



DECRETO Nº 30.888, DE 19 DE MARÇO DE 2025

REGULAMENTA A LEI Nº 7.270, de 24 DE OUTUBRO DE 2024,
QUE DISPÕE SOBRE A OBRIGATORIEDADE DA PRÉVIA
INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE COLATINA-ES

O PREFEITO MUNICIPAL DE COLATINA, ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo disposto nos incisos IV do art. 99 da Lei Orgânica do Município, e,

CONSIDERANDO a Lei nº 7.270, de 24 de outubro de 2024, que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos obrigatórios de inspeção sanitária em estabelecimentos que manipulam e/ou processam produtos de origem animal no município de Colatina-ES e dá outras providências, e

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentar a citada lei,

DECRETA:

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. Este Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituída pela Lei nº 7.270, de 24 de outubro de 2024.

Parágrafo único. As atividades de que trata o *caput*, de competência do município de Colatina-ES, serão executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado a Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Infraestrutura Rural.

CAPÍTULO II

DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2º. A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio municipal, no município de Colatina-ES, abrange:





- I - os aspectos industrial e sanitário dos produtos de origem animal, comestíveis, por meio da inspeção *ante* e dos animais destinados ao abate;
- II - o recebimento, manipulação, fracionamento, transformação, elaboração, embalagem, rotulagem, conservação, acondicionamento, armazenamento e o trânsito de produtos de origem animal.

Art.3º. Ficam sujeitos à inspeção, à reinspeção e à fiscalização, previstas neste Decreto:

- I - os animais domésticos, exóticos e silvestres, destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;
- II - o pescado e seus derivados;
- III - o leite e seus derivados;
- IV - os ovos e seus derivados;
- V - os produtos das abelhas e seus derivados.

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

§ 2º. Excluem-se das disposições do § 1º deste artigo os produtos que tenham finalidade medicamentosa ou terapêutica e as preparações opoterápicas.

Art.4º. A fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão geridas, de modo que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e sejam aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados e registrados pelo SIM, conforme sua classificação.

Art.5º. As atividades de fiscalização e de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão coordenadas, preferencialmente, por Médico Veterinário do SIM.

§ 1º. É atribuição do Médico Veterinário do SIM a inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto, com previsão de suporte técnico de profissionais de áreas afins e de nível médio, respeitadas as competências devidas.

§ 2º. Todos os servidores que realizem as atividades de inspeção e fiscalização deverão estar lotados na Coordenação do SIM.

§ 3º. A coordenação deverá ter, pelo menos, um servidor Médico Veterinário efetivo no quadro de funcionários do SIM.





Art.6º. O servidor do SIM, mediante apresentação de documento de identificação funcional, no exercício de suas funções, terá livre acesso, em qualquer hora, aos estabelecimentos e às suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, aos armazéns ou a qualquer outro local ou instalação onde se abatam animais, processem, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias-primas e afins, no âmbito do SIM.

Art. 7º. A inspeção e a fiscalização a que se refere ao art. 3º deste decreto abrangem:

- I - inspeção *ante mortem* e *post mortem* das diferentes espécies animais;
- II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;
- VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- IX - verificação da água de abastecimento;
- X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;
- XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação federal ou em fórmulas registradas com base em legislação específica estadual ou municipal;
- XII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;
- XIII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;
- XIV - controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;
- XV - certificação sanitária dos produtos de origem animal;





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

§ 1º. A fiscalização e a inspeção abrangem também os produtos afins, como: coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes e fermentos, entre outros, utilizados na industrialização de produtos de origem animal.

§ 2º. Todos os produtos de origem animais oriundos de estabelecimentos inspecionados poderão ser reinspecionados quando forem utilizados como matéria-prima na elaboração de outros produtos desta natureza.

§ 3º. O Médico Veterinário do Serviço de Inspeção deverá officiar, de imediato, às autoridades da Defesa Sanitária Animal, da Secretaria de Estado da Saúde ou de outros órgãos competentes, a ocorrência de enfermidade animal ou zoonose de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.

§ 4º. As inspeções e a fiscalização previstas no *caput* deste artigo são realizadas:

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

II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstos neste decreto, para abate ou para industrialização;

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

IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

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

VI - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou para 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. 8º. A execução da inspeção e fiscalização pelo SIM isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, a fim de evitar a duplicidade de fiscalização, respeitadas as competências de cada órgão.





Art. 9º. A inspeção industrial e sanitária e a fiscalização de que trata este Decreto podem ser executadas de forma permanente ou periódica.

§ 1º A execução de inspeção e fiscalização será instalada de forma permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais, compreendendo as espécies de açougue e caça.

§ 2º Nos demais estabelecimentos, a inspeção e a fiscalização serão executadas de forma periódica, com a frequência estabelecida em normas complementares, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e o desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art.10. Para a consecução dos objetivos da Lei nº 7.270/2024 e do presente regulamento, fica a SEMDIR autorizada a realizar convênio e termos de cooperação técnica com órgãos da administração pública direta e indireta, com o objetivo de viabilizar, desenvolver ou de aperfeiçoar as atividades de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art.11. A Secretaria de Desenvolvimento e Infraestrutura Rural (SEMDIR) poderá se valer de servidores de consórcios públicos dos quais o município participe, se for o caso, para a execução dos objetivos deste regulamento, respeitadas as competências.

Art.12. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos após o seu devido registro junto ao SIM.

Art. 13. Para efeito deste regulamento, considera-se:

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

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

Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC): sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

Análise fiscal: ato fiscal no qual é realizada análise da água, matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios coletados pela autoridade fiscalizadora competente no intuito de verificar a sua conformidade de acordo com legislações específicas e os dispositivos deste regulamento;





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

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

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;

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;

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

Aprensão: consiste em o SIM apreender as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a legislação, este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;

Bem-estar animal: estado de harmonia do animal em relação ao ambiente em que vive, norteando a boa nutrição, boa saúde, manejo e instalações adequadas e expressão de comportamentos característicos da espécie, que são diretamente relacionados com características que interessam ao setor de produção animal;

Boas práticas da 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;

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

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

Departamento de Inspeção Final (DIF): local do abatedouro frigorífico ou abatedouro onde realiza a inspeção final e tem por objetivo garantir a conformidade do produto, segundo o plano de controle delimitado pela empresa.

Desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;





Embalagem: é o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos;

Estabelecimento: instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como os locais onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, embalados, rotulados ou expedidos, com a finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o ovo e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados.

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

Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

Ingrediente: qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregado na fabricação ou preparação de um alimento, e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada;

Insensibilização: processo aprovado pelo órgão de inspeção competente, aplicado ao animal, para proporcionar imediata e instantânea inconsciência e insensibilidade antes do abate, respeitadas normas de bem-estar animal;

Inspeção e fiscalização: atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos; as condições higiênico-sanitárias e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem e transporte de produtos alimentícios;

Interdição: medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação de toda e qualquer atividade desenvolvida, podendo ser recolhidos as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;

Inutilização: medida administrativa de inutilização dos produtos alimentícios, matérias-primas e ingredientes que não sejam aptos para o consumo;

Limpeza: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

Matéria-prima: toda substância de origem animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

Memorial descritivo: documento que descreve detalhadamente, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

Pescado: peixes, crustáceos, anfíbios, répteis, mamíferos de água doce ou salgada utilizados na alimentação humana;

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;

Produto ou derivado: é o produto ou a matéria-prima de origem animal, julgados aptos para o consumo humano, pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

Programas de autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes;

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;

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;

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

Registro: conjunto de procedimentos técnicos e administrativos de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção, dos produtos, dos processos produtivos e dos estabelecimentos para habilitar a produção, a distribuição e a comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente;

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

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;

Rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento;

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

Suspensão das atividades: medida administrativa na qual o SIM suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado;





TÍTULO III DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 14. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal, no território de Colatina-ES, sob inspeção oficial, são classificados em:

- De carnes e derivados;
- De leite e derivados;
- De pescado e derivados;
- De ovos e derivados;
- De produtos de abelha e derivados;
- De armazenagem.

