ou apresentação ao Serviço de Inspeção Municipal de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

XIII - fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XIV - prestação ou apresentação de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

XV - fraudes de registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal;

XVI - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XVII - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XVIII - não apresentação de documentos que sirvam como embasamento para a comprovação da higidez ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento dos produtos expedidos, em atendimento à solicitação, intimação ou notificação;

XIX - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado em órgãos de inspeção oficiais ou que não conste do cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

XX - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XXI - início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XXII - expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;

XXIII - recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;



XXIV - 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; e

XXV - 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.

Art. 523 Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do caput do art. 519, caracterizam a inexistência de condições higiênic-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando ocorrer:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos; ou

II - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIF, em atendimento à planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

Art. 524 A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.

§ 1º Para os fins de deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.

§ 2º Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.

Art. 525 A Para fins de aplicação da sanção de multa são consideradas:

a) infrações leves:

i- construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto ou sem prévia atualização da documentação depositada ou quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;

ii- não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

iii- utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

iv- expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

v- ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

vi- elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no Serviço de Inspeção Municipal;

vii- expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal;

viii- deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares.

b) infrações moderadas:

I. 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;

II. omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III. receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

IV. utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

V. não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

VI. adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

VII. fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

VIII. elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados.

IX. prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao Serviço de Inspeção Municipal;

X. apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade.

c) infrações graves:

I. utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;

II. sonegar informações que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção Municipal e ao consumidor;

III. fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

IV. ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

V. adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

VI. simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

VII. importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;

VIII. iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

IX. não apresentar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado.

d) infrações gravíssimas:

I. 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;

II. desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar agentes do Serviço de Inspeção Municipal;

III. produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

IV. produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

V. utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na



alimentação humana;

VI. utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VII. fraudar documentos oficiais;

VIII. não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

IX. prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao Serviço de Inspeção Municipal;

X. não apresentar para reinspeção os produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória;

XI. expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;

XII. receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

XIII. 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;

XIV. 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. 525 B. As multas terão os seguintes valores correspondentes:

- a) para infrações leves, multa de 35 UFIVAS;
- b) para infrações moderadas, multa de 70 UFIVAS;
- c) para infrações graves, multa de 150 UFIVAS;
- d) para infrações gravíssimas, multa de 200 UFIVAS;

Art. 526 Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se adulterados;

III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - não atendam aos padrões fixados neste Decreto e em normas complementares;

VII - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VIII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica de órgãos Oficiais;

X - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência

recomendado pelo fabricante;

XI - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

XII - apresentem embalagens estufadas;

XIII - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XIV - estejam com o prazo de validade expirado;

XV - não possuam procedência conhecida; ou

XVI - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único: outras situações não previstas nos incisos de I a XVI podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 527 Nos casos previstos, 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 de Órgãos Oficiais; e

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

Art. 528 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 ou em normas complementares;



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 Serviço de Inspeção Municipal 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. 529 A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.

§ 1º Para os fins de deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.

§ 2º Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.

§ 3º Após início dos efeitos das sanções de que trata o caput, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o § 1º, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.

§ 4º A suspensão de atividades de que trata o caput abrange as atividades produtivas e a certificação sanitária, 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.

§ 5º A interdição de que trata o caput 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.

§ 6º Caso as sanções de que trata o caput tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.

Art. 530 As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênicas-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

higiênicas-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.

§ 2º 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.

§ 3º As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar.

TÍTULO XIV

DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 531. Poderá ser instituído, no âmbito do município, comitê técnico-científico de caráter consultivo, sem ônus remuneratório, para tratar de assuntos inerentes à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A composição do comitê e a designação dos integrantes serão definidas em ato do Presidente do COINTA.

Art. 532 O SIM poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

I - doenças, exóticas ou não;

II - surtos; ou

III - quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 533 Os estabelecimentos que elaboram produtos alimentícios de origem animal de forma artesanal, deverão estar registrados no SIM e atender as normas estaduais e federais para obtenção do selo ARTE.

Art. 534 Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução desta Resolução serão resolvidos pelo Coordenador do SIM com base em informações técnico-científicas.

Art. 535 As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação à fato praticado depois do início da vigência desta Resolução.

Art. 536 O Serviço de Inspeção Municipal expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

PREFEITO

Luiz Fernando Furtado da Graça

SECRETÁRIO DE AGRICULTURA, PESCA E PECUÁRIA

Silvio Rogério Furtado da Graça

TÉCNICOS PARTICIPANTES DA EDIÇÃO DA ATUALIZAÇÃO DO DECRETO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

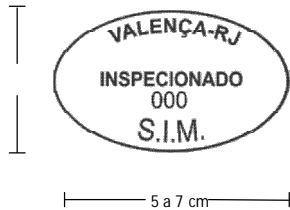
Bruna Boareto Durço (Médico Veterinário do UNIFAA)



Fábio Antônio Barros Vicente (Médico Veterinário SIMPOA)
Luiza de Freitas Narciso Martins (Médico Veterinário SIMPOA)
APOIO
CONSULTORIA TÉCNICA:
COLABORAÇÃO:

ANEXO I: ÚNICO MODELOS DOS CARIMBOS

MODELO 1



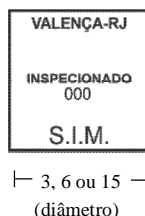
MODELO 2



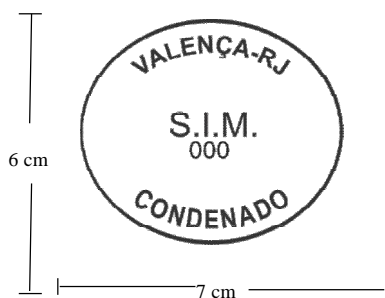
MODELO 3



MODELO 4



MODELO 5



MODELO 6



Gabinete do Prefeito, 10 de novembro de 2023.

REGISTRE-SE; PUBLIQUE-SE INCLUSIVE POR AFIXAÇÃO;
CUMPRE-SE.

Luiz Fernando Furtado da Graça
Prefeito

Valença contra a DENGUE



Com apenas 10 minutos por semana você combate o mosquito e afasta os riscos da doença.

- ➡ Caixas d'água vedadas.
- ➡ Calhas limpas
- ➡ Galões, poços e barris bem fechados;
- ➡ Pneus sem água e em lugares cobertos.
- ➡ Pratos de vasos de plantas com areia.

O combate não pode parar!
FAÇA SUA PARTE!



Prefeitura
de Valença

Secretaria M.
de Saúde

Abandonar animais é CRIME DE MAUS-TRATOS

conforme determina o artigo 32 da Lei nº 9605/98.



**SE FLAGRAR,
DENUNCIE!**

2452-8638

Secretaria M. de Meio Ambiente

UMA CAMPANHA



Prefeitura Municipal
de Valença



Secretaria M. de
Meio Ambiente



RELATÓRIOS VIGIÁGUA



VIGILÂNCIA DA QUALIDADE DA ÁGUA
SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE / COORDENAÇÃO DE VIGILÂNCIA AMBIENTAL EM SAÚDE E SAÚDE DO TRABALHADOR
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE / VALENÇA-RJ / SERVIÇO DE VIGILÂNCIA AMBIENTAL EM SAÚDE
INFORMAÇÕES DE CAMPO SOBRE A AMOSTRA DE ÁGUA

MUNICÍPIO: VALENÇA/RJ
MÊS: novembro-2023
RESPONSÁVEL PELA VQA NO MUNICÍPIO: Marcia Maretti Menandro
TELEFONE PARA CONTATO: (24) 2453.3074

FICHA PARA SISTEMA ABASTECIMENTO

DATA DA COLETA	N.º AMOSTRA	NOME DO SISTEMA	IDENTIFICAÇÃO E LOCALIZAÇÃO DA AMOSTRA			BAIRRO	ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICAS				ANÁLISE BACTERIOLÓGICA COLIFORMES			ANÁLISE DOS DADOS	
							CRL	TURBIDEZ	pH	COR	TOTAL	E. Coli	AVALIAÇÃO	TOTAL DE AMOSTRAS	% DE COLIMETRIA
8-nov	369 /23	ETA Valença	Prefeitura Municipal de Valença	Rua Dr. Figueiredo	320	Centro	3,0	1,97	6,94	6,6	A	A	S	28	0%
8-nov	370 /23	ETA Valença	Clínica São Lucas	Rua Dom André Arcoveada	209	Centro	1,5	1,40	6,88	5,3	A	A	S		
8-nov	371 /23	ETA Valença	UPA - Unidade de Pronto Atendimento	Estrada Valença x Rio das Flores	s/nº	Benfica	2,6	1,61	6,86	5,1	A	A	S		
8-nov	372 /23	ETA Valença	ESF - Biquinha	Rua Edson Giesta	92	Biquinha	3,5	1,60	6,82	7,3	A	A	S		
8-nov	373 /23	ETA Valença	ESF - Cambota	Rua Pedro Ponciano	122	Cambota	2,3	1,49	6,80	4,3	A	A	S		
8-nov	374 /23	ETA Valença	E.E.Dr. Osvaldo Terra	Rua Valdemar Cristiano	s/nº	Getúlio Vargas	2,0	1,66	6,87	5,8	A	A	S		
8-nov	375 /23	ETA Valença	Igreja - Jardim Valença	Rua Nilo Gracioso	s/nº	Jardim Valença	2,5	1,20	6,85	4,6	A	A	S		
8-nov	378 /23	ETA Valença	ESF - São José das Palmeiras	Rua Durval Passos de Melo	s/nº	S. J. das Palmeiras	3,0	1,60	6,89	6,8	A	A	S		
8-nov	377 /23	ETA Valença	Batalhão da Polícia Militar	Rua 27 de janeiro	51	Água Fria	1,0	5,04	6,88	21,8	A	A	S		
8-nov	378 /23	ETA Valença	ESF - João Bonito	Rua 02	s/nº	João Bonito	1,0	6,82	6,82	26,9	A	A	S		
8-nov	379 /23	ETA Valença	Creche - Osório	Estrada da Figueira	178	Osório	15,0	4,93	6,87	17,8	A	A	S		
8-nov	380 /23	ETA Pentagna	Colônia de Férias	Pça Simões Correa	96	Pentagna	3,5	2,35	7,05	10,0	A	A	S	2	0%
8-nov	381 /23	ETA Pentagna	Sub-Prefeitura	Rua Constantino Silvestre	17	Pentagna	3,5	2,38	7,18	11,0	A	A	S		
8-nov	382 /23	ETA Parapeúna	C.E. Arnor Silvestre Vieira	Rua São Pedro	351	Parapeúna	0,5	1,20	7,28	2,3	A	A	S	2	0%
8-nov	383 /23	ETA Parapeúna	E.M. Pingo de Mel	Praça Álvaro de Oliveira	112	Parapeúna	0,8	0,98	7,34	2,2	A	A	S		
22-nov	384 /23	ETA Valença	Mercado Municipal	Rua Gumercindo de Oliveira	s/nº	Centro	1,0	1,25	6,84	12,8	A	A	S		
22-nov	385 /23	ETA Valença	Cined - Centro Integrado de Nefrologia e Diálise	Rua João Pereira	34	Centro	1,0	1,01	6,22	8,7	A	A	S		
22-nov	386 /23	ETA Valença	Creche - Parque Pentagna	Rua David Alves dos Santos	s/nº	Parque Pentagna	2,6	2,62	6,31	14,8	A	A	S		
22-nov	387 /23	ETA Valença	CAPS - AD	Rua Silva jardim	306	Laranjeiras	3,0	1,17	6,34	7,6	A	A	S		
22-nov	388 /23	ETA Valença	APAE	Rua Tanguara	103	Santa Cruz	3,6	1,64	6,36	6,0	A	A	S		
22-nov	389 /23	ETA Valença	E.M. Henrique de Oliveira Conceição	Rua 27 de Novembro	1413	João Dias	0,8	1,44	6,58	6,7	P	A	S*		
22-nov	390 /23	ETA Valença	Creche - Chacrinha	Rua São Jorge	s/nº	Chacrinha	1,0	1,35	6,79	3,6	A	A	S		
22-nov	391 /23	ETA Valença	Casa - Varginha	Rua Zilma Soares de Souza	729	Varginha	1,5	1,99	6,53	2,9	A	A	S		
22-nov	392 /23	ETA Valença	ESF - Canteiro	Rua Marcos Esteves	s/nº	Canteiro	1,0	1,35	6,67	8,2	A	A	S		
22-nov	393 /23	UTA São Francisco	ESF - São Francisco	Rua Dorcino Costa de Oliveira	167	São Francisco	-	3,76	7,44	21,5	P	P	I	1	100%
22-nov	394 /23	UTA Quirino	ESF - Quirino	Estrada Valença x Juparanã	s/nº	Quirino	-	2,86	5,06	16,1	P	A	S*	1	0%
22-nov	395 /23	ETA Juparanã	CIEP Municipalizado Djalma Macedo	Rua Pedro Correa Macedo	323	Juparanã	0,5	1,52	7,14	14,5	A	A	S	2	0%
22-nov	396 /23	ETA Juparanã	ESF - Juparanã	Rua 13 de Maio	s/nº	Juparanã	0,8	1,30	7,03	12,8	A	A	S		
22-nov	397 /23	ETA Valença	ESF - Passagem	Estrada da Passagem	2801	Passagem	1,5	1,05	6,74	3,4	A	A	S		
22-nov	398 /23	ETA Valença	Destacamento de Bombeiro Militar	Rua Dom Rodolfo Pena	359	Bairro de Fátima	3,5	1,21	6,67	5,3	A	A	S		
29-nov	399 /23	ETA Valença	ETA Valença	Av. Nilo Peçanha	1494	Aparecida	2,5	1,51	6,86	10,1	A	A	S		
29-nov	400 /23	ETA Valença	Ponto de Taxi	Praça Paulo de Frontin	s/nº	Centro	1,0	0,98	6,39	3,0	A	A	S		
29-nov	401 /23	ETA Valença	Hospital Escola	Rua Balbina Fonseca	188	Centro	0,8	2,06	6,61	12,5	A	A	S		
29-nov	402 /23	ETA Valença	Casa - Canteiro	Rua Boa Ventura	740	Canteiro	1,0	2,01	6,60	13,2	A	A	S		
29-nov	403 /23	ETA Valença	Creche - Varginha	Estrada Valença-Barra do Pirai	s/nº	Varginha	1,5	1,11	6,72	2,2	A	A	S		
29-nov	404 /23	ETA Conservatória	Posto BR	Rua Ludovico Coaste	427 A	Conservatória	0,5	1,08	6,93	8,3	A	A	S	2	0%
29-nov	405 /23	ETA Conservatória	Hospital de Conservatória	Rua Oswaldo Fonseca	2	Conservatória	0,8	1,50	6,84	0,0	A	A	S		



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA AMBIENTAL EM SAÚDE



Relatório de Vigilância - Amostras Analisadas

Data: 05/12/2023

Abrangência: RJ - Valença

Forma de abastecimento: SAA

Período: 01/11/2023 a 30/11/2023

SISTEMA	COLIFORME TOTAL (ausência em 100 mL)		Escherichia coli (ausência em 100 mL)		CLORO RESIDUAL LIVRE (mínimo 0,2mg/L)		TURBIDEZ (máximo 5,0 uT)		pH (entre 6,0 e 9,5)		Cor (máximo 15 uH)	
	AMOSTRAS REALIZADAS	AMOSTRAS FORA DO PADRÃO	AMOSTRAS REALIZADAS	AMOSTRAS FORA DO PADRÃO	AMOSTRAS REALIZADAS	AMOSTRAS FORA DO PADRÃO	AMOSTRAS REALIZADAS	AMOSTRAS FORA DO PADRÃO	AMOSTRAS REALIZADAS	AMOSTRAS FORA DO PADRÃO	AMOSTRAS REALIZADAS	AMOSTRAS FORA DO PADRÃO
ETA CONSERVATÓRIA	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
ETA JUPARANÃ	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
ETA PARAPEÚNA	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
ETA PENTAGNA	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
ETA VALENÇA	28	0	28	0	28	0	28	2	28	0	28	3
UTA QUIRINO	1	1	1	0	-	-	1	0	1	1	1	1
UTA SANTA ISABEL	2	2	2	2	-	-	2	2	2	1	2	2
UTA SÃO FRANCISCO	1	1	1	1	-	-	1	0	1	0	1	1

Onde:

SAA: Sistema de Abastecimento de Água

ETA: Estação de Tratamento de Água

UTA: Unidade de Tratamento de Água

Escherichia coli = COLIFORME FECAL