Câmara Municipal de União da Vitória

Lei Ordinária nº 5085/2023
de 18/04/2023

Ementa

DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, INSTITUI TAXAS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Alteração / Revogação

Imagem da Lei

Texto

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES, DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO, DO REGISTRO E DA TRANSFERÊNCIA

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

ART 1º Esta Lei institui o SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - SIM/POA e estabelece as normas de inspeção e fiscalização sanitária e industrial, no âmbito do Município de União da Vitória, Estado do Paraná, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal, e dá outras providências.

Parágrafo único. Esta LEI está em conformidade com as disposições da LEI Federal nº 7.889/89; LEI Federal nº 9.712/98; LEI Federal nº 13.680/18; e, com o DECRETO Federal nº 10.032/19; e, DECRETO Federal nº 5.741/06, que constitui e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

ART 2º Para os fins desta Lei, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados, incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei n.º 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

§ 1o Para os efeitos desta Lei, considera-se estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal aquele que, cumulativamente:

I - pertence, de forma individual ou coletiva, a 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.

§ 2o 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.

§ 3o O estabelecimento deve fornecer ao órgão de fiscalização documentação comprobatória do requisito estabelecido no inciso I do caput deste artigo, emitida por órgão competente.

§ 4o Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de leite e derivados, de produtos das abelhas e derivados e de ovos de galinha e ovos de codorna e derivados, devem seguir os requisitos para avaliação de equivalência ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária relativos à estrutura física, dependências e equipamentos de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal, na forma da Instrução Normativa MAPA n.º 5, de 14 de fevereiro de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

ART 3º O Serviço de Inspeção Municipal será composto exclusivamente por Médicos Veterinários Fiscais da Secretaria Municipal de Agricultura Pecuária e Abastecimento ou órgãos congêneres, designados por Portaria de nomeação, para o exercício de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

§ 1º. Poderão integrar o Serviço de Inspeção Municipal, além dos Médicos Veterinários, outros profissionais habilitados para exercerem atividades específicas e auxiliares.

§ 2º. A chefia do Serviço de Inspeção Municipal será exercida pelo Diretor Geral da Inspeção Municipal integrante da estrutura da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

ART 4º. Os processos de registro dos estabelecimentos serão sempre encaminhados ao Serviço de Inspeção Municipal.

ART 5º. As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão da competência exclusiva do Médico Veterinário Responsável Técnico do Serviço de Inspeção Municipal.

ART 6º. A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o registro do mesmo no Serviço de Inspeção Municipal, cabendo a este serviço determinar o número de inspetores necessários para racionalização das atividades.

ART 7º. A inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal será exercida por Médico Veterinário efetivo lotado no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA), Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO II

DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

ART 8º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizam o comércio municipal, de que trata esta Lei, são de competência do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA), Serviço de Inspeção Municipal.

ART 9º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, com adição ou não de produtos vegetais.

§ 1º. A inspeção industrial e sanitária de Produtos de Origem Animal deverá ser efetuada por profissional habilitado em Medicina Veterinária.

§ 2º. A inspeção e fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante mortem e post mortem dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

ART 10º A fiscalização de que se trata o artigo far-se-á nos termos da Lei Federal nº 1283 de 18 de dezembro de 1950 e da Lei Federal nº 7889 de 23 de novembro de 1989, e lei Estadual nº 10799 de 24 de maio de 1994, e será exercida:

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

II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas nesta Lei para abate ou industrialização;

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

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

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

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

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

ART 11º Para efeito desta Lei, adotam-se os seguintes conceitos:

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

II - análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC - sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

III - análise fiscal - análise efetuada por laboratórios credenciados em amostras coletadas pelos servidores do Serviço de Inspeção Municipal;

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

V - animais de açougue - são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos, peixes e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

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

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

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

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

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

XI - espécies de açougue - são os bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos, peixes e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

XII - fiscalização - ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do poder público, efetuado por servidores públicos fiscais, com poder de polícia para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;

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

XIV - inspeção - atividade de polícia administrativa, privativa a profissionais habilitados em Medicina Veterinária, pautado na execução de normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal e relacionados aos processos e sistemas de controle, industriais ou artesanais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;

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

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

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

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

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

XX - Programas de Autocontrole (PACs) - programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

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

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

XXIII - 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;

XXIV - Responsável Técnico legalmente habilitado (RT) - profissional que tenha cursado a disciplina de Tecnologia, industrialização e conservação dos produtos de origem animal ou análogas, conforme avaliação do órgão fiscalizador da profissão e no qual deve estar inscrito, que desempenha suas funções em estabelecimento registrado.

XXV - inovação tecnológica - produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;

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

XXVII - auditoria - procedimento técnico-administrativo conduzido por Auditor Fiscal com formação em Medicina Veterinária, com o objetivo de:

a) apurar o desempenho do serviço de inspeção municipal local junto aos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente; e

b) avaliar as condições técnicas e higiênico-sanitárias dos estabelecimentos registrados;

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

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

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

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

XXXII - inutilização - destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo Serviço de Inspeção Municipal às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;

XXXIII - recomendações internacionais - normas ou diretrizes editadas pela Organização Mundial da Saúde Animal ou pela Comissão do Codex Alimentarius da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura relativas a produtos de origem animal;

XXXIV - Serviço de Inspeção Municipal - unidade técnico-administrativa do Serviço de Inspeção, que constitui a representação local do serviço de inspeção de produtos de origem animal.

XXXV - SIPOA - Serviço de Inspeção de Produtos de Origem de Animal.

XXXVI - Matéria prima - Matéria-prima é a substância com a qual se fabrica os mais variados bens. É um produto natural ou transformado usado como base no processo produtivo das indústrias. A matéria-prima pode ser de origem vegetal, animal ou mineral.

XXXVII - Produto suspeito de adulteração, falsificação ou fraude - quaisquer produtos que não atendam às regras definidas pela ANVISA estão irregulares e, portanto, não oferecem garantias de eficácia, segurança e qualidade exigidas para produtos sob vigilância sanitária.

XXXVIII - Reincidente - Pessoa que repete o que já havia feito; ocorre quando dois crimes dos delitos relacionados, praticados pela pessoa, são de espécies distintas; o novo cometimento, pelo mesmo agente, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgada, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.

ART 12º Nenhum estabelecimento que se enquadre nos termos desta Lei poderá funcionar no município sem que esteja devidamente registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

ART 13º A execução da inspeção e da fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal isenta o estabelecimento de qualquer fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

§ 1º. A Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento pode estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado do Paraná e a União e participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e a execução do Serviço de Inspeção em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA).

ART 14º Para se enquadrarem na exploração de produtos de origem animal, indicados no Artigo 10, incisos I, II, III, IV, V, VI e VII deverão ter:

a) condições higiênico-sanitárias e tecnológicas de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento, transporte e comercialização dos produtos.

b) fiscalização e o controle do uso de aditivos empregados na industrialização.

c) exames tecnológicos, microbióticos, histológicos e químicos de matéria prima e de produtos.

d) fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos.

e) qualidade e as condições técnicos-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos e preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e comercializados os produtos.

f) fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior.

g) Quaisquer outros detalhes, necessários a uma maior eficiência dos serviços.

h) O estabelecimento deverá ter registro de licença para funcionamento junto ao órgão competente.

ART 15º A inspeção industrial e sanitária municipal será em caráter permanente ou periódica:

§ 1º. A inspeção industrial e sanitária municipal em caráter permanente consiste na presença do servidor oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de pesca, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos, nos termos do disposto no caput.

§ 2º. A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do Serviço de Inspeção Municipal para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o § 1º, excetuado o abate.

ART 16º A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

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

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

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

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

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

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

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

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

IX - verificação das águas de abastecimento;

X - 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;

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

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

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

XIV - verificação dos controles da rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes, e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir do seu recebimento nos estabelecimentos;

XV - certificação sanitária dos produtos de origem animal; e

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

ART 17º Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo Serviço de Inspeção Municipal, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

ART 18º A inspeção e a fiscalização previstas nesta Lei são de atribuição do Fiscal do Serviço de Inspeção Municipal com formação em Medicina Veterinária e dos demais cargos efetivos de atividades técnicas de fiscalização agropecuária, respeitadas as devidas competências.

§ 1º. Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o ART 10º.

§ 2º. O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

ART 19º O plano de treinamento contendo práticas higiênico-sanitárias sobre produto e operações, específicos para cada estabelecimento, deverá ser elaborado seguindo as regras previstas pela Portaria N° 368/1997 do MAPA, ou outra que venham a substituí-la.

ART 20º Os produtos de origem animal de natureza ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos no Título VI do Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, bem como ao Código de Defesa ao Consumidor.

Parágrafo único: Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, quando aplicável, ficam sujeitos às obrigações contidas no Artigo n.º 73, do Decreto n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

CAPÍTULO III

DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

ART 21º O registro dos estabelecimentos que exercem as atividades do ART 10º é privativo do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento e será concedido somente depois de cumpridas todas as exigências constantes desta Lei.

ART 22º O registro dos estabelecimentos será realizado de forma sistemática conforme determinado em instruções de trabalho.

ART 23º Para obtenção do registro do estabelecimento serão observadas as seguintes etapas:

I - depósito, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos do disposto nos ART 24 e ART 25;

II - avaliação e aprovação, pela fiscalização, da documentação depositada pelo estabelecimento;

III - vistoria in loco do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em laudo elaborado pelo Médico Veterinário Responsável Técnico do Serviço de Inspeção Municipal;

IV - concessão do registro do estabelecimento.

§1º. Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode estar em funcionamento sem estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal ou outros equivalentes.

§ 2º. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

§ 3º. Todo estabelecimento registrado possuirá inspeção industrial e sanitária.

ART 24º O registro será requerido ao Diretor Geral do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, e o processo deverá ser instruído com os seguintes documentos:

I - Requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

II - Apresentação e fotocópias do RG e CPF;

III - Apresentação e fotocópias da inscrição estadual, do contrato social registrado na junta comercial e alterações quando houver e do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ ou CAD/PRO do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma figura jurídica a qual estejam vinculados;

IV - Planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção utilizada contra insetos;

V - Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VI - Licença Ambiental emitida pelo Órgão Ambiental competente;

VII - Laudo de aprovação prévia do terreno/funcionamento ou autorização do uso e ocupação de solo, realizado de acordo com o plano diretor do município;

VIII - Laudo de análise microbiológica e físico-químico de água de abastecimento, cujas características devem se enquadrar nos padrões oficiais;

IX - Anotação de Responsável Técnico (RT) ou a declaração de supressão de RT.

§ 1º. Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos listados nos incisos do caput, deve ser realizada inspeção prévia para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento, rede de esgoto e de escoamento de águas residuais, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno, com parecer conclusivo em laudo elaborado pelo Médico Veterinário Responsável Técnico do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, do Estado, do Município e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas nesta Lei ou em normas complementares editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 3º. O estabelecimento terá um prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias para concluir o processo documental de registro, passando este prazo o mesmo será cancelado.

§ 4º. Os estabelecimentos podem apresentar a Licença de Operação (LO), a Licença Ambiental Simplificada (LAS) ou a Dispensa de Licença Ambiental Estadual (DLAE), conforme deliberação do órgão ambiental competente.

§ 5º. Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte, as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

ART 25º As plantas ou croquis e projetos devem conter:

a) posicionamento de construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno;

b) orientação quanto aos pontos cardeais;

c) a planta baixa deve conter setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores;

d) localização dos equipamentos e utensílios a serem usados no estabelecimento;

e) localização dos pontos de escoamento da água;

f) localização das demais dependências, como currais, pocilgas, casas e outros;

g) localização das lagoas de tratamento de águas residuais, quando exigidas;

h) localização do(s) curso(s) de água quando for o caso.

§ 1º. Os projetos e plantas de que trata o artigo anterior devem ser apresentados devidamente datados e assinados por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

§ 2º. Serão rejeitados os projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro.

§ 3º. Os estabelecimentos de agroindústria rural de pequeno porte poderão apresentar croqui das instalações na escala 1:100 em substituição às plantas relacionadas no art. 24, desta Lei, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

ART 26º As autoridades municipais não permitirão o início da construção de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal para o comércio sem que os projetos tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

ART 27º 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 comuns de abastecimento de água tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais.

ART 28º A ampliação, a remodelação ou a construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, que implique aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, e as alterações nas dependências ou instalações dos locais de reinspeção ou de armazenamento de produtos de origem animal poderão ser realizadas após aprovação prévia dos projetos, nos estabelecimentos de que trata o ART 25º.

ART 29º Atendidas as exigências fixadas nesta Lei e nas normas complementares, o Diretor Geral do Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento emitirá o Certificado de Registro, no qual constará o número de registro, nome empresarial, o CNPJ ou CPF, a classificação e a localização do estabelecimento.

§ 1º. O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no território municipal.

§ 2º. O título de registro emitido é o documento hábil para autorizar o funcionamento dos estabelecimentos.

§ 3º. Quando se tratar de estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, além do título de registro de que trata o caput, o início das atividades industriais está condicionado à designação de servidores responsáveis pelas atividades de que trata o § 1º. do caput do ART 15º, pelo Diretor Geral do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 4º. Os estabelecimentos atenderão às exigências ou pendências estabelecidas quando da concessão do título de registro, anteriormente ao início de suas atividades industriais e/ou transferência de titularidade.

ART 30º Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§ 1º. A inspeção prévia deverá ser requerida ao Serviço de Inspeção Municipal com prazo mínimo de quinze dias de antecedência da data prevista ao retorno das atividades;

§ 2º. Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de um ano.

§ 3º. No caso de cancelamento de registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao Serviço de Inspeção Municipal, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

§ 4º. O Serviço de Inspeção Municipal editará normas complementares sobre os procedimentos de aprovação prévia de projeto, reforma e ampliação, e para procedimentos de estabelecimentos.

ART 31º O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Município.

ART 32º Correm por conta dos interessados as despesas de transporte do servidor que, a pedido, for designado para proceder inspeção prévia de terrenos ou estabelecimentos, para fins de registro ou relacionamento.

CAPÍTULO IV

DA TRANSFERÊNCIA

ART 33º Nenhum estabelecimento previsto nesta Lei pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º. Os empresários ou as sociedades empresariais responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências desta Lei.

§ 2º. Enquanto a transferência não se efetivar, o empresário ou a sociedade empresarial em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§ 3º. Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo empresário ou sociedade empresarial será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§ 4º. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

§ 5º. As exigências de que trata o § 3° incluem aquelas:

I - relativas ao cumprimento de prazos de:

a) plano de ação;

b) intimações; ou

c) determinações sanitárias de qualquer natureza.

II - de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

TITULO II

DAS CLASSIFICAÇÕES GERAIS

ART 34º Os estabelecimentos sujeitos a esta Lei são classificados em:

I - de carnes e derivados;

II - de pescado e derivados;

III - de ovos e derivados;

IV - de leite e derivados;

V - de produtos de abelhas e derivados;

VI - de armazenagem;

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

ART 35º 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 desta Lei, 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 desta Lei, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

ART 36º 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 - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - 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.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

ART 37º Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - barco fábrica;

II - abatedouro frigorífico de pescado; e

III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

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

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

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

IV - estação depuradora de moluscos bivalves: 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.

ART 38º Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

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

III - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e

IV - instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

Parágrafo único - Os barcos fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

ART 39º Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - Granja Avícola; e

II- Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º. Para os fins desta Lei, 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 desta Lei, 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 destina-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

§ 6º. Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto nesta Lei e em normas complementares.

ART 40º 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.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

ART 41º Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - usina de beneficiamento;

IV - fábrica de laticínios; e

V - queijaria

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

§ 2º. Para os fins desta Lei, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

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

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

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

ART 42º 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 fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento 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 43º Os estabelecimentos de leite e derivados com volume de matéria prima para beneficiamento ou industrialização, igual ou superior a 10.000 (dez mil) litros diários, devem ter na direção dos trabalhos especialistas em indústrias de laticínios, diplomados em Escola de Veterinária, de Agronomia ou de Laticínios.

Parágrafo único - os estabelecimentos de laticínios de menor produção, admitirão empregados habilitados em fábrica-escola de laticínios do país ou do estrangeiro.

ART 44º Os estabelecimentos que produzem Bebidas Lácteas a serem destinadas ao comércio nacional e internacional, devem se adequar ao contido na Instrução Normativa MAPA n.º 16, de 23 de agosto de 2005, que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Bebida Láctea.

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

ART 45º Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

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

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

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

§ 2º. Para os fins desta Lei, entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

ART 46º Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade de extração de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

ART 47º Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - entreposto de produtos de origem animal; e

II - casa atacadista.

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

§ 2º. Para os fins desta Lei, entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual ou internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção.

§3º. Nos estabelecimentos citados nos incisos I e II, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.

TÍTULO III

DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

ART 48º Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º. As instalações e os equipamentos de que trata o caput compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

§ 2º. A área do estabelecimento deve ser delimitada de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

ART 49º Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as seguintes condições básicas comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos;

II - localização em terreno com área suficiente para a circulação e fluxo de veículos de transporte e dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações necessárias ao bom funcionamento do estabelecimento. Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente;

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

IV - pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza, que evite formação de poeira e lama;

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

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

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

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

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

X - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação;

XI - possuir forro de material adequado que impossibilite a contaminação dos produtos de origem animal e que permita sua manutenção e higienização, onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

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

XIII - ralos de fácil higienização e sifonados;

XIV - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção. A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionada sem contato manual e substância sanitizante;

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

XVI - dispor de luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências. Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações. É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento;

XVII - A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.

XVIII - As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos.

XIX - É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

XX - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos, aptos a entrar em contato com alimentos e que não permitam o acúmulo de resíduos;

XXI - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção. É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do serviço Municipal de inspeção, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional;

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

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

XXIV - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XXV - A água deve ser potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;

XXVI - Em caso de cloração para obtenção de água potável, o controle do teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

XXVII - A cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro.

XXVIII - O estabelecimento deve possuir rede de água de abastecimento com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitem de água para processamento e higienização.

XXIX - A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

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

XXXI - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, bem como de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;

XXXII - Nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.

XXXIII - É proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.

XXXIV - As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

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

XXXVI - Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

XXXVII - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

XXXVIII - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado, que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho. Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza;

XXXIX - Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão liquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampas acionadas sem contato manual.

XL - É proibida a instalação de vaso sanitário do tipo “turco”.

XLI- É proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

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

XLIII - local e equipamentos adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis. A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada;

XLIV - sede para o Serviço de Inspeção Municipal, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente;

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

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

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

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

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

L - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

LI - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva;

LII - equipamentos apropriados para a produção de vapor; e

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

ART 50º O Serviço de Inspeção Municipal poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

ART 51º O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

ART 52º 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 53º 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 Serviço de Inspeção Municipal, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção, ficando a permissão condicionada à avaliação dos riscos associados a cada produto.

Parágrafo único: Nos produtos de que trata o caput não podem ser utilizados os carimbos oficiais do Serviço de Inspeção Municipal.

ART 54º As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

CAPÍTULO II

DAS CONDIÇÕES GERAIS DE HIGIENE

ART 55º 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 56º As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

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

ART 57º 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 por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

ART 58º É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

ART 59º 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 60º 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 61º Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

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

ART 62º 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 63º É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

ART 64º É proibido cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho.

ART 65º O Serviço de Inspeção Municipal 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 66º As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

ART 67º As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

ART 68º 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 69º O maquinário, carros, tanques, vagonetas, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados, na alimentação de animais, usando-se as denominações comestíveis e não comestíveis.

ART 70º 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 71º O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

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

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

§ 3º - Na localidade onde não haja serviço oficial de Saúde Pública podem ser aceitos, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, atestados passados por médico particular.

§ 4º - A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer emprego do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.

§ 5º - Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses, de doenças infectocontagiosas ou repugnantes, e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, é ela imediatamente, afastada do trabalho, cabendo ao Serviço de Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

ART 72º Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Parágrafo único. Os detalhes sobre a rede de abastecimento de água em cada estabelecimento, no tocante à quantidade, qualidade, canalização, captação, filtração, tratamento e distribuição devem ser fixados pelo Serviço de Inspeção Municipal por ocasião da aprovação dos projetos.

ART 73º A distribuição da rede e esgoto, compreendendo canaletas, ralos sifonados, declives, canalização, distribuição, depuração, tratamento e escoadouros, é fixada pelo Serviço de Inspeção Municipal, em cada estabelecimento.

ART 74º As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

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

ART 75º É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

ART 76º As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

ART 77º Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

ART 78º 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 Serviço de Inspeção Municipal

CAPÍTULO III

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

ART 79º Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - atender ao disposto nesta Lei e em normas complementares, especialmente as contidas nas Instruções de Trabalho;

II - disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção post mortem, conforme normas específicas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção Municipal, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

V - manter atualizado os dados cadastrais de interesse do Serviço de Inspeção Municipal e o projeto aprovado, para os estabelecimentos;

VI - quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao Serviço de Inspeção Municipal a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas;

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

VIII - arcar com o custo das análises fiscais;

IX - 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;

X - fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para transformação imediata;

XI - dispor de controle de temperatura das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

XII - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles de processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

XIII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XIV - garantir o acesso de representantes do Serviço de Inspeção Municipal 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 nesta Lei e em normas complementares;

XV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por eles elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:

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

b) adulteração;

XVI - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos nesta Lei ou em normas complementares, e manter registros auditáveis de sua realização.

XVII - manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

XVIII - disponibilizar, nos estabelecimentos acima de 250 m^2 sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do Serviço de Inspeção Municipal durante as fiscalizações;

XIX - comunicar ao Serviço de Inspeção Municipal:

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

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

XX - comunicar à unidade competente, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas, a previsão de chegada de produtos de origem animal importados que requeiram reinspeção.

§ 1º. Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição do Serviço de Inspeção Municipal.

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

§ 3º. A disponibilização de pessoal de que trata o inciso II do caput poderá ser atendida por pessoa jurídica credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, nos termos do disposto nas normas complementares;

§ 4º. A pessoa jurídica credenciada na forma do § 3º será remunerada pelo estabelecimento sujeito à inspeção e fiscalização.

ART 80º Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos nesta Lei e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º. Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outras ferramentas equivalentes.

§ 2º. Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1°.

§ 3º. Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

§ 4º. O Serviço de Inspeção Municipal estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

ART 81º Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com a disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com esta Lei 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 qualificação de fornecedores de leite.

ART 82º Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo Serviço de Inspeção Municipal, seja de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

ART 83º Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput.

ART 84º Os estabelecimentos não podem receber produtos de origem animal destinados ao consumo humano que não estejam claramente identificados como fabricado em outro estabelecimento sob inspeção Municipal.

Parágrafo único. É permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de inspeção, desde que haja reconhecimento da equivalência deste serviço de inspeção pelo órgão competente.

ART 85º Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação pelo frio dos produtos e das matérias-primas que permaneçam em condições inadequadas de temperatura.

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

ART 86º Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não represente risco à saúde pública;

II - não tenham sido adulterados;

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

IV - atendam às especificações aplicáveis estabelecidas nesta Lei ou em normas complementares.

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

ART 87º Quando o estabelecimento funcione em regime de inspeção permanente e afastado do perímetro urbano deve fornecer gratuitamente habitação adequada aos servidores ou condução, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal;

ART 88º Sempre que haja dificuldade, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal para que o servidor encontre moradia adequada, os proprietários de estabelecimentos sob regime de inspeção permanente ficam obrigados a fornecer a residência, cobrando aluguel de acordo com a lei;

ART 89º Fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da Inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências;

ART 90º Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal, para seu uso exclusivo;

ART 91º Recolher as taxas de inspeção sanitária, previstas na legislação vigente;

ART 92º Efetuar o pagamento de serviços extraordinários executados por servidores da Inspeção Municipal, de acordo com a legislação vigente;

TÍTULO IV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

ART 93º O Serviço de Inspeção Municipal, durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas nesta Lei, no RTIQ, em normas complementares (INSTRUÇÕES DE TRABALHO) ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal ou determinar as suas realizações pela empresa.

CAPÍTULO I

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

ART 94º Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, peixes, anfíbios e répteis, nos termos do disposto nesta Lei e em normas complementares.

§ 1º. O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.

§ 2º. O abate de que trata o § 1º pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

ART 95º Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluindo o transporte.

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

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

Seção I

Da inspeção ante mortem

ART 96º O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

ART 97º Por ocasião do recebimento dos animais e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas com vistas a assegurar a procedência dos animais.

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

ART 98º Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, conforme definição do órgão de saúde animal competente, poderão ser desembarcados somente na presença de um servidor do Serviço de Inspeção Municipal.

ART 99º 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 100º Os estabelecimentos devem apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições fiscais e sanitárias dos animais pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º. No caso de suspeita de uso substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o Serviço de Inspeção Municipal poderá apreender os lotes de animais ou de produtos, proceder à coleta das amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.

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

ART 101º É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate, por servidor competente do Serviço de Inspeção Municipal.

§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 nesta Lei e em normas complementares.

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

§ 3º. Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação por Fiscal do Serviço de Inspeção Municipal com formação em Medicina Veterinária, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando for o caso.

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

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

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

ART 102º 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 nesta Lei ou em normas complementares, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

ART 103º Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao Serviço de Inspeção Municipal:

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

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

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

ART 104º 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 105º As fêmeas com gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doenças infectocontagiosas, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

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

ART 106º Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

ART 107º A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal, para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Parágrafo único. O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia.

ART 108º As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame post mortem, a critério do fiscal do Serviço de Inspeção Municipal.

ART 109º Quando o Serviço de Inspeção Municipal autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, este deve ser feito utilizando veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após o uso.

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

§ 2º. Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser:

a) incinerados;

b) autoclavados em equipamento próprio; ou

c) submetidos a tratamento equivalente, que assegure a destruição do agente.

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

ART 110º As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destinados conforme os termos do disposto nesta Lei.

ART 111º O Serviço de Inspeção Municipal 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 112º Nenhum animal pode ser abatido sem a autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

ART 113º É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de casa espécie e as situações emergenciais que comprometam o bem-estar animal.

Subseção I

Do abate de emergência

ART 114º Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que forem excluídos do abate normal após exame ante mortem, devem ser submetidos ao abate de emergência.

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

ART 115º O abate de emergência será realizado na presença do Fiscal do Serviço de Inspeção Municipal.

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

ART 116º O Serviço de Inspeção Municipal deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.

ART 117º 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 118º Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o Serviço de Inspeção Municipal deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

ART 119º São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos nesta Lei ou em normas complementares.

ART 120º As carcaças de animais abatidos de emergência que não forem condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto nesta Lei ou em normas complementares.

Subseção II

Do abate normal

ART 121º Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§ 1º. Os métodos empregados para cada espécie animal serão aqueles estabelecidos nas normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º. É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que seus produtos sejam destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.

ART 122º Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

ART 123º A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

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

ART 124º As aves podem ser depenadas:

I - a seco;

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

III - outro processo autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

ART 125º Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

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

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

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

§ 4º. Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

ART 126º Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o Serviço de Inspeção Municipal determinará a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

ART 127º A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

Parágrafo único. Caso ocorra retardo na evisceração, as carcaças e as vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

ART 128º Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame post mortem pelo Serviço de Inspeção Municipal, observado o disposto em normas complementares.

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

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

ART 129º A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológico de esfola e desossa das espécies de abate.

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

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

ART 130º Todas as carcaças, as partes de carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

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

ART 131º As carcaças ou as partes de carcaças, quando submetidas ao processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, colunas e pisos.

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

ART 132º É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

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

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

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

Seção III

Dos aspectos gerais da inspeção post mortem

ART 133º Nos procedimentos de inspeção post mortem, o Fiscal do Serviço de Inspeção Municipal, com formação em Medicina Veterinária, pode ser assistido por auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser capacitada e em número suficiente para a execução das atividades.

ART 134 A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

ART 135 Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados nas dependências de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

ART 136 Toda carcaça, partes de carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentarem lesões e anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final (DIF) para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§ 1º. O julgamento e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do fiscal do Serviço de Inspeção Municipal, com formação em Medicina Veterinária.

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

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

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

§ 5º. Na impossibilidade da descaracterização de que trata o § 4º, o material condenado será desnaturado.

ART 137 São proibidas a remoção ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame do Serviço de Inspeção Municipal.

ART 138 As carcaças julgadas em condição de consumo devem receber as marcas oficiais previstas nesta Lei, sob supervisão do Serviço de Inspeção Municipal.

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

ART 140 Durante os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem, o julgamento dos casos não previstos nesta Lei fica a critério do Serviço de Inspeção Municipal, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

ART 141 As carcaças, as partes de carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser considerados, observando-se, ainda, o que segue:

I - devem ser condenadas carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;

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

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

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

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

ART 142 As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:

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

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

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

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

ART 143 As carcaças acometidas de lesões extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.

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

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

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

ART 144 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 as afecções de que trata o caput, os casos de:

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

II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

III - metrite;

IV - poliartrite;

V - flebite umbilical;

VI - hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e

VII - rubefação difusa do couro.

ART 145 As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenadas quando estes estiverem em estado febril no exame ante mortem.

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

§ 2º. As carcaças 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 destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

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

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

ART 146 As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

ART 147 As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluindo peles, chifres, cascos, pêlos, 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 área de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, uniformes dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

III - uma fez 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 de carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo que entrem em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados; e

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

ART 148 As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

ART 149 As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentem alterações acentuadas e difusas e quando existe degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

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

§ 2º. A critério do Serviço de Inspeção Municipal, podem ser destinadas a salga, ao tratamento pelo calor ou a condenação às carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

ART 150 As carcaças, as partes de carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.

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

ART 151 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 Serviço de Inspeção Municipal devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.

ART 152 Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.

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

ART 153 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 154 As carcaças, as partes de carcaças e os órgãos que apresentem áreas extensas de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

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

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

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

ART 155 As carcaças de animais que apresentarem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

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

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

ART 156 As carcaças que apresentem edema generalizado no exame post mortem devem ser condenadas.

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

ART 157 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 158 Os pâncreas infectados por parasitas do gênero Eurytema, causadores de euritematose devem ser condenados.

ART 159 As carcaças e os órgãos de animais parasitados por Fascíola 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 160 Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

ART 161 As línguas que apresentarem glossite devem ser condenadas.

ART 162 As carcaças e os órgãos de animais que apresentarem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.

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

ART 163 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 164 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 Serviço de Inspeção Municipal, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

ART 165 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 Serviço de Inspeção Municipal.

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

ART 166 Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenadas, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

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

ART 167 As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

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

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

ART 168 As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

ART 169 As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenadas, sempre que houver comprometimento sistêmico.

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

§ 2º. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite crônica, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.

§ 3º. As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§ 4º. As glândulas mamárias que apresentarem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.

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

ART 170 As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

ART 171 Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.

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

ART 172 As carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase e com ou sem comprometimento do estado geral, devem ser condenadas.

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

ART 173 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. 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 174 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 175 As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

ART 176 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 177 As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:

I - no exame ante mortem o animal esteja febril;

II - sejam acompanhadas de caquexia;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ART 178 Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção ante mortem e post mortem, nos termos do disposto nesta Lei e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, a um dos seguintes tratamentos:

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

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

III - pelo calor por meio de:

a) cozimento em temperatura de 76,6ºC (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;

b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121ºC (cento e vinte e um graus Celsius); ou

c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de Clostridium botulinum, seguido de resfriamento imediato.

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

§ 2º. Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no caput, desde que atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

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

Subseção I

Da inspeção post mortem de aves e lagomorfos

ART 179 Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste capítulo.

ART 180 Nos casos em que, no ato da inspeção post mortem de aves e lagomorfos se evidenciem a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas já estabelecidas nesta Lei, cabe ao Serviço de Inspeção Municipal 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 181 As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:

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

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

§ 1º. Para os estados anormais ou patológicos não previstos no caput a destinação será realizada a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º. O critério de destinação de que trata o § 1º não se aplica aos casos de miopatias e de discondroplasia tibial, hipótese em que as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

ART 182 Nos casos de fratura, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica às contusões extensas ou generalizadas e aos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas, hipóteses em que a destinação será realizada pelo Serviço de Inspeção Municipal nas linhas de inspeção.

ART 183 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 184 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 185 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 186 As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacal e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

ART 187 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 188 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 189 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 II

Da inspeção post mortem de bovinos e búfalos

ART 190 Na inspeção de bovinos e búfalos, além do disposto nesta Subseção, aplica-se, no que couber, o dispositivo na Seção III deste capítulo.

ART 191 As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

ART 192 As carcaças com infecção intensa por Cysticercus bovis (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

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

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

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

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

§ 3º. O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 4º. Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Subseção III

Da inspeção post mortem de equídeos

ART 193 Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta Subseção aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste capítulo.

ART 194 As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifoide, durina, mal das cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.

ART 195 As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.

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

ART 196 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 antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento ao serviço médico; e

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

Subseção IV

Da inspeção post mortem de ovinos e caprinos

ART 197 Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste capítulo.

ART 198 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 199 As carcaças de animais parasitados por Coenurus cerebrais (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.

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

ART 200 As carcaças com infecção intensa pelo Cysticercus ovis (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

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

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

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

§ 4º. Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

ART 201 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.

Subseção V

Da inspeção post mortem de suídeos

ART 202 Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

ART 203 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 204 As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.

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

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

ART 205 As carcaças com infecção intensa por Cysticercus celullosae (cisticercose suína) devem ser condenadas.

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

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

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

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

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

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

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

ART 206 As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

ART 207 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 208 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 209 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 210 As carcaças acometidas de Trichinella spirallis (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.

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

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

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

III - por doze dias, a -29ºC (vinte e nove graus Celsius negativos).

§ 2º. O Serviço de Inspeção Municipal poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

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

ART 211 Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, e os que forem escaldados vivos, devem ser condenados.

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

Subseção VI

Da inspeção post mortem de pescado

ART 212 Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

ART 213 É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.

ART 214 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 condenados.

ART 215 Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:

I - congelamento;

II - salga; ou

III - tratamento pelo calor.

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO PESCADO E DERIVADOS

ART 216 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 217 Os dispositivos previstos nesta Lei são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal acatará a norma complementar estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento referente aos procedimentos de inspeção de gastrópodes terrestres.

ART 218 São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

ART 219 O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º. O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores.

§ 2º. O estabelecimento que recebe pescado da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos fornecedores.

ART 220 Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob Serviço de Inspeção Municipal, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.

§ 1º. O local intermediário de que trata o caput deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado.

§ 2º. O estabelecimento deve assegurar:

I - a rastreabilidade do pescado recebido; e

II - que as operações realizadas no local intermediário de que trata o caput:

a) não gerem prejuízos à qualidade do pescado; e

b) não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para estas finalidades.

ART 221 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 222 Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

I - análises sensoriais;

II - indicadores de frescor;

III - controle de histamina, nas espécies formadoras;

IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e

V - controle de parasitas.

ART 223 Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I - peixes:

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

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

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

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

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

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

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

h) ânus fechado; e

i) odor próprio, característico da espécie;

II - anfíbios:

a) carne de rã:

1. odor suave e característico da espécie;

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

3. ausência de lesões e elementos estranhos; e

4. textura firme, elástica e tenra.

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

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

§ 3º. Os pescados de que trata o inciso I do caput devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, nos termos do disposto em normas complementares do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

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

ART 224 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 - 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, definidas em normas complementares pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e 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 225 Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. A verificação de que trata o caput deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

ART 226 É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

ART 227 Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20ºC (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35ºC (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

§ 1º. Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família Anisakidae, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20ºC (vinte graus Celsius negativos) por sete dias ou a - 35ºC (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

§ 2º. Na hipótese de que tratam o caput e o § 1º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Serviço de Inspeção Municipal.

ART 228 O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

ART 229 Para os fins do disposto nesta Lei, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

ART 230 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 231 O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º. O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º. O estabelecimento que recebe ovos da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

ART 232 Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas nesta Lei e em normas complementares estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

ART 233 Para os fins do disposto nesta Lei, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida nesta Lei e em normas complementares.

ART 234 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 235 Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

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

II - exame pela ovoscopia;

III - classificação dos ovos; e

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

ART 236 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 237 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 238 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 239 Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

ART 240 É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

ART 241 Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

ART 242 Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

ART 243 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 244 Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO IV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

ART 245 A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas nesta Lei, 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 246 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 247 Para os fins desta Lei 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 248 Para os fins desta Lei, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

ART 249 Para os fins desta Lei, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

ART 250 Para os fins desta Lei, 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 251 Para os fins desta Lei, 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 252 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 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 253 É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

ART 254 É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal;

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

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

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

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

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

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

ART 255 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 previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

ART 256 Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

ART 257 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 estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

ART 258 Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

I - características físico-químicas:

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

b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);

c) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

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

g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 mL;

h) densidade relativa a 15ºC/15ºC (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);

i) índice crioscópico entre -0,530ºH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e

j) equivalentes a -0,512ºC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a 0,536ºC (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

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

III - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

ART 259 A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

ART 260 O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas nesta Lei e em normas complementares.

§ 1º. Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no ART 258 pode ser beneficiado.

§ 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 Lei e em normas complementares estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 3º. A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no ART 258 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 Serviço de Inspeção Municipal a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

ART 261 O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações:

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

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

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

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

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

ART 262 Para os fins desta Lei, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

ART 263 Para os fins desta Lei, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

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

ART 264 Para os fins desta Lei, 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 265 Para os fins desta Lei, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

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

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

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

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

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

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

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

I - refrigerado imediatamente após a pasteurização;

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

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

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

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

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

ART 266 Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130ºC (cento e trinta graus Celsius) e 150ºC (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32ºC (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º. Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal 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 267 Para os fins desta Lei, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110ºC (cento e dez graus Celsius) e 130ºC (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

ART 268 Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:

I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 5ºC (cinco graus Celsius);

II - conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5ºC (cinco graus Celsius);

III - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5ºC (cinco graus Celsius);

IV - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7ºC (sete graus Celsius); e

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

Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7ºC (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.

ART 269 O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º. Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§ 2º. O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto nesta Lei.

ART 270 O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

ART 271 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 272 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 273 Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO V

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

ART 274 A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas nesta Lei, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

ART 275 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 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 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 Lei e em normas complementares estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

ART 276 O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

ART 277 Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

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

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

ART 278 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 279 Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TÍTULO V

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

CAPÍTULO I

DOS ASPECTOS GERAIS

ART 280 O Serviço de Inspeção Municipal adotará os padrões de qualidade e identidade estabelecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

ART 281 Para os fins desta Lei, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

ART 282 A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observado o que segue:

I - o órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição; e

II - o Serviço de Inspeção Municipal respeitará o que for estabelecido pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento no que diz respeito aos aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.

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

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

ART 283 O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

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

ART 284 É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

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

ART 285 O Serviço de Inspeção Municipal respeitará o que for estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento no que diz respeito ao RTIQ para os produtos de origem animal, previstos ou não nesta Lei e aos regulamentos técnicos específicos para seus respectivos processos de fabricação.

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

ART 286 Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos nesta Lei, no RTIQ ou em normas complementares.

CAPÍTULO II

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE E DERIVADOS

Seção I - Das matérias-primas

ART 287 Para os fins desta Lei, 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 Municipal.

ART 288 Para os fins desta Lei, 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;

VIII - nos quelônios as carcaças são desprovidas de casco.

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 289 Para os fins desta Lei, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária Municipal, 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 e tradicionais, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros definidos em normas complementares pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.

ART 290 Para os fins desta Lei, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

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

§ 2º. Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

ART 291 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 Serviço de Inspeção Municipal.

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

ART 292 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 293 É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 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 294 Para os fins desta Lei, 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 295 Para os fins desta Lei, toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

ART 296 Para os fins desta Lei, 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 297 Para os fins desta Lei, carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

ART 298 Para os fins desta Lei, carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.

ART 299 Para os fins desta Lei, 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 300 Para os fins desta Lei, 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 301 Para os fins desta Lei, carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.

ART 302 Para os fins desta Lei, 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 303 Para os fins desta Lei, esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.

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

ART 304 Para os fins desta Lei, 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 305 Para os fins desta Lei, almôndega é o produto cárneo obtido a partir 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 306 Para os fins desta Lei, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.

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

ART 307 Para os fins desta Lei, quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.

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

ART 308 Para os fins desta Lei, linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.

ART 309 Para os fins desta Lei, morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.

ART 310 Para os fins desta Lei, mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico.

ART 311 Para os fins desta Lei, salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.

ART 312 Para os fins desta Lei, presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.

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

ART 313 Para os fins desta Lei, apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

ART 314 Para os fins desta Lei, fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

ART 315 Para os fins desta Lei, 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 316 Para os fins desta Lei, 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 317 Para os fins desta Lei, 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 318 Para os fins desta Lei, 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 319 Para os fins desta Lei, 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 320 Para os fins desta Lei, pururuca é o produto cárneo obtido da pele de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com gordura ou carne aderidas.

ART 321 Para os fins desta Lei, torresmo é o produto cárneo obtido da gordura de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com pele ou carne aderidas.

ART 322 Para os fins desta Lei, 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 323 Para os fins desta Lei, 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 324 Para os fins desta Lei, 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 325 Para os fins desta Lei, 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 326 Para os fins desta Lei, 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 Municipal.

§ 3º. Para fins do controle documental da rastreabilidade para atendimento ao disposto no § 2º serão aceitos:

I - a certificação sanitária ou documento equivalente expedido ou autorizado pela autoridade sanitária competente dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios; ou

II - a documentação comercial, no caso dos estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente.

ART 327 Para os fins desta Lei, 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 328 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 329 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 nesta Lei e nos termos de normas complementares do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

ART 330 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 em Lei e em normas complementares, ou mediante aprovação do Serviço de Inspeção Municipal.

ART 331 Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.

Parágrafo único. Produtos cárneos cozidos conservados em temperatura ambiente devem atender às especificações fixadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

ART 332 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 1ºC (um grau Celsius), devendo ser realizado novo envase no dia subsequente, seguido de esterilização.

§ 2º. Quando não for realizada nova esterilização, de acordo com os incisos I ou II do § 1º, o conteúdo das embalagens deve ser considerado impróprio para o consumo.

ART 333 Os produtos cárneos esterilizados serão submetidos a controles de processo que compreendam teste de penetração e distribuição de calor, processamento térmico, avaliação do fechamento e da resistência das embalagens ou dos recipientes, incubação e outros definidos em normas complementares.

Parágrafo único. O teste de incubação de que trata o caput será realizado de acordo com o disposto a seguir:

I - amostras representativas de todas as partidas devem ser submetidas a teste de incubação por dez dias, contemplando, no mínimo, 0,1% (zero vírgula um por cento) das embalagens processadas e dispostas em sala-estufa com temperatura controlada, mantida a 35ºC (trinta e cinco graus centígrados), tolerando-se variações de 2,8ºC (dois vírgula oito graus centígrados) para cima ou para baixo;

II - caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32°C (trinta e dois graus centígrados) ou exceda 38°C (trinta e oito graus centígrados), mas não ultrapasse 39,5ºC (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados), deve ser ajustada na faixa requerida e o tempo de incubação estendido, adicionando-se o tempo que as amostras permaneceram na temperatura de desvio; e

III - se a temperatura de incubação permanecer em temperatura igual ou superior a 39,5ºC (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados) por mais de duas horas, as amostras devem ser descartadas, colhidas novas amostras e reiniciado o teste de incubação na faixa de temperatura estabelecida.

ART 334 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.

CAPÍTULO III

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO PESCADO E DOS SEUS

DERIVADOS

ART 335 Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

Parágrafo único. 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.

ART 336 Para os fins desta Lei, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

ART 337 Para os fins desta Lei, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

Parágrafo único. A temperatura máxima de conservação do pescado resfriado deve atender ao disposto em normas complementares ou, na sua ausência, ao disposto em recomendações internacionais.

ART 338 Para os fins desta Lei, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

§ 1º. O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

§ 2º. É permitida a utilização de congelador salmourador em instalações industriais em terra quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que haja controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento e controle da absorção de sal no produto e a finalização do congelamento em tuneis até que o produto alcance a temperatura de -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

§ 3º. O produto de que trata o § 2º será denominado peixe salmorado congelado.

ART 339 Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel.

ART 340 Para os fins desta Lei, 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 Serviço de Inspeção Municipal, 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 341 Para os fins desta Lei, 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.

Parágrafo único. Para os fins desta Lei, 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 342 Para os fins desta Lei, 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 343 Para os fins desta Lei, pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.

ART 344 Para os fins desta Lei, 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 345 Para os fins desta Lei, 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 346 Para os fins desta Lei, 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 Lei.

ART 347 Para os fins desta Lei, 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 348 Para os fins desta Lei, 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 349 Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas nesta Lei e o disposto em legislação específica.

CAPÍTULO IV

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E SEUS DERIVADOS

ART 350 Para os fins desta Lei, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

Parágrafo único. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/MAPA.

ART 351 O Serviço de Inspeção Municipal obedecerá aos critérios e parâmetros para os ovos e os derivados e seus respectivos processos de fabricação estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em regulamento técnico específico ou em norma complementar.

CAPÍTULO V

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS

LÁCTEOS

Seção I - Do leite

ART 352 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 nesta Lei, mediante novas tecnologias aprovadas em norma complementar.

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

§ 3º. A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em situações emergenciais de desabastecimento público.

ART 353 Para os fins desta Lei, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária Municipal.

ART 354 Para os fins desta Lei, 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 355 A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob a responsabilidade do estabelecimento de origem.

ART 356 Para os fins desta Lei, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos nesta Lei.

ART 357 Para os fins desta Lei, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido nesta Lei.

ART 358 Para os fins desta Lei, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido nesta Lei.

ART 359 Para os fins desta Lei, 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 Lei.

ART 360 Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas nesta Lei e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

Seção II

Da classificação dos derivados lácteos

ART 361 Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

I - produtos lácteos;

II - produtos lácteos compostos; e

III - misturas lácteas.

ART 362 Para os fins desta Lei, 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 Lei, 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 363 Para os fins desta Lei, 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 364 Para os fins desta Lei, 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 365 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 366 Para os fins desta Lei, 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 367 Para os fins desta Lei, 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 Lei, creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.

§ 2º. Para os fins desta Lei, 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 368 Os cremes obtidos do desnate de soro, de leitelho, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

Subseção II

Da manteiga

ART 369 Para os fins desta Lei, 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 370 Para os fins desta Lei, 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 371 Para os fins desta Lei, 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 Lei, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 3º. Para os fins desta Lei, 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.

§ 8º. Para os fins desta Lei, 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.

§ 9º. 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.

ART 372 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 373 Para os fins desta Lei, 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 374 Para os fins desta Lei, 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 375 Para os fins desta Lei, 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 376 Para os fins desta Lei, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.

ART 377 Para os fins desta Lei, 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 378 Para os fins desta Lei, 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 379 Para os fins desta Lei, 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 380 Para os fins desta Lei, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.

§ 1º. O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada butirro.

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

§ 3º. O queijo de que trata o caput pode ser denominado caccio-cavalo, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.

ART 381 O uso e a comercialização, exclusivamente para fins industriais, da gordura láctea extraída da água utilizada na operação de filagem durante a elaboração de queijos são permitidos asseguradas a identidade e a qualidade do produto final no qual será utilizada.

Subseção IV

Dos leites fermentados

ART 382 Para os fins desta Lei, 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 383 Para os fins desta Lei, 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 Lei, 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 Lei, 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 384 Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas nesta Lei e em normas complementares.

ART 385 Para os fins desta Lei, 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 386 Para os fins desta Lei, leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/MAPA, que resulte em produto de mesma composição e características.

ART 387 Para os fins desta Lei, leite em pó é o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.

§ 1º. O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.

§ 2º. Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de trinta e quatro por cento massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

Subseção VI

Dos outros derivados lácteos

ART 388 Para os fins desta Lei, 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 389 Para os fins desta Lei, 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 390 Para os fins desta Lei, 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 391 Para os fins desta Lei, 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 392 Para os fins desta Lei, 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 393 Para os fins desta Lei, 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 394 Para os fins desta Lei, 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 395 Para os fins desta Lei, 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 396 Para os fins desta Lei, 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 397 Para os fins desta Lei, 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 398 Para os fins desta Lei, lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

ART 399 Para os fins desta Lei, lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

ART 400 Para os fins desta Lei, leitelho é o produto lácteo resultante da batedura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

ART 401 Para os fins desta Lei, 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 402 Para os fins desta Lei, 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 403 Para os fins desta Lei, 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 404 Para os fins desta Lei, produtos lácteos proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

ART 405 Para os fins desta Lei, 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 406 Para os fins desta Lei, 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 Lei.

CAPÍTULO VI

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS

E DERIVADOS

Seção I - Dos produtos de abelhas

ART 407 Para os fins desta Lei, 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 408 Para os fins desta Lei, 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 409 Para os fins desta Lei, 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 410 Para os fins desta Lei, 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 411 Para os fins desta Lei, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaringeanas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.

ART 412 Para os fins desta Lei, 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 413 Para os fins desta Lei, 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 414 Para os fins desta Lei, 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 415 Para os fins desta Lei, 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 416 Para os fins desta Lei, 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 417 Para os fins desta Lei, 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 418 Para os fins desta Lei, 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 419 Para os fins desta Lei, composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.

§ 1º. O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.

§ 2º. É proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

TÍTULO VI

DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS

CARIMBOS DE INSPEÇÃO

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DE PRODUTOS

ART 420 Todo produto de origem animal comestível produzido deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal de Inspeção de Produtos de Origem Animal no município de origem.

Parágrafo único. O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

ART 421 O registro dos produtos será realizado de forma sistemática conforme determinado em instruções de trabalho.

§ 1º. O estabelecimento será responsável pela inclusão de dados em sistema informatizado específico disponibilizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento após emissão de parecer técnico favorável do Serviço Municipal de Inspeção e, quando necessário realizar atualização de dados;

§ 2º. O registro será concedido de forma automática, mediante depósito da documentação de exigência no sistema de que trata o caput, no caso de produtos regulamentados;

§ 3º. O registro deve ser renovado a cada ano.

§4º. O registro de produtos comestíveis não regulamentados será concedido mediante aprovação prévia da formulação e do processo de fabricação do produto.

§ 5º. O croqui do rótulo não será objeto de análise prévia.

ART 422 Os produtos denominados como: pururuca, torresmo, farinha láctea, pólen apícola, própolis, apitoxina, pólen de abelhas sem ferrão e própolis de abelhas sem ferrão são isentos de registro, bem como outros que vierem a ser previstos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

ART 423 No processo de solicitação de registro, devem constar:

I - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II - descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

III - croqui do rótulo a ser utilizado.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

ART 424 É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos nesta Lei ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º. Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no caput do ART 423 o requerente deve apresentar ao Serviço de Inspeção Municipal:

I - proposta de denominação de venda do produto;

II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto;

III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;

IV - embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e

V - literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º. O Serviço de Inspeção Municipal julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:

I - a segurança e a inocuidade do produto;

II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e

III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 3º. Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

ART 425 As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

ART 426 Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

ART 427 Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia autorização e atualização de registro no Serviço de Inspeção Municipal.

ART 428 Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento são orientados nas instruções de trabalho expedidas pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

CAPÍTULO II

DA EMBALAGEM

ART 429 Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram 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.

ART 430 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 Serviço de Inspeção Municipal.

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 431 Para os fins desta Lei, 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 432 Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação específica.

§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

ART 433 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 434 Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam.

§ 1º. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

§ 2º. Na venda direta ao consumidor final, é vedado o uso de mesmo rótulo para mais de um produto.

§ 3º. Para fins do § 2º, entende-se por consumidor final a pessoa física que adquire um produto de origem animal para consumo próprio.

ART 435 Além de outras exigências previstas nesta Lei, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I - nome do produto;

II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III - carimbo oficial do SIM;

IV - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

V - marca comercial do produto, quando houver;

VI - data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;

VII - lista de ingredientes e aditivos;

VIII - indicação do número de registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal;

IX - identificação do município e estado;

X - instruções sobre a conservação do produto;

XI - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e

XII - 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 indelével, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§ 2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”.

§ 4º Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 5º. Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão “Produto Isento de Registro na Secretaria de Agricultura, em substituição à informação de que trata o inciso IX do caput.

ART 436 Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

ART 437 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 438 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 439 É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.

§ 1º. Na hipótese de inexistência de regras ou regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o caput, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção;

§ 2º. A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no § 1º perante os órgãos de defesa do interesse do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

ART 440 Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.

§ 1º. Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de trata o caput e observado o disposto no ART 438, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.

§ 2º. Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro.

§ 3º. A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto nos § 1º e § 2º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

ART 441 O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.

§ 1º. Na hipótese do caput, as informações de que tratam os incisos II, III, IV, V e IX do caput do ART 435 deverão ser indicados na rotulagem para as unidades fabricantes envolvidas.

§ 2º. A unidade fabricante do produto deve ser identificada claramente na rotulagem, por meio de texto informativo, código ou outra forma que assegure a informação correta.

§ 3º. Alternativamente à indicação dos carimbos de inspeção das unidades fabricantes envolvidas, a empresa poderá optar pela indicação na rotulagem de um único carimbo de inspeção referente à unidade fabricante.

ART 442 Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

ART 443 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 444 Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

ART 445 A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas nesta Lei, em normas complementares e em legislação específica.

SEÇÃO II

DA ROTULAGEM EM PARTICULAR

ART 446 O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade).

§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

§ 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§ 3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem.

§ 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 Lei e em normas complementares serão submetidos à avaliação do Serviço de Inspeção Municipal.

ART 447 Carcaças, quartos ou partes de carcaças em natureza de bovídeos, 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 Lei e em normas complementares.

§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIM, conforme normas complementares.

ART 448 Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

ART 449 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 450 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 Lei, 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 451 Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso da embalagem pode ser dispensado, desde o produto seja identificado nos contentores de transporte.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.

ART 452 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 453 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 454 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 455 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 456 O carimbo de inspeção representa a marca oficial do Serviço de Inspeção Municipal e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

ART 457 O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados nesta Lei.

§ 1º. O carimbo deve conter:

I - a expressão “Serviço de Inspeção Municipal”, na borda superior externa;

II - o nome do estabelecimento onde está localizado o estabelecimento e sigla do Estado, na parte superior interna;

III - palavra “Inspecionado”, ao centro;

IV - o número de registro do estabelecimento, abaixo da palavra “Inspecionado”; e

V - as iniciais “S.I.M.”, na borda inferior interna.

§ 2º. As iniciais “S.I.M.” significam “Serviço de Inspeção Municipal”.

§ 3º. O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação “número” ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

§ 4º. Pode ser dispensado o uso da expressão “Serviço de Inspeção Municipal” na borda superior dos carimbos oficiais de inspeção, nos casos em que os carimbos forem gravados em relevo em vidros, latas, plásticos termo moldáveis, lacres e os apostos em carcaças.

ART 458 Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados nesta Lei e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

ART 459 Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.

ART 460 Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I - modelo 1:

a) dimensões: 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros);

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “Inspecionado”, colocada horizontalmente e o nome do estabelecimento onde está localizado o estabelecimento e sigla do Estado, que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais “S.I.M.”, acompanhando a curva inferior; e

d) uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, 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 x 3cm (cinco centímetros por três centímetros);

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. 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);

2. 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);

3. 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou

4. 5cm (cinco centímetros) 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, isolado e abaixo da palavra “Inspecionado” colocada horizontalmente e o nome do estabelecimento onde está localizado o estabelecimento e sigla do Estado, que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo do número de registro do estabelecimento deve constar as iniciais “S.I.M.”, acompanhando a curva inferior; e a expressão “Secretaria de Agricultura” deve estar disposta ao longo da borda superior externa; e

d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

IV - modelo 4:

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: a palavra o nome do estabelecimento onde está localizado o estabelecimento e sigla do Estado, colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais “S.I.M.”; e logo abaixo destes, a palavra “CONDENADO” também no sentido horizontal; e

d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;

V - modelo 5:

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: o nome do estabelecimento onde está localizado o estabelecimento e sigla do Estado, colocada horizontalmente no canto superior esquerdo; abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais "S.I.M."; na lateral direita, dispostas verticalmente as letras "E", "S" ou "C" com altura de 5cm (cinco centímetros); ou "TF" ou "FC" com altura de 2,5cm (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);

VI - modelo 6:

a) dimensões: 15mm (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 o nome do estabelecimento onde está localizado o estabelecimento e sigla do Estado 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 e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, e pode 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 4cm (quatro centímetros) de diâmetro.

§ 3º. A aplicação e controle do uso de lacres e de etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que sua aposição seja necessária é de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente.

ART 461 As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto.

ART 462 Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo no Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

ART 463 O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, constituindo o sinal de garantia que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do Município.

ART 464 O carimbo utilizado em abate deve ficar sobre a guarda do Serviço de Inspeção.

ART 465 Os carimbos destinados as carcaças de animais obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de nylon ou cobre.

TÍTULO VII

DA ANÁLISE LABORATORIAL

ART 466 As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo único: Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

ART 467 Para a realização das análises fiscais, deve ser coletada em triplicata a matéria prima, do produto ou qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas sua inviolabilidade e a sua conservação.

§1º. Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório indicado pelo Serviço de Inspeção Municipal, 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 Serviço de Inspeção Municipal.

§ 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 da análise de contraprova;

III - se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção Municipal;

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e

V - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

§ 4º. Para os fins do inciso II do § 3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.

ART 468 A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º. A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§ 2º. Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

§ 3º. É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

ART 469 As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

ART 470 Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o Serviço de Inspeção Municipal notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

ART 471 É facultado ao interessado requerer ao Serviço de Inspeção Municipal a análise da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 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 Serviço de Inspeção Municipal, 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 análise de contraprova o mesmo método empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método;

§ 5º. A análise não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 6º. Na hipótese de que trata o § 3º, 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 sobre a amostra de contraprova em poder do Serviço de Inspeção Municipal local.

§ 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 472 O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 1º. Aplica-se à contagem do prazo de que trata o caput do ART 471, considerada, para este fim, como data da cientificação oficial a data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 2º. O resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestação adicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.

ART 473 O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Parágrafo único. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

ART 474 Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal em normas complementares.

ART 475 As análises oficiais serão custeadas pelos estabelecimentos.

TÍTULO VIII

DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

ART 476 Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação.

ART 477 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 os prazos 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 - a documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, 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 Municipal de origem ou do correspondente serviço oficial de controle do estabelecimento de procedência, no caso de produtos importados, quando couber.

ART 478 Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste regulamento e em normas complementares do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º. Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º. Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.

ART 479 É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento registrado nos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que:

I - haja autorização prévia do serviço Municipal do estabelecimento de destino;

II - haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino;

ART 480 As disposições dos ART 478 e ART 479 não se aplicam aos produtos de origem animal importados não internalizados.

TÍTULO IX

DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

ART 481 Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeita as exigências desta Lei, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal e constituir objeto de comércio municipal.

ART 482 Todos os produtos de origem animal, em trânsito, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados conforme previsto nesta Lei, e podem ser reinspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal, nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

ART 483 O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1º. Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

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

§ 3º. É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

ART 484 As matérias-primas e os produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos sob inspeção municipal, quando devidamente registrados ou isentos de registro:

I - têm livre comércio em território municipal quando se tratarem de estabelecimentos internalizados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM e, observadas:

a) as exigências do órgão de saúde animal quanto ao trânsito de produtos; e

b) as demais exigências previstas no Decreto Federal nº 10.032, de 01 de outubro de 2019 e normas complementares expedidas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

ART 485 A importação de matérias-primas e de produtos de origem animal somente deve ser autorizada quando:

I - procederem de países cujo sistema de inspeção sanitária foi avaliado ou reconhecido como equivalente pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

II - procederem de estabelecimentos habilitados à exportação para o Brasil;

III - estiverem previamente registrados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

IV - estiverem rotulados de acordo com a legislação específica; e

V - vierem acompanhados de certificado sanitário expedido por autoridade competente do país de origem, nos termos acordados bilateralmente.

CAPÍTULO II

DA CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

ART 486 Os certificados sanitários nacionais, as guias de trânsito e as declarações de conformidade ou de destinação industrial ou condenação emitidos para os produtos de origem animal devem atender aos modelos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º. Os procedimentos de emissão dos documentos de que trata o caput serão definidos em normas complementares emitidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e adotadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

§ 2º. Os certificados sanitários nacionais e as guias de trânsito poderão ser emitidas:

I - pelos Serviços de Inspeção Municipal de produtos de origem animal;

II - pelas unidades do sistema de vigilância agropecuária; e

III- pelas centrais de certificação definidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

ART 487 É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A critério do Serviço de Inspeção Municipal pode ser dispensada a certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal, conforme estabelecido nesta Lei e em normas complementares do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observada a legislação de saúde animal.

ART 488 É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação determinados pelo Serviço de Inspeção Municipal e a emissão de documentação de destinação industrial ou de condenação determinadas pelo estabelecimento.

§ 1º. Nas hipóteses do caput, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao emitente, no prazo de quarenta e oito horas, contado do recebimento da carga.

§ 2º. Não serão expedidas novas partidas de matérias-primas ou de produtos até que seja atendido o disposto no § 1º.

§ 3º. Nos estabelecimentos de abate em que não seja possível separar o material condenado oriundo de Inspeção Final e das linhas de inspeção de post mortem do material condenado pelo estabelecimento nas demais operações industriais, a certificação sanitária de que trata o caput fica dispensada e o trânsito desses produtos será respaldado pela declaração de condenação.

TÍTULO X

DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES,

DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção I Dos responsáveis pela infração

ART 489 Serão responsabilizadas pela infração às disposições desta Lei, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no Serviço 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.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

Seção II - Das medidas cautelares

ART 490 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 adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou

IV - determinará a realização, pela estabelecimento, de coleta de amostra para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório credenciado, observado o disposto ART 473.

§ 1º. Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º. As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionados aos fatos que motivaram.

§ 3º. Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle de processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4º. As medidas cautelares adotadas, quando as 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 491 O Serviço de Inspeção Municipal poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

Parágrafo único. As amostras de que trata o caput serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no ART 473.

CAPÍTULO II

DAS INFRAÇÕES

ART 492 Constituem infrações ao disposto nesta Lei, além de outras previstas:

I - construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto, para os estabelecimentos de que trata o ART 23, ou sem prévia atualização da documentação depositada, para os estabelecimentos de que trata o referido artigo, 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 Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

VII - expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal;

VIII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos nesta Lei e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

IX - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

XIII - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao Serviço de Inspeção Municipal relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado no Serviço de Inspeção Municipal ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

XV - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos nesta Lei ou em normas complementares;

XVIII - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interessem ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e ao consumidor;

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal;

XX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXI - adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

XXII - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

XXIII - expedir para o comércio intermunicipal produtos elaborados sem atenção ao disposto nas normas complementares do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPOA) relativas à comercialização de produtos de origem animal na jurisdição intermunicipal;

XXIV - 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;

XXV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção Municipal;

XXVI - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXVII - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXVIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo Serviço de Inspeção Municipal e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXIX - fraudar documentos oficiais;

XXX - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XXXI - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção Municipal nos prazos regulamentares;

XXXII - 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;

XXXIII - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

XXXIV - importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;

XXXV - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XXXVI - utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas no Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

XXXVII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao Serviço de Inspeção Municipal;

XXXVIII - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;

XXXIX - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

XL - 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;

XLI - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos nesta Lei ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

ART 493 Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se adulterados;

III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em Lei, e demais regulamentos específicos;

VII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

VIII - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

IX - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

X - apresentem embalagens estufadas;

XI - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XII - estejam com o prazo de validade expirado;

XIII - não possuam procedência conhecida; ou

XIV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

ART 494 Além dos casos previstos no ART 493, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos nesta Lei e em normas complementares;

II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou

III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

ART 495 Além dos casos previstos no ART 493, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II - apresentem sinais de deterioração;

III - sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou pelo Serviço de Inspeção Municipal;

VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

ART 496 Além dos casos previstos no ART 493, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

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

ART 497 Além dos casos previstos no ART 493, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;

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

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV - revele presença de colostro.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

ART 498 Além dos casos previstos nos ART 493 e ART 497, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

ART 499 Além dos casos previstos no ART 493, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

ART 500 Para efeito das infrações previstas nesta Lei, 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 nesta Lei, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao Serviço de Inspeção Municipal;

b) os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um outro produto registrado junto 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 501 O Serviço de Inspeção Municipal adotará as normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, conforme estabelecido pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

§ 1º. Enquanto as normas de que trata o caput não forem editadas, o Serviço de Inspeção Municipal poderá:

I - autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada; ou

II - determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.

§ 2º. O disposto neste artigo não se aplica aos casos de aproveitamento condicional de que tratam o ART 178 e o ART 215.

ART 502 Nos casos previstos no ART 492, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; e

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO III

DAS PENALIDADES

ART 503 As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

ART 504 As penalidades previstas nesta Lei serão aplicadas pelas autoridades competentes do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

ART 505 O resultado da infração prevista nesta Lei, ou na legislação específica vigente, é imputável a quem lhe deu causa ou para ela concorreu.

§ 1º Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§ 2º Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens do interesse do serviço de inspeção.

ART 506 Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto nesta Lei 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 escrita, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - multa, de R$ 500,00 (quinhentos) até R$ 5.000,00 (cinco mil) reais, nos casos não compreendidos no inciso anterior, observadas as seguintes gradações:

a) para infrações leves, multa de dez a vinte por cento do valor máximo;

b) para infrações moderadas, multa de vinte a quarenta por cento do valor máximo;

c) para infrações graves, multa de quarenta a oitenta por cento do valor máximo; e

d) para infrações gravíssimas, multa de oitenta a cem por cento do valor máximo;

III - apreensão e/ou condenação de produto, subproduto, matéria-prima, aditivo ou ingrediente e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividade, quando causar 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 falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico- sanitárias adequadas;

VI - cassação de registro de estabelecimento e/ou cancelamento de registro de produto.

§ 1º. As multas previstas no inciso II do caput serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º A suspensão de que trata o inciso IV do caput deste artigo cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, devidamente comprovado pelo responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

§ 3º A interdição de que tratam os incisos V do caput deste artigo poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 4º O registro do produto será automaticamente cancelado após 12 meses da interdição não levantada nos termos do parágrafo anterior.

§ 5º O cancelamento de que tratam os incisos VI do caput deste artigo deverá ser publicado no Diário Oficial do Município.

§ 6º A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro ou relacionamento são de alçada do Diretor e/ou responsável do SIM/POA.

ART 507 Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do ART 506, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e inciso XXXI do caput do ART 492;

II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI, inciso XXXII e inciso XXXIII do caput do ART 492;

III - infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII, inciso XXXIV e XXXV do caput do ART 492;

IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXX e incisos XXXVI a XLI do caput do ART 492.

§ 1º. As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

§ 2º. Aos que cometerem outras infrações a esta Lei ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre dez e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no ART 508.

ART 508 Na imposição da pena e sua graduação, a autoridade fiscalizadora competente levará em consideração:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;

III - os antecedentes do infrator quanto às normas de inspeção e fiscalização sanitária;

§ 1º São circunstâncias atenuantes:

I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II - a errada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do fato;

III - o infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato;

V - ser o infrator primário, e a falta cometida, de natureza leve.

VI - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

VII - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

VIII - a infração ter sido cometida acidentalmente;

IX - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

X- a infração não afetar a qualidade do produto;

XI - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;

XII- o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do caput do ART 3º ou do § 1º do ART 18-A da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

§ 2º São circunstâncias agravantes:

I - ser o infrator reincidente;

II - ter o infrator cometido a infração para obter vantagem de qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator coagir outrem para a execução material da infração;

IV - ter a infração consequências danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

V - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - se, tendo conhecimento do ato lesivo, o infrator deixar de tomar as providências ao seu alcance e tendentes a evitá-lo;

VIII - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé.

IX - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º. Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º. 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.

§ 5º. A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º. 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.

§ 7º. Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo desta Lei, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

§ 8º. O disposto no inciso IX do § 1º não se aplica aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.

ART 509 A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

I - nas infrações leves, o valor correspondente a R$ 500,00 até R$ 1.000,00;

II - as infrações moderadas, o valor correspondente a R$ 1.000,00 até R$ 2.000,00;

II - nas infrações graves, o valor correspondente a R$ 2.000,00 até R$ 4.000,00;

III - nas infrações gravíssimas, o valor correspondente a R$ 4.000,00 até R$ 5.000,00.

§ 1º. As multas impostas em auto de infração poderão sofrer redução de 20% caso o infrator efetue o pagamento no prazo de 20 dias, contados da data em que for notificado, implicando na desistência tácita de defesa ou recurso contra o ato administrativo.

§ 2º. As multas previstas neste artigo serão aplicadas em dobro em caso de reincidência.

§ 3º. As multas previstas nesta lei serão corrigidas anualmente por Decreto com base no INPC.

ART 510 As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único: A cassação do registro do estabelecimento será aplicada pelo Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

ART 511 Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

ART 512 Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do ART 506, 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 desta Lei, nos casos definidos no ART 500.

Parágrafo único Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

ART 513 A sanção de suspensão de atividade que trata o inciso IV do caput do ART 506 será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões desta Lei, quando caracterizado risco ou 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 armazenados 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 nesta Lei 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 - utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

X - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XI - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo Serviço de Inspeção Municipal 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 Serviço de Inspeção Municipal;

XIV - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XV - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no Serviço de Inspeção Municipal, no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou que não conste do cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

XVI - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XVII - início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XVIII - expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;

XIX - 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;

XX - 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

XXI - não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos nesta Lei ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.

ART 514 A sanção de que trata o inciso IV do caput do ART 506 será aplicada, nos termos do disposto no ART 515, quando o infrator:

I - embaraçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Municipal no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor Serviço de Inspeção Municipal;

III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

V - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo Serviço de Inspeção Municipal e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VI - fraudar documentos oficiais;

VII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal;

VIII - descumprir 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;

IX - prestar ou apresentar ao Serviço de Inspeção Municipal informações, declarações ou documentos falsos; e

X - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.

Parágrafo único. A penalidade de que trata o inciso IV do caput do ART 506 será aplicada também, nos termos do disposto no ART 515, sem prejuízo de outras previsões desta Lei, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

I - não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao Serviço de Inspeção Municipal, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;

II - expedição para o comércio de produtos elaborados sem atenção ao disposto nas normas complementares relativas à comercialização de produtos de origem animal;

III - prestação ou apresentação ao Serviço de Inspeção Municipal informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

IV - não apresentação dos produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

V - utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do Serviço de Inspeção Municipal;

VI - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção Municipal e ao consumidor.

ART 515 As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no ART 508, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

§ 1º. A suspensão de atividades oriunda de embaraço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

§ 2º. As penalidades tratadas no caput terão seus efeitos iniciados imediatamente, a partir da data da cientificação do estabelecimento.

§ 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 516 As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

§ 1º. A sanção de interdição de que trata o caput será aplicada de forma:

I - parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento; ou

II - total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

§ 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.

ART 517 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 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 518 As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no ART 515;

II - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

CAPÍTULO IV

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

ART 519 O descumprimento às disposições desta Lei e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

ART 520 O auto de infração será lavrado pelo Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização do Serviço Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção a irregularidade, da seguinte forma:

I - a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais; ou

II - a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

ART 521 O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Parágrafo único. No modelo próprio estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal deve constar:

I - o nome da pessoa física ou jurídica autuada, com respectivo endereço;

II - a descrição da infração cometida, do local, data e hora respectivos;

III - a base legal infringida;

IV - a sanção aplicada e, quando for o caso, o prazo para correção da irregularidade; e

V - o nome, função e assinatura do Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal.

ART 522 A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º. Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§ 2º. A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por telegrama, pelo endereço eletrônico do estabelecimento ou de seu responsável legal ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§ 3º. No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

§ 4º A Notificação encaminhada por meio eletrônico, para cientificação de que trata o § 2º, deverá conter solicitação/notificação automática de leitura, e resposta de entrega no prazo de 48 horas, para fins de validade do ato.

§ 5º. A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

§ 6º. A manifestação do administrado quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade.

ART 523 Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Seção I

Da defesa

ART 524 A defesa do autuado devem ser apresentados por escrito e protocolados na representação do Serviço de Inspeção Municipal onde ocorreu a infração, no prazo de quinze dias, contado da data da cientificação oficial.

§ 1º. A defesa regularmente apresentada será encaminhada ao Diretor Geral do Sistema de Inspeção Municipal.

§ 2º. A defesa deve conter os fatos e fundamentos jurídicos que contrariem o disposto no auto de infração e termos que o acompanham, bem como as justificativas e provas de defesa. O documento deve ser rubricado e assinado pelo representante legal.

§ 3º. A contagem do prazo de que trata o caput será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

§ 4º. O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.

ART 525 Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

I - fora do prazo;

II - perante órgão incompetente;

III - por pessoa não legitimada;

IV - após exaurida a esfera administrativa;

V - sem assinatura do representante legal.

§ 1º. Na hipótese do inciso II do caput, a autoridade competente será indicada ao autuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.

§ 2º. O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

ART 526 O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, após juntada ao processo a defesa, deve instruí-lo com relatório e caberá ao Diretor Geral do Sistema de Inspeção Municipal proceder ao julgamento em primeira instância, no prazo de 10 dias úteis.

§ 1º. Para fins do disposto neste artigo considera-se apto para elaboração do relatório de auto de infração o servidor ou autoridade isento de interesses diretos e indiretos com a matéria.

§ 2º. Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.

§ 3º Não apresentada defesa ou impugnação no prazo previsto, o Diretor Geral do Serviço de Inspeção Municipal - SIM julgará a conformidade do Auto de Infração, determinando o prosseguimento ou o encerramento do processo administrativo, nos termos dispostos nesta Lei.

ART 527 Julgado o auto de infração pelo Diretor Geral do Sistema de Inspeção Municipal, o autuado será notificado por via postal com aviso de recebimento ou outro meio válido que assegure a sua ciência, para pagar a multa no prazo de quinze dias, contados a partir do recebimento da notificação, ou para apresentar recurso ao Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como autoridade superior competente.

Seção II

Do recurso

ART 528 Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito no prazo de vinte dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

ART 529 O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias, o encaminhará à apreciação do Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para proceder ao julgamento em segunda instância no prazo de até 45 (quarenta e cinco) dias.

ART 530 A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

ART 531 Ao recurso poderá ser atribuído efeito suspensivo, desde que fundamentado pelo Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

ART 532 O recurso não será conhecido quando interposto:

I - fora do prazo;

II - perante órgão incompetente;

III - por quem não seja legitimado.

ART 531 Havendo confirmação da aplicação de multa através da decisão final do Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, as principais partes do processo serão encaminhadas ao setor responsável da administração, para o fim de atualização dos valores, emissão de certidão de dívida ativa e promoção da execução da respectiva execução fiscal.

ART 533 O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município.

ART 534 Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.

ART 535 A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

ART 536 Para fins do disposto no ART 55 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, com redação dada pela Lei Complementar nº 155, de 27 de outubro de 2016, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos nesta Lei ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários.

TÍTULO XI

DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

ART 537 Os valores referentes as multas e as taxas instituídas por serviços prestados pelo Serviço de Inspeção Municipal, disposto nesta Lei, serão recolhidos do contribuinte ou do infrator ao Erário Municipal.

Parágrafo único. Os recursos devem ser aplicados e revertidos em benefícios dos programas locais de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e de educação sanitária.

ART 538 O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal e o órgão regulador da saúde devem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

§ 1º. Os procedimentos de que trata o caput incluem a atuação conjunta nos procedimentos de fiscalização dos produtos alimentícios.

§ 2º. O Serviço de Inspeção Municipal promoverá estreita cooperação e ou parceria com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

ART 539 O Serviço de Inspeção Municipal deve atuar em conjunto com o órgão competente da saúde para o desenvolvimento de:

I - ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais; e

II - ações de educação sanitária.

ART 540 O Serviço de Inspeção Municipal adotará procedimentos simplificados nos termos das normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para migração ou regularização do registro junto ao órgão competente, quando cabível, dos estabelecimentos fabricantes dos produtos não abrangidos por esta Lei que tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal, assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica.

ART 541 O Serviço de Inspeção Municipal 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 Serviço de Inspeção Municipal deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

ART 542 O Médico Veterinário fiscal do Serviço Veterinário Municipal, sempre que julgar necessário poderá requisitar força policial para exercer suas atribuições.

ART 543 O Serviço Veterinário Municipal adotará as normas complementares estabelecidas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nos casos em que não possua legislação própria específica.

ART 544 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 Lei.

ART 545 Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal terão o prazo de um ano contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições desta Lei relativas às condições gerais das instalações e dos equipamentos de que tratam os artigos 36, 38, 40, 42 e 49 e para regularização cadastral de que tratam os artigos 34, 35, 37, 39, 41, 43, 45 e 47.

ART 546 O Serviço de Inspeção Municipal e os estabelecimentos registrados se adequarão às disposições dos ART 23, ART 95, ART 219, ART 220, ART 231 e ART 277, no prazo de um ano, contado da data de publicação desta Lei.

ART 547 São responsáveis pela infração diante das disposições da presente Lei, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I produtores de matéria-prima de qualquer natureza aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM/POA;

II proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

III proprietários, arrendatários ou responsáveis por casas comerciais atacadistas que receberem, venderem ou despacharem produtos de origem animal;

IV que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;

V que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único - A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer dos empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorarem a indústria dos produtos de origem animal.

ART 548. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, dando quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM/POA, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento.

ART 549 Os servidores do SIM/POA, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

ART 550 A apuração de suspeita de contaminação, adulteração, falsificação ou fraude do produto, matéria-prima, insumo ou qualquer substância que integre a composição do produto acabado, far-se-á mediante a apreensão de amostras para a realização de análise fiscal, e de interdição do produto ou substância em questão, se for o caso.

§ 1º A apreensão de amostras para efeito de análise, fiscal ou de controle, não será acompanhada da interdição do produto.

§ 2º Excetuam-se do disposto no parágrafo anterior os casos em que sejam flagrantes os indícios de contaminação, adulteração, falsificação ou fraude do produto, hipótese em que a interdição terá caráter preventivo ou de medida cautelar.

§ 3º A interdição do produto será obrigatória quando resultarem provadas, em análises laboratoriais ou no exame de processos, contaminação ou ações fraudulentas que impliquem em falsificação ou adulteração do produto.

§ 4º A interdição do produto e do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises ou outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 90 dias, findo qual o produto ou estabelecimento será automaticamente liberado.

ART 551 Se a interdição for imposta como resultado de laudo laboratorial, a autoridade competente fará constar do processo administrativo o despacho respectivo e lavrará o Termo de Interdição, inclusive do estabelecimento, quando for o caso.

ART 552 No caso de produtos de abate clandestino ou onde o detentor não comprove que a origem da matéria-prima seja de frigoríficos legalmente instalados e regularmente inspecionados, será lavrado Termo de Apreensão e o responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM determinará a imediata inutilização dos mesmos, de acordo com a legislação específica em vigor.

ART 553 Os Termos de Apreensão e de Interdição, conforme o caso, especificarão a natureza, quantidade, nome e/ou marca, tipo, procedência, nome e endereço do estabelecimento e do detentor do produto.

ART 554 A apreensão do produto ou substância constituirá na colheita de amostra representativa do estoque existente, a qual, dividida em 3 partes, será tornada inviolável, para que se assegurem as características de conservação e autenticidade, sendo uma delas entregue ao detentor ou responsável, a fim de servir como contraprova, e as outras duas imediatamente encaminhadas ao laboratório oficial, para realização das análises indispensáveis.

§ 1º Se a sua quantidade ou natureza não permitir a colheita de amostras, o produto ou substância será encaminhado ao laboratório oficial, para realização da análise fiscal, na presença do seu detentor ou do representante legal do estabelecimento e do perito pelo mesmo indicado.

§ 2º Na hipótese prevista no § 1º deste artigo, se ausente o representante legal do estabelecimento ou o detentor do produto ou substância, ou o perito indicado, serão convocadas 2 testemunhas para presenciar a análise.

§ 3º Será lavrado laudo minucioso e conclusivo da análise fiscal, o qual será arquivado no laboratório oficial, extraídas cópias, uma para integrar o processo e as demais para serem entregues ao detentor ou responsável pelo produto ou substância e ao estabelecimento fabricante.

§ 4º O infrator, discordando do resultado condenatório da análise, poderá requerer perícia de contraprova, apresentando a amostra em seu poder e indicando seu próprio perito.

§ 5º Da perícia de contraprova será lavrada ata circunstanciada, datada e assinada por todos os participantes, cuja 1ª via integrará o processo administrativo, e conterá todos os quesitos formulados pelos peritos.

§ 6º A perícia de contraprova não será efetuada se houver indícios de violação da amostra em poder do infrator e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

§ 7º Aplicar-se-á na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro.

§ 8º A discordância entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará, a critério do Secretário Municipal de Agricultura, novo exame pericial, a ser realizado na segunda amostra em poder do laboratório oficial.

ART 555 Não sendo comprovada, através da análise fiscal ou da perícia de contraprova, a infração objeto da apuração, e sendo considerado o produto próprio para o consumo, a autoridade competente lavrará despacho liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

ART 556 Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto em razão de laudo laboratorial, confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração.

Parágrafo único. Nos casos dispostos no caput deste artigo, será declarado o cancelamento do registro, com a determinação de apreensão e inutilização do produto.

ART 557 As decisões emanadas pelas autoridades competentes, de que trata esta Lei, serão publicadas uma única vez, no Diário Oficial do Município, considerando-se efetivada a intimação do infrator/estabelecimento 5 dias após a publicação.

ART 558 Os recursos interpostos das decisões não definitivas somente terão efeito suspensivo relativamente ao pagamento da penalidade pecuniária, não impedindo a imediata exigibilidade do cumprimento da obrigação subsistente, na forma do disposto no ART 503 desta Lei.

ART 559 Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade competente proferirá a decisão final, dando o processo por encerrado, após a publicação desta no Diário Oficial do Município, e da adoção das medidas impostas.

ART 560 As infrações às normas de inspeção e fiscalização no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, descritas nesta Lei, prescrevem em 5 anos.

ART 561 Ficam instituídas as taxas referentes ao Serviço de Inspeção Municipal, as quais deverão ser reajustadas anualmente, conforme o que dispõe o Código Tributário Municipal:

Item Serviço Valor (R$)

1 Registro do Estabelecimento Pessoa Jurídica 165,06 (anual)

Pessoa Física 82,55 (anual)

2 Registro do Estabelecimento (entreposto) Pessoa Jurídica 165,06 (anual)

Pessoa Física 82,55 (anual)

3 Abate 100,00 (hora/abate)

4 Rótulo de produto 90,00

5 Alteração da Razão Social 118,00

6 Ampliação, Remodelação e Reconstrução do Estabelecimento 118,00

7 Renovação de Registro de Estabelecimento 50% do valor do Registro Inicial

8 Análise prévia de projetos 1,23 / m^2

9 Diligências 35,00

10 Deslocamento 0,94 / km

11 Análises laboratoriais Referente ao custo da análise

ART 562. Fica revogada a Lei Ordinária nº 5008/2002.

Art. 563. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

União da Vitória, 16 de março de 2023.

BACHIR ABBAS LINDAMIR DE FATIMA VARELA

Prefeito Municipal Secretária Municipal de Administração