CAPÍTULO I DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

- I. Matadouro-frigorífico;
- II. Unidade de Beneficiamento de Carnes e produtos cárneos.

§ 1º. Entende-se por Matadouro-frigorífico o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para o abate, manipulação, elaboração, acondicionamento e conservação das espécies de açougue, aves domésticas e animais silvestres e exóticos sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 2º. Entende-se por Unidade de Beneficiamento de Carnes e produtos cárneos o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, manipulação, desossa, elaboração, acondicionamento, conservação, distribuição, expedição de carnes e produtos cárneos em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

CAPÍTULO II DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

- I. Granja Leiteira;
- II. Posto de Refrigeração;
- III. Unidade de Beneficiamento de leite e derivados;





IV. Queijaria.

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

§ 2º. Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

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

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

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 17. Os estabelecimentos de pescado são classificados em:

- I. Abatedouro frigorífico de pescado;
- II. Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

§ 1º. Entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a





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

§ 2º. Entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

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

- I. Granja Avícola; e
- II. Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

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

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

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

CAPÍTULO V

OS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DA ABELHA E DERIVADOS

Art. 19. Os estabelecimentos de produtos das abelhas são classificados em:

- I. Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas.





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

- a) é vedado o recebimento de produtos e de matérias-primas pré-beneficiadas de outros estabelecimentos de produtos de abelhas;
- b) permite-se a utilização de unidade de extração móvel de produtos de abelhas provida de equipamentos e de instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais que respeitam as regras estabelecidas na legislação específica.

CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art.20. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

- I Entrepasto de produtos de origem animal;
- II Casas atacadistas.

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

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

§ 3º Nos estabelecimentos de que tratam os § 1º e § 2º, não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

TÍTULO IV CAPÍTULO I DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS





Art.21. Todo estabelecimento de produto de origem animal que realize o comércio municipal deverá ser registrado no SIM, conforme estabelecem a Lei nº 1283/1950 e seu decreto regulamentador e a Lei municipal nº 7270/2024.

Parágrafo único. O estabelecimento deverá atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pelo SIM, bem como manter a integridade de suas instalações e equipamentos, assegurando a sanidade e inocuidade dos alimentos produzidos.

Art.22. O registro do estabelecimento deve ser solicitado ao Serviço de Inspeção Municipal, por meio de preenchimento de Requerimento de Registro, e deverá ser protocolado no Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Colatina, mediante a juntada dos seguintes documentos abaixo:

I – Para estabelecimentos a serem construídos:

- a) Requerimento solicitando a vistoria prévia do terreno, datado e assinado pelo responsável do estabelecimento;
- b) Documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios ou representante legal;
- c) Contrato social, estatuto ou firma individual, no que couber;
- d) Cadastro nacional de pessoa jurídica ou cadastro de pessoa física;
- e) Comprovante de inscrição estadual junto a Secretaria da Fazenda, no que couber;
- f) Modelo de planta baixa ou croqui das instalações;
- g) Licença ambiental ou documento equivalente;
- h) Laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento;
- i) Comprovante de pagamento do DAM.

II – Para estabelecimentos construídos, além dos documentos já descritos no item I, deve-se acrescentar:

- a) Alvará de funcionamento e localização;
- b) Memorial descritivo de construção e reforma.

§ 1º. Os modelos de requerimento para solicitação de registro e vistoria serão fornecidos pelo SIM.

§ 2º. A planta baixa ou croqui devem ser elaborados na escala de 1:100 (um para cem), de forma a permitir a completa visualização das instalações e áreas adjacentes.

§ 3º. A taxa de registro de requerimento inicial deverá ser alocada para uma rubrica constante no orçamento da SEMDIR.





Art.23. Apresentados os documentos exigidos no artigo 22, o SIM procederá vistoria do estabelecimento para apresentação posterior do laudo de inspeção, com prazos estabelecidos. O andamento do processo de registro, que deve incluir:

- I. Apresentação de Manual de Boas práticas da Fabricação;
- II. Apresentação dos Programas de Autocontrole.
- III. Emissão do laudo de vistoria final do estabelecimento.
- IV. Análises laboratoriais pertinentes a qualidade e sanidade dos produtos a serem fabricados.

§ 1º. O laudo de vistoria final é emitido pelo SIM com parecer conclusivo, indicando se o estabelecimento foi edificado conforme o projeto aprovado e contemplando a avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais.

§ 2º. A construção deve obedecer a outras exigências legais do Município, Estado e União e, não contrariando as exigências sanitárias e industriais previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 24. Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o SIM autorizará a expedição de "CERTIFICADO DE REGISTRO", constando do mesmo o número do registro, nome empresarial, a classificação e outros detalhes necessários, ficando o estabelecimento autorizado a funcionar.

§ 1º. A SEMDIR cobrará taxa inspeção industrial e sanitária consistente na inspeção e registro nos termos do artigo 30, da Lei nº 96/2018 de taxas em vigor.

§ 2º. Para fins de início de produção, os produtos devem estar devidamente registrados junto ao SIM, seguindo preceitos legais deste Decreto e normas complementares.

Art. 25. Qualquer remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto pelo SIM.

Art. 26. O registro do estabelecimento terá validade de 5 (cinco) anos, a contar da data da emissão do certificado de registro.

Parágrafo único. O SIM estabelecerá, em normas complementares, as condicionantes e procedimentos a serem adotados à renovação do registro.





CAPÍTULO II

DA TRANSFERÊNCIA DO ESTABELECIMENTO E MUDANÇA DE RAZÃO SOCIAL

Art. 27. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.

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

§ 2º. Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§ 3º. Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verificarem.

§ 4º. No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

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

Art. 28. O processo de transferência ou a alteração da razão social obedecerá, no que for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro do estabelecimento.

Art. 29. Para fins de solicitação de transferência do estabelecimento registrado devem ser apresentados ao SIM os seguintes documentos, que deverão ser anexados ao processo:

- a) Requerimento, direcionado ao Coordenador do SIM, solicitando a transferência do estabelecimento, sendo assinado pelo responsável da firma antecessora e o responsável da nova firma;
- b) Licença Ambiental emitida pelo órgão oficial competente;





- c) Termo de compromisso, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;
- d) Apresentação dos Programas de Autocontrole devidamente atualizados;
- e) Contrato Social, Estatuto ou Firma Individual, quando couber;
- f) Documento que comprove posse ou permissão do uso do terreno, no que couber;
- g) Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ, no que couber;
- h) Inscrição Estadual atualizada junto a Secretaria da Fazenda;
- i) Documentos pessoais (RG e CPF) do novo proprietário, sócios e representante legal;
- j) Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional responsável técnico;
- k) Parecer técnico favorável do Serviço de Inspeção autorizando, do ponto de vista higiênico-sanitário, a transferência do estabelecimento.

Parágrafo único. A documentação será analisada e, sendo aprovada, um novo Certificado de Registro será emitido pelo SIM, sendo mantido o número de registro anterior.

Art. 30. Da mesma forma, deverão ser encaminhados ao SIM, os documentos para análise e aprovação dos rótulos dos produtos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

Parágrafo único. Desde que acordado previamente com a firma antecessora, a empresa que está locando, arrendando ou comprando e o Serviço Oficial, poderá ser aceito o uso dos rótulos aprovados previamente por período de até 6 (seis) meses.

CAPÍTULO III DA SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DO REGISTRO

Art. 31. O estabelecimento terá o cancelado de registro nos seguintes casos:

- I - A pedido do proprietário ou representante legal;
- II - Quando deixar de funcionar pelo período de 1 (um) ano ou mais;
- III - Quando ocorrer interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de 1 (um) ano;
- IV - Quando não realizar a transferência da titularidade do registro do SIM no prazo de 30 (trinta) dias;
- V - Por cassação do registro pelo SIM.

§ 1º. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 06 (seis) meses, somente poderá reiniciar suas atividades, após inspeção prévia, observada a sazonalidade das atividades industriais e critérios utilizados pelo SIM.





§ 2º. No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos documentos, lacres e carimbos oficiais do SIM.

Art. 32. O responsável do estabelecimento deverá comunicar por meio de documento ao SIM a paralisação de suas atividades, no prazo de trinta (30) dias, a contar da data da paralisação.

Art. 33. Para fins de cancelamento de que trata o Art. 32 deverá ser atendido o que segue:

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

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

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

IV – decisão sobre o cancelamento ou não do registro do estabelecimento no SIM.

Parágrafo Único. Da decisão caberá recurso administrativo à Coordenação do SIM, no prazo de 10 (dez) dias.

TÍTULO V
DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS
CAPÍTULO I
DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art.34. Os estabelecimentos deverão garantir que as operações possam realizar-se seguindo as boas práticas de fabricação de alimentos, desde a chegada da matéria-prima e ingredientes até a expedição do produto alimentício.

§ 1º - O estabelecimento deve possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos, constando obrigatoriamente:

- I. Data, quantidade, natureza e procedência das matérias-primas, ingredientes, embalagens e rótulos utilizados na industrialização dos alimentos;
- II. Data, quantidade, saída e destinação dos alimentos.

§ 2º - O registro poderá ser feito em sistema digital ou manual, conforme o caso, e através de livros de controle, ambos com valor fiscal e a disposição da equipe de fiscalização.





- Art. 35.** Os estabelecimentos deverão reunir as seguintes condições:
- I. Situados em local distante de fontes produtoras de odores indesejáveis, de poluição e/ou de potenciais contaminantes de qualquer natureza, capazes de interferir na higiene, qualidade e sanidade dos produtos de origem animal fabricados;
 - II. Estarem localizados em áreas que não estejam sujeitas a inundações;
 - III. Serem fisicamente isolados de residências e/ou outras dependências;
 - IV. Construído em terreno com área suficiente às instalações industriais e demais dependências, bem como à circulação e o fluxo de veículos de transporte;
 - V. Vias e áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento deverão ter superfície compacta e/ou pavimentada, aptas ao trânsito de veículos, com escoamentos adequados e meios que permitam a sua limpeza;
 - VI. Deve dispor de área adequadamente delimitada por meio de cercas, muros, grades ou outro método previamente aprovado, e que sirva como barreira física, impedindo a entrada de animais ou pessoas estranhas ao estabelecimento;
 - VII. Ter área de produção bem definida, possuir banheiros e vestiários, com acesso não direto a produção;
 - VIII. Leiaute adequado ao processo produtivo com número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume produzido e expedição, e fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamentos;
 - IX. Instalações construídas com materiais resistentes a corrosão, que possam ser limpas com facilidade, e providas de meios adequados para o fornecimento de água fria ou fria e quente em quantidade suficiente à produção, quando for o caso;
 - X. Áreas para recepção e depósito de matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser separadas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final;
 - XI. Áreas de armazenamento e expedição devem garantir condições adequadas para a conservação das embalagens e características de identidade e qualidade do produto;
 - XII. As dependências devem estar em adequado estado de conservação e isentas de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;
 - XIII. O piso deve ser em material resistente ao impacto, impermeável e lavável, não podendo apresentar rachaduras, sendo de fácil limpeza, higienização e desinfecção, permitindo a coleta das águas residuais e drenagem eficiente para a rede de esgoto;
 - XIV. Ralos com sifões e grelhas colocados em locais adequados, e de forma a facilitar o escoamento, proteger contra a entrada de insetos;
 - XV. Paredes e separações devem ser revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, em cor clara, devendo estas ser construídas de forma a facilitar a higienização e a desinfecção, preferencialmente com ângulos arredondados entre paredes e destas com o piso;





- XVI. Dispor de luz e ventilação natural ou artificial adequadas em todas as dependências, e que sejam orientadas de tal forma, que raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação dos produtos.
- XVII. A ventilação deve ser adequada e suficiente em todas as dependências e, quando necessário, de acordo com legislação específica, utilizar climatização;
- XVIII. Portas devem apresentar dispositivo de fechamento imediato, sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação, e ser de fácil abertura, de forma a ficarem livres os corredores e passagens;
- XIX. Janelas e basculantes providos de proteções contra pragas e em bom estado de conservação;
- XX. Portas, janelas e basculantes deverão ser construídos em material não permeável, de fácil limpeza e de forma a evitar o acúmulo de sujidades;
- XXI. Paredes e seções industriais devem ter pé-direito, em dimensão suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos, a fim de atender às condições higiênico-sanitárias, tecnológicas, de iluminação e ventilação necessárias às atividades;
- XXII. O local deve dispor de forro em material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, observado que nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do teto deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujeira, o desprendimento de partículas e a proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos e pragas;
- XXIII. A água deve ser potável, encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão estar protegidos de contaminação;
- XXIV. As instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura dos equipamentos congeladores, túneis, câmaras, antecâmaras e dependências de trabalho industrial, devem ser em número e espaço suficientes, de acordo com a legislação específica;
- XXV. Caldeira ou equipamento gerador devem ter dispositivos de controle de aferição e capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento, quando necessário o provimento de água quente;
- XXVI. Dependência para higienização de recipientes e utensílios, observando a capacidade de produção e dimensionamento;
- XXVII. Dependência para higienização de veículos utilizados no transporte de matérias-primas e de produtos, quando for o caso;
- XXVIII. Todos os estabelecimentos deverão conter vestiários, sanitários e banheiros adequados ao número de funcionários, convenientemente situados e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde os alimentos são manipulados;
- XXIX. Junto aos sanitários devem existir lavatórios com água fria, ou fria e quente, com os elementos adequados para lavar e secar as mãos, dispostos de tal modo que o usuário tenha que passar junto a eles quando retornar à área de manipulação;





- XXX. Junto às instalações a que se refere o inciso anterior deverão ser afixados cartazes indicando a obrigatoriedade de higienizar as mãos após o uso dos sanitários;
- XXXI. Não será permitido o uso de toalhas de pano ou papel reciclado;
- XXXII. Na área de industrialização deverão existir instalações adequadas, higiênicas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos;
- XXXIII. As lixeiras deverão ter tampas de acionamento não manual;
- XXXIV. Dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.
- XXXV. Dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender às necessidades do trabalho industrial, de dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações e de equipamentos para tratamento de água;
- XXXVI. Dispor de rede de esgoto e de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;
- XXXVII. Dispor de local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;
- XXXVIII. Dispor de local e equipamentos adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários;
- XXXIX. Ter sede para a equipe do Serviço de Inspeção compreendendo área administrativa, vestiário e instalações sanitárias, quando estabelecimento sob inspeção permanente.
- XL. Os equipamentos e utensílios deverão ser compatíveis e apropriados à finalidade do processo de produção, resistentes à corrosão e atóxicos, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos;
- XLI. As superfícies dos equipamentos e utensílios devem ser lisas e isentas de imperfeições (fendas, rachaduras, etc.) que possam comprometer a higiene dos alimentos ou ser fonte de contaminação;
- XLII. Os equipamentos e utensílios devem ser desenhados e construídos de modo que assegurem uma completa higienização;
- XLIII. Os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão ter perfeita vedação, ser construídos em material não absorvente e resistente, facilitando a limpeza e eliminação do conteúdo;
- XLIV. Equipamentos e utensílios apropriados para armazenagem de produtos não comestíveis devem exclusivos à finalidade, identificados e, quando necessário, em cor diferenciada;

Art. 36. Nos estabelecimentos não será permitido apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios.

Art. 37. 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 necrópsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos, a critério do Serviço de Inspeção;

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

Art. 38. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de câmara de espera e área/equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária.

Art. 39. 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 classificação dos ovos.

Art. 40. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais.

Parágrafo único. Quando o estabelecimento de leite não realizar o processamento completo para a produção de derivados lácteos, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 41. O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos ou de materiais estranhos à sua finalidade, assim como, deverão ser livres de pragas ou de outros animais capazes de expor a risco a higiene e a sanidade dos produtos de origem animal.

Art. 42. 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. 43. O Serviço de Inspeção poderá exigir alterações na planta industrial ou croqui, processos produtivos e fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção, garantir a inocuidade do produto e a segurança alimentar.

Parágrafo único. O estabelecimento não poderá ultrapassar sua capacidade de processamento.

CAPÍTULO II DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE-SANITÁRIAS

Art. 44. Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.

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. 45. O reservatório de água deve ser protegido de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 46. As instalações ou fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

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

Art. 47. Os estabelecimentos devem possuir programa de controle integrado de pragas e vetores, sendo inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação dos alimentos e infestação de pragas.

§ 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. 48. É proibida a presença de animais alheios nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

Art. 49. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais.

Art. 50. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados regularmente.

Art. 51. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos acabados e dos vasilhames antes da sua devolução ao setor de origem.

Art. 52. Nos ambientes em que há risco imediato de contaminação por utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2° C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método eficiente e aceito pelo SIM.

Art. 53. Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Art. 54. 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. 55. 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. 56. Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.

Art. 57. Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, sempre que for necessário. Sendo obrigatória sua retirada ao menos uma vez por dia.





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

Art. 58. Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Art. 59. 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.

Art. 60. É obrigatório o uso de calçados fechados, uniforme adequado a atividade, limpos e conservados, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene dos funcionários, proprietários e agentes de fiscalização nas dependências do estabelecimento.

Art. 61. Os manipuladores devem:

- I. Ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros;
- II. Usar cabelos presos e protegidos com touca;
- III. Lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados e sempre que se fizer necessário;
- IV. Não fumar nas dependências do estabelecimento;
- V. Evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa paralela e desnecessária enquanto manipulam os alimentos;
- VI. Proteger o rosto ao tossir ou espirrar;
- VII. Não comer e mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos;
- VIII. Evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos.

Art. 62. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.





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

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

Art. 63. Os manipuladores devem ser capacitados periodicamente para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação - BPF.

CAPÍTULO III DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 64. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

- I - atender a este decreto e normas complementares;
- II - disponibilizar, quando solicitado e sempre que se fizer necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção;
- III - disponibilizar de instalações, equipamentos e materiais necessários aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV - fornecer mapas de controle de produção ao SIM até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido;
- V - manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIM, conforme estabelecido em normas complementares;
- VI - comunicar ao SIM, com antecedência mínima de 72 horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;
- VII - fornecer material, utensílios e substâncias específicas para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios, podendo essa exigência ser dispensada a critério do SIM;
- VIII - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e ou sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
- IX - fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;





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

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

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

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

XIV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

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

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

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

Art. 65. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º. Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e o APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo SIM.





§ 2º. O SIM 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. 66. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

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

Art. 67. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIM, seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 68. Os estabelecimentos devem possuir Responsável Técnico (RT) na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Art. 69. É proibido retornar às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

Art. 70. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

- I - não representem risco à saúde pública;
- II - não tenham sido alterados ou fraudados; e
- III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

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

Art. 71. O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o contido neste Decreto e em legislação específica, será notificado oficialmente pelo Serviço de Inspeção das irregularidades, sendo aberto processo administrativo, quando cabível.





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

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

TÍTULO VI
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA
CAPÍTULO I
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art.72. Nos estabelecimentos registrados no SIM, é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e coelhos, bem como dos animais exóticos, animais silvestres e pescado, atendido o disposto neste decreto e em normas complementares.

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

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

SEÇÃO I
DA INSPEÇÃO ANTE MORTEM

Art. 73. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do SIM.

Art. 74. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.





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

Art. 75. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação do SIM.

Art. 76. 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. 77. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica, para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais ao SIM.

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

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

Art. 78. É obrigatória a realização do exame *ante mortem* dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIM.

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

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

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





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

§ 5º. Dentre as espécies de abate de pescado, somente anfíbios e répteis devem ser submetidos à inspeção *ante mortem*.

Art. 79. Na inspeção *ante mortem*, quando identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para enfermidades infectocontagiosas, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotado as medidas profiláticas cabíveis.

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

Art. 80. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM:

I - notificar o serviço oficial de saúde animal;

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

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

Art. 81. 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 instalação específica para este fim.

Art. 82. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

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





Art. 83. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

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

Art. 84. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM para que sejam providenciados a necrópsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

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

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

Art. 85. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, poderão ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame *post mortem*, a critério do Médico Veterinário do SIM.

Art. 86. Quando o SIM autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necrópsia, deve ser feito em veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita a desinfecção logo após o seu uso.

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

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





§ 3º. Concluídos os trabalhos de necrópsias, 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. 87. As necrópsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destruídos conforme disposto neste Decreto.

Parágrafo único. O SIM levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necrópsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

SEÇÃO II DO ABATE DOS ANIMAIS

Art. 88. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM.

Art. 89. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

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

SUBSEÇÃO I DO ABATE DE EMERGÊNCIA

Art. 90. Os animais que chegarem ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame *ante mortem*, devem ser submetidos ao abate de emergência.

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





Art. 91. O SIM 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. 92. 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. 93. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 94. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 95. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Decreto ou em normas complementares.

SUBSEÇÃO II DO ABATE NORMAL

Art. 96. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

Parágrafo único. Os métodos empregados para cada espécie animal serão aqueles estabelecidos por legislação federal.

Art. 97. 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. 98. 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 por legislação federal.

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

Art. 99. As aves podem ser depenadas a seco, ou após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua; ou por outro método aprovado pelo SIM, e observada legislação federal existente.

Art. 100. 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 SIM, e observada legislação federal existente.

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

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

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

Art. 101. Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, e o SIM julgar necessário, poderá determinar a interrupção ou a redução da velocidade do mesmo.

Art. 102. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

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

§ 2º. O SIM deve aplicar as medidas estabelecidas na Seção III, do Capítulo I, do Título VI, no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.

Art. 103. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame *post mortem* pelo SIM.

§ 1º. É vedada a realização de operações de 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 nas linhas de inspeção.

Art. 104. É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esola e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada pelo SIM e respeitada legislação federal referente ao assunto.

Art. 105. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

Art. 106. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

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

Art. 107. O SIM deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 108. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

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

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

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

SEÇÃO III DOS ASPECTOS GERAIS DA INSPEÇÃO POST MORTEM





Art. 109. Nos procedimentos de inspeção *post mortem*, o Médico Veterinário do SIM, pode ser assistido por Agentes de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal ou por auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

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

Art. 110. A inspeção *post mortem* consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas federais complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 111. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 112. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas federais complementares.

Art. 113. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final (DIF) para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§ 1º. A avaliação e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do Médico Veterinário do SIM.

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

§ 3º. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIM 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 pelo SIM quando não possa ser processado no dia do abate ou for transportado para transformação em outro estabelecimento.





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

Art. 114. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM.

Art. 115. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto, sob supervisão do SIM.

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

Art. 116. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIM 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. 117. Durante os procedimentos de inspeção *ante mortem* e *post mortem*, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

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

Art. 118. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando-se, ainda, o que segue:

- I - devem ser condenados carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;
- II - devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;
- III - devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;





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

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

Art. 119. As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:

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

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

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

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

Art. 120. As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.

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

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

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





Art. 121. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.

Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o *caput*, os 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. 122. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenados, quando estes estiverem em estado febril no exame *ante mortem*.

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

§ 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 características, 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 consumo em natureza, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

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

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

Art. 123. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.





Art. 124. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

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

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

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

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

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

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

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

Art. 125. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 126. As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

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

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

Art. 127. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.





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

Art. 128. As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

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

Art. 129. 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. 130. Os órgãos com alterações como congestão, infarto, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragia ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.

Art. 131. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrointestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza 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 das 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 das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.

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

Art. 132. As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.





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

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

Art. 133. As carcaças que apresentem edema generalizado no exame *post mortem* devem ser condenadas.

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

Art. 134. 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. 135. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*, causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art. 136. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Fasciola* hepática devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

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

Art. 137. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art. 138. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art. 139. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.

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





Art. 140. 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. 141. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

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

Art. 142. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.

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

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

Art. 143. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

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

Art. 144. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

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





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

Art. 145. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM.

Art. 146. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenados, 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 apresentem 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. 147. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

Art. 148. Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.

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





Art. 149. 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. 150. Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

Art. 151. 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. 152. 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. 153. As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

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

Art. 154. 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. 155. 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 presença de tubérculos jovens;
- VII - apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou
- VIII - existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

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

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

- I - os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;
- II - os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e
- III - existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.

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

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

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





Art. 156. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção *ante mortem* e *post mortem*, nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos:

- I - pelo frio, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por dez dias;
- II - pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias; ou
- III - pelo calor, por meio de:
 - a) cozimento em temperatura de $76,6^{\circ}\text{C}$ (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;
 - b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius); ou
 - c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F_0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos ($12 \log_{10}$) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

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

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

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

SUBSEÇÃO I

DA INSPEÇÃO POST MORTEM DE AVES E LAGOMORFOS

Art. 157. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 158. Nos casos em que, no ato da inspeção *post mortem* de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no art. 88, cabe ao Médico Veterinário Oficial interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.





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

Art. 159. 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 e 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 SIM.

§ 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. 160. Nos casos de fraturas, 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 SIM nas linhas de inspeção.

Art. 161. 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. 162. 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. 163. 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. 164. 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. 165. 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. 166. 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. 167. 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. 168. Na inspeção de bovinos e búfalos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 169. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobínúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 170. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) devem ser condenadas.





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

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

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

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

§ 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 complementares.

SUBSEÇÃO III DA INSPEÇÃO *POST MORTEM* DE EQUÍDEOS

Art. 171. Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Parágrafo único. Os procedimentos para detecção e julgamento de animais acometidos por *Trichinella spiralis* (triquinelose), de que trata o art. 188 são aplicáveis aos equídeos.

Art. 172. As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobínúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.

Art. 173. As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.





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

Art. 174. 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 partes das 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. 175. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 176. 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. 177. As carcaças de animais parasitados por *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.

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





Art. 178. As carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

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

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

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

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

Art. 179. As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

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

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

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

SUBSEÇÃO V **DA INSPEÇÃO POST MORTEM DE SUÍDEOS**

Art. 180. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.





Art. 181. 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. 182. 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. 183. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus celulosae* (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. 184. As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 185. 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. 186. 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. 187. 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. 188. As carcaças acometidas de *Trichinella spirallis* (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.

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

- I - por trinta dias, a -15°C (quinze graus Celsius negativos);
- II - por vinte dias, a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou
- III - por doze dias, a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

§ 2º. O SIM poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma complementar.

§ 3º. Os procedimentos para detecção de *Trichinella spirallis* nas espécies suscetíveis serão definidos em normas complementares.

Art. 189. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.

Art. 190. 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* DO PESCADO

Art. 191. Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 192. É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.

Art. 193. As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção.

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

Art. 194. Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos tratamentos de congelamento, salga ou tratamento pelo calor.

Art. 195. 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. 196. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 197. 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. 198. 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. 199. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I - peixes:

- a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
- c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
- d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
- g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
- h) ânus fechado; e
- i) odor próprio, característico da espécie.

II- crustáceos:

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

III- 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; e





IV- répteis:

a) carne de jacaré:

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

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

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

§ 3º. Os pescados de que tratam os incisos I e II 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 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. 200. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

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

II - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos; e

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

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

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

Art. 201. 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 ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 202. Para preservação da inocuidade e da qualidade do produto, o SIM obedecerá às normas federais complementares, relativas às espécies de pescado.

Art. 203. 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 ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 204. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20° C (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35° C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

Parágrafo único. 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 -20° C (vinte graus Celsius negativos) por sete dias ou a -35° C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

Art. 205. O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO II DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 206. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 207. 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. 208. 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. 209. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação, previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 210. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.

Art. 211. 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. 212. 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. 213. 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. 214. 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 6 mm (seis milímetros) e imóvel;





- III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
- IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
- V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 215. 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. 216. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 217. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 218. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 219. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 220. 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. 221. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO III DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS





Art. 222. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

- I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
- II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e
- III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 223. 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. 224. Para os fins neste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§ 1º. 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. 225. Para os fins neste Decreto, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 226. Para os fins neste Decreto, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 227. Para os fins neste Decreto, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 228. Para os fins neste Decreto, 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. 229. 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. 230. Para os fins neste Decreto, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento registrado no SIM e deve atender a norma complementar específica.

Art. 231. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 232. 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 competente;
- II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostrai;
- 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 atende às exigências do órgão de saúde animal competente.

Art. 233. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

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





Art. 234. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

§ 1º. O local intermediário de que trata o *caput* deve constar formalmente do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.

§ 2º. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.

§ 3º. É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.

§ 4º. Fica dispensada a obrigatoriedade estabelecida no § 1º do art. 459, caso as demais disposições deste artigo sejam atendidas.

Art. 235. 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. 236. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

- I - contagem de células somáticas - CCS;
- II - contagem padrão em placas - CPP;
- III - composição centesimal;
- IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
- V - outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos em norma complementar.

Art. 237. 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 láctico/100 mL;
- h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);
- i) índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e
- j) equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

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

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

Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do SIM adotar outros padrões de leite.

Art. 238. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 239. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º. Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no art. 253 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 neste Decreto e em normas complementares.





§ 3º. A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 252 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§ 4º. Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 240. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pela legislação federal, as seguintes operações:

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

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

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

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

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

Art. 241. Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 242. Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo SIM.

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

Art. 243. Para os fins deste Decreto, 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. 244. Para os fins deste Decreto entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de 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 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e

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

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

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

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

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

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 5°C (cinco graus Celsius).

§ 6º. É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 5°C (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. 245. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

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

§ 2º. É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 246. Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110° C (cento e dez graus Celsius) e 130° C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

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

Art. 247. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

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

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

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

IV - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (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 7° C (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. 248. 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 unidades de beneficiamento de leite, conforme disposto neste Decreto.

Art. 249. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 250. 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. 251. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 252. 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. 253. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO IV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 254. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.





Art. 255. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

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

Art. 256. São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos de abelhas que evidenciem:

I - Características sensoriais anormais;

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

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

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

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

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

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

Art. 257. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 258. Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas complementares.





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

Art. 259. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TÍTULO VII
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE
CAPÍTULO I
DOS ASPECTOS GERAIS

Art. 260. Ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou preparo de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processamento, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

Art. 261. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender ao estabelecido em regulamento técnico específico do órgão regulador da saúde, devendo também o seu uso, ser autorizado previamente pelo SIM.

Parágrafo único. É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 262. 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, sendo proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 263. 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 à recuperação de salmouras por meio de filtração por processo contínuo, pasteurização ou uso de substâncias químicas autorizadas pelo SIM, desde que não apresentem alterações de suas características originais.





Art. 264. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ ou em normas complementares.

CAPÍTULO II
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES
E DERIVADOS
SEÇÃO I
DAS MATÉRIAS-PRIMAS

Art. 265. Para os fins deste Decreto, carnes são massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

Art. 266. Para os fins deste Decreto, carcaças são 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 bovídeos e 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; e
- 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 ao consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 267. Para os fins deste Decreto, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

- I - nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;
- II - nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;
- III - nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;





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

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

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

Parágrafo único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais ou tradicionais, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.

Art. 268. Para os fins deste Decreto, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

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

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

Art. 269. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo SIM.

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

Art. 270. 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. 271. É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.

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





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

SEÇÃO II DOS PRODUTOS CÁRNEOS

Art. 272. Para os fins deste Decreto, 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. 273. Para os fins deste Decreto, toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

Art. 274. Para os fins deste Decreto, unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.

Art. 275. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo Serviço Oficial, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

Art. 276. Para os fins deste Decreto, carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.

Art. 277. Para os fins deste Decreto, embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou 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. 278. Para os fins deste Decreto, defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor, característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

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

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

Art. 279. Para os fins deste Decreto, carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.

Art. 280. Para os fins deste Decreto, desidratados são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico.

Art. 281. Para os fins deste Decreto, esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.

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

Art. 282. Para os fins deste Decreto, produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes.

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

Art. 283. Para os fins deste Decreto, almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.





Art. 284. Para os fins deste Decreto, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 285. Para os fins deste Decreto, quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.

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

Art. 286. Para os fins deste Decreto, linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 287. Para os fins deste Decreto, morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.

Art. 288. Para os fins deste Decreto, mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico.

Art. 289. Para os fins deste Decreto, salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.

Art. 290. Para os fins deste Decreto, presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.

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

Art. 291. Para os fins deste Decreto, apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.





Art. 292. Para os fins deste Decreto, fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 293. Para os fins deste Decreto, salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.

Art. 294. Para os fins deste Decreto, *pepperoni* é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 295. Para os fins deste Decreto, copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 296. Para os fins deste Decreto, lombo é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.

Art. 297. Para os fins deste Decreto, *bacon* é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado.

Art. 298. Para os fins deste Decreto, pasta ou patê é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 299. Para os fins deste Decreto, 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. 300. Para os fins deste Decreto, charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.

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

Art. 301. Para os fins deste Decreto, carne bovina salgada curada dessecada ou *jerked beef* é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.

Art. 302. Para os fins deste Decreto, 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 e nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco.

§ 1º. Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, ele será designado como gelatina hidrolisada.

§ 2º. No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.

Art. 303. Para os fins deste Decreto, banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.

Art. 304. 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. 305. É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIM.

Art. 306. É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação pelo SIM.

Art. 307. 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 Serviço Oficial.

Art. 308. 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 1º C (um grau Celsius), devendo ser realizado novo envase no dia subsequente, seguido de esterilização.

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

Art. 309. Os produtos cárneos esterilizados serão submetidos a controles de processo que compreendam teste de penetração e distribuição de calor, processamento térmico, avaliação do fechamento e da resistência das embalagens ou dos recipientes, incubação e outros definidos em normas complementares.





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

- I - amostras representativas de todas as partidas devem ser submetidas a teste de incubação por dez dias, contemplando, no mínimo, 0,1% (zero vírgula um por cento) das embalagens processadas e dispostas em sala-estufa com temperatura controlada, mantida a 35°C (trinta e cinco graus centígrados), tolerando-se variações de 2,8°C (dois vírgula oito graus centígrados) para cima ou para baixo;
- II - caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32°C (trinta e dois graus centígrados) ou exceda 38°C (trinta e oito graus centígrados), mas não ultrapasse 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados), deve ser ajustada na faixa requerida e o tempo de incubação estendido, adicionando-se o tempo que as amostras permaneceram na temperatura de desvio; e
- III - se a temperatura de incubação permanecer em temperatura igual ou superior a 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados) por mais de duas horas, as amostras devem ser descartadas, colhidas novas amostras e reiniciado o teste de incubação na faixa de temperatura estabelecida.

Art. 310. 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 a vácuo, que deverá diminuir a concavidade da tampa oposta, no caso de enlatados submetidos à prova de perfuração.

Parágrafo único. Nas análises microbiológicas e físico-químicas, devem ser realizadas as provas pertinentes a cada caso, a fim de comprovar a esterilidade comercial do produto.

SEÇÃO III DOS PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 311. Para os fins deste Decreto, produto não comestível é todo aquele resultante da manipulação e do processamento de matéria-prima, de produtos e de resíduos de animais empregados na





preparação de gêneros não destinados a alimentação humana.

I - oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou

II - cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.

Parágrafo único. As disposições deste Decreto não se aplicam aos produtos fabricados a partir do processamento posterior dos produtos de que trata o *caput*, tais como: enzimas e produtos enzimáticos, produtos opoterápicos, produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários, insumos laboratoriais, produtos para saúde, produtos destinados à alimentação animal com ou sem finalidade nutricional, produtos gordurosos, fertilizantes, biocombustíveis, sanitizantes, produtos de higiene e limpeza, a cola animal, o couro e produtos derivados e os produtos químicos.

Art. 312. Para os fins deste Decreto, produto gorduroso não comestível é todo aquele obtido pela fusão de carcaças, de partes da carcaça, de ossos, de órgãos e de vísceras não empregados no consumo humano e o que for destinado a esse fim pelo SIM.

Parágrafo único. O produto gorduroso não comestível deve ser desnaturado pelo emprego de substâncias desnaturantes, conforme critérios definidos SIM.

Art. 313. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

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

§ 2º Os materiais condenados destinados às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis devem ser previamente desnaturados por substâncias desnaturantes, na forma estabelecida em regulamento federal específico.

Art. 314. Quando os resíduos não comestíveis se destinarem às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis, devem ser armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade e transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.





Art. 315. É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

Parágrafo único. É permitida a cessão de peças condenadas, a critério do SIM, para instituições de ensino e para fins científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material e assumirá inteira responsabilidade quanto ao seu destino.

Art. 316. A elaboração de ingredientes ou insumos destinados à alimentação animal tais como a farinha de carne, a farinha de sangue, a farinha de carne e ossos, a farinha de vísceras, a farinha de penas, a farinha de penas e vísceras, a farinha de pescado e outros, são de atribuição dos estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Art. 317. É permitido o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações apropriadas para essa finalidade, observada a legislação específica.

Parágrafo único. O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento disposto no *caput*.

Art. 318. É permitida a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, entende-se por bile concentrada o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

Art. 319. Os produtos de origem animal não comestíveis tais como as cerdas, as crinas, os pelos, as penas, os chifres, os cascos, as conchas e as carapaças, dentre outros, devem ser manipulados em seção específica para esta finalidade.

Art. 320. Os estabelecimentos de abate podem fornecer órgãos, tecidos ou partes de animais como matérias-primas para fabricação de produtos opoterápicos, de insumos farmoquímicos ou de seus intermediários, de insumos laboratoriais, e para outras finalidades não sujeitas à fiscalização pelo Serviço de Inspeção oficial, desde que disponham de instalações e equipamentos específicos, e atendam aos requisitos de produção definidos pelo órgão competente.





CAPÍTULO III
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE
DE PESCADO E SEUS DERIVADOS
SEÇÃO I
DOS PRODUTOS E DERIVADOS DO PESCADO

Art. 321. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos ao 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. 322. Para os fins deste Decreto, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo ou por meio de métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

Art. 323. Para os fins deste Decreto, 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. 324. Para os fins deste Decreto, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

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

§ 2º. É permitida a utilização de congelador salmourador quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos), devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem.





Art. 325. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo SIM.

Art. 326. Para os fins deste Decreto, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo SIM, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

Art. 327. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

Art. 328. Para os fins deste Decreto, *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. 329. Para os fins deste Decreto, 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. 330. Para os fins deste Decreto, pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.

Art. 331. Para os fins deste Decreto, pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.





Art. 332. Para os fins deste Decreto, 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. 333. Para os fins deste Decreto, embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos neste Decreto.

Art. 334. Para os fins deste Decreto, 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. 335. Para os fins deste Decreto, pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.

Art. 336. Para os fins deste Decreto, pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.

Art. 337. Para os fins deste Decreto, gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.

Art. 338. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas neste Decreto e o disposto em legislação específica.

SEÇÃO II DOS PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 339. Para os fins deste Decreto, produtos não comestíveis de pescado são aqueles obtidos a partir de pescado inteiro, de suas partes ou de qualquer resíduo destes não aptos ao consumo humano.





Art. 340. Na elaboração de produtos não comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes aos produtos não comestíveis previstas neste Decreto e o disposto em legislação específica.

CAPÍTULO IV DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS

Art. 341. Para os fins deste Decreto, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

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

Art. 342. O SIM estabelecerá critérios e parâmetros para os ovos e os derivados e para seus respectivos processos de fabricação 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. 343. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

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

§ 1º. É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste Decreto, mediante novas tecnologias aprovadas em normas federais complementares.

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





§ 3º. A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do Serviço Oficial em situações emergenciais de desabastecimento público.

Art. 344. Para os fins deste Decreto, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

Art. 345. Para os fins deste Decreto, 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. 346. A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 347. Para os fins deste Decreto, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Decreto.

Art. 348. Para os fins deste Decreto, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido neste Decreto.

Art. 349. Para os fins deste Decreto, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido neste Decreto.

Art. 350. Para os fins deste Decreto, 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 neste Decreto.

Art. 351. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste Decreto e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

SEÇÃO II DA CLASSIFICAÇÃO DOS DERIVADOS LÁCTEOS





Art. 352. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

- I - produtos lácteos;
- II - produtos lácteos compostos; e
- III - misturas lácteas.

Art. 353. Para os fins deste Decreto, 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 deste Decreto, 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. 354. Para os fins deste Decreto, 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. 355. Para os fins deste Decreto, 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. 356. 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. 357. Para os fins deste Decreto, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

Parágrafo único. Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.





Art. 358. Para os fins deste Decreto, 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 deste Decreto, creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.

§ 2º. Para os fins deste Decreto, 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. 359. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Oficial, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

SUBSEÇÃO II DA MANTEIGA

Art. 360. Para os fins deste Decreto, 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. 361. Para os fins deste Decreto, 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. 362. Para os fins deste Decreto, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite 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 deste Decreto, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 3º. Para os fins deste Decreto, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.

§ 4º. A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§ 5º. O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 6º. Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias.

§ 7º. O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.

Art. 363. 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. 364. O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob inspeção municipal diferente daquele que iniciou a produção, respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo SIM para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.





Art. 365. Para os fins deste Decreto, 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. 366. Para os fins deste Decreto, 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. 367. Para os fins deste Decreto, queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.

Art. 368. Para os fins deste Decreto, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.

Art. 369. Para os fins deste Decreto, ricota fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume.

Art. 370. Para os fins deste Decreto, ricota defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume, submetido à secagem e à defumação.

Art. 371. Para os fins deste Decreto, queijo prato é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada.

Art. 372. Para os fins deste Decreto, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.





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

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

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

Art. 373. Para os fins deste Decreto, queijo regional do norte ou queijo tropical é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou de ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada e salgada.

Art. 374. É permitida exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos de formas e pesos diferentes dos estabelecidos em RTIQ, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo.

SUBSEÇÃO IV DOS LEITES FERMENTADOS

Art. 375. Para os fins deste Decreto, leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

§ 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. 376. Para os fins deste Decreto, 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 deste Decreto, 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 deste Decreto, 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. 377. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 378. Para os fins deste Decreto, 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. 379. Para os fins deste Decreto, leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 380. Para os fins deste Decreto, 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. 381. Para os fins deste Decreto, leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção mínima de oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

Art. 382. Para os fins deste Decreto, doce de leite é o produto 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. 383. Para os fins deste Decreto, requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou *butter oil*, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

Art. 384. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 385. Para os fins deste Decreto, 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. 386. Para os fins deste Decreto, 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. 387. Para os fins deste Decreto, 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. 388. Para os fins deste Decreto, massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ.

Art. 389. Para os fins deste Decreto, soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares.

Parágrafo único. O produto de que trata o *caput* pode ser submetido à desidratação parcial ou total por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 390. Para os fins deste Decreto, 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. 391. Para os fins deste Decreto, lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 392. Para os fins deste Decreto, lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 393. Para os fins deste Decreto, leitelho é o produto lácteo resultante da batadura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 394. Para os fins deste Decreto, 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. 395. Para os fins deste Decreto, 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. 396. Para os fins deste Decreto, 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. 397. Para os fins deste Decreto, 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 Serviço de Inspeção Oficial.

Art. 398. É admitida a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Serviço de Inspeção Oficial.

Art. 399. Para os fins deste Decreto, 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. 400. Para os fins deste Decreto, 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 neste Decreto.

Art. 401. Sempre que necessário, o SIM solicitará documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou de grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas.

CAPÍTULO VI
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS
DE ABELHAS E DERIVADOS
SEÇÃO I
DOS PRODUTOS DE ABELHAS





Art. 402. Para os fins deste Decreto, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

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

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

Parágrafo único. Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.

Art. 403. Para os fins deste Decreto, mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

Art. 404. Para os fins deste Decreto, 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. 405. Para os fins deste Decreto, pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas-operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.

Art. 406. Para os fins deste Decreto, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaríngeas e mandibulares de abelhas-operárias, colhida em até setenta e duas horas.

Art. 407. Para os fins deste Decreto, própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Art. 408. Para os fins deste Decreto, cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.





Art. 409. Para os fins deste Decreto, apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas-operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.

Art. 410. Para os fins deste Decreto, mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

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

Art. 411. Para os fins deste Decreto, pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas-operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.

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

Art. 412. Para os fins deste Decreto, própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

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

SEÇÃO II

DOS DERIVADOS DE PRODUTOS DA ABELHA

Art. 413. Para os fins deste Decreto, derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:

- I - composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes; ou
- II - composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

Art. 414. Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final.





Art. 415. Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.

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

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

TÍTULO VIII

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

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DOS PRODUTOS

Art. 416. Todo produto de origem animal produzido e comercializado no município de Colatina deve ter registro no SIM.

Parágrafo único. Para efeito de registro de rótulo, o estabelecimento deve obter a aprovação do processo de fabricação, de formulação, da composição do produto, das marcas e dos rótulos, assim como atender outras determinações que venham a ser fixadas em normas complementares.

Art. 417. Para a solicitação do registro, o estabelecimento deve protocolar no Protocolo geral do município de Colatina a seguinte documentação:

- I. O requerimento de registro de produtos, datado e assinado pelo responsável;
- II. Croqui do rótulo que represente fielmente a utilização das suas cores e tamanhos;
- III. Descritivo de fabricação do produto, conforme modelo fornecido pelo SIM;
- IV. Informações nutricionais elaboradas e devidamente assinadas por profissional habilitado;
- V. Comprovante de pagamento do DAM.

Art. 418. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 419. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.





Art. 420. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

CAPÍTULO II DA EMBALAGEM

Art. 421. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º. O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º. Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

§ 3º. Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do SIM.

CAPÍTULO III DA ROTULAGEM

Art. 422. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

§ 1º. O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos.

§ 2º. As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels, conforme legislação específica.

§ 3º. Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

§ 4º. Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos.





Art. 423. Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rótulo, através da expressão “Produto registrado no SIM sob o número...”, e vir logo abaixo do carimbo do Serviço de Inspeção, conforme estabelecido na Portaria nº 06/2025.

Art. 424. Nenhum rótulo ou etiqueta pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem e a identificação do registro.

Art. 425. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

Art. 426. Além de outras exigências previstas neste decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem apresentar, de forma legível e clara:

- I - Nome ou marca de venda do produto, podendo constar palavras ou frases adicionais apostas próximas à sua denominação, desde que não induzam os consumidores a erros;
- II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- III - carimbo oficial do SIM;
- IV - CNPJ ou CPF, o que couber;
- V - marca comercial do produto, quando existente;
- 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 SIM;
- IX - identificação do país de origem;
- X - instruções sobre a conservação do produto;
- XI - conter a seguinte frase: “Produto Registrado no SIM, sob nº 000/XXX”, sendo o primeiro número referente ao número de registro do produto e o segundo referente ao número de registro do estabelecimento no SIM;
- XII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
- XIII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando se fizer necessário.

§1º. O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória não pode ser inferior a 01 mm, sendo que as indicações de conteúdo líquido seguirão os padrões metrológicos vigentes.

§ 2º. Não é obrigatória a declaração do conteúdo líquido para produtos pesados à vista do consumidor, desde que no rótulo conste a expressão: “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR”, de forma bem visível e distinta das demais informações, indicando, ainda, nas





mesmas proporções, o peso da embalagem em gramas, precedido da expressão “PESO DA EMBALAGEM”.

§ 3º. A observância das exigências de rotulagem contidas neste regulamento, não desobriga o cumprimento das demais legislações municipais, estaduais e federais de rotulagem.

Art. 427. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 428. 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.

Art. 429. 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 a 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. 430. Os estabelecimentos sob inspeção do SIM devem ser responsabilizados por eventuais riscos causados à saúde, segurança ou aos interesses dos consumidores, devido a quaisquer irregularidades apresentadas nos rótulos, tais como ausência de dizeres obrigatórios ou informações incorretas sobre sua natureza, qualidade, quantidade, composição e prazo de validade dos produtos entre outros.

CAPÍTULO IV DOS CARIMBOS

Art. 431. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Colatina-ES e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo SIM de Colatina-ES.





Art. 432. A sigla “SIM” e a palavra “INSPECIONADO” representam os elementos básicos do carimbo oficial do serviço de inspeção executado pelo SIM, cujos formatos, dimensões e uso são fixados nesta Portaria, conforme ANEXO I.

Parágrafo único – O carimbo do “SIM” representa a marca oficial utilizada em estabelecimentos sujeitos a fiscalização sanitária de produtos de origem animal pelo SIM, e constitui a garantia de que o produto foi inspecionado por autoridade competente.

Art. 433. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 1º. O carimbo deve conter:

- I – a identificação do município de COLATINA e sigla do estado do ESPÍRITO SANTO localizado na borda superior externado carimbo, conforme descreve “COLATINA-ES”;
- II – a palavra “INSPECIONADO”, ao centro do carimbo;
- III – o número de registro do estabelecimento, logo abaixo da palavra “INSPECIONADO”; e
- IV – as iniciais “SIM” na borda inferior interna do carimbo.

§ 2º. O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação “número” ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

Art. 434. Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta.

Art. 435. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.

Art. 436. Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo SIM devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I - modelo 1:

- a) dimensões: 7 cm x 5 cm (sete centímetros por cinco centímetros);
- b) forma: elíptica no sentido horizontal;





- c) dizeres: deve constar na curva superior externa do círculo o nome do município sigla do estado, "COLATINA-ES"; o número de registro do estabelecimento, colocado horizontalmente e no centro dentro do círculo, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO"; na borda inferior interna devem constar as iniciais "SIM" que acompanham a curva inferior interna do círculo.
- 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: 5 cm x 3 cm (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. 2 cm x 4 cm (dois centímetros por quatro centímetros), quando aplicado em embalagens de peso superior a 1 kg (um quilograma) até 10 kg (dez quilogramas) ou superior;
 2. 1,7 cm x 3,2 cm (um vírgula sete centímetros por três vírgula dois centímetros), quando aplicado nas embalagens de peso até 1 kg (um quilograma);
 3. 1,44 cm x 2,77 cm (um vírgula quarenta e quatro centímetros por dois vírgula setenta e sete centímetros), quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados).
- b) forma: elíptica no sentido horizontal;
- c) dizeres: deve constar na curva superior externa do círculo o nome do município de COLATINA e a sigla do estado, "COLATINA-ES"; o número de registro do estabelecimento, colocado horizontalmente e no centro dentro do círculo, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO" e na borda inferior interna devem constar as iniciais "SIM" que acompanham a curva inferior interna do círculo.
- d) uso: para rótulos de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana.

§ 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 as dimensões de 2 cm x 4 cm (dois centímetros por quatro centímetros).





§ 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. 437. Os rótulos e carimbos do SIM, devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

TÍTULO IX DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 438. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

§ 1º. Sempre que julgar necessário, o SIM realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

§ 2º. A água de abastecimento, as matérias primas, os produtos de origem animal, o gelo e toda e qualquer substância que entre na elaboração de produtos de origem animal, estão sujeitos a análises laboratoriais.

Art. 439. A coleta de amostra para análise laboratorial fiscal deve ser efetuada por Médico Veterinário do SIM.

Parágrafo único. Não deve ser coletada amostra cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas, o que deve acarretar intervenções legais e penalidades cabíveis, independente do resultado das análises laboratoriais.

Art. 440. As amostras para análises devem ser coletada, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a colheita.

Art. 441. Em casos onde há dúvidas sobre a inocuidade do produto, devido ao comprometimento das condições industriais ou higiênico-sanitárias das instalações ou do processo tecnológico do produto,





uma amostra ficará sob a guarda e conservação do responsável do estabelecimento, como fiel depositário, até o laudo final das análises laboratoriais.

Art. 442. As metodologias analíticas devem ser aquelas padronizadas e validadas por normas federais específicas a cada analito.

Parágrafo único. Em casos excepcionais e a critério da autoridade competente, podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, e devem ser obrigatoriamente mencionadas em laudos.

Art. 443. Para a realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre na elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e conservação.

§ 1º. Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado pelo SIM ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e as demais amostras, devem ser utilizadas como contraprova, sendo uma entregue ao detentor ou responsável pelo produto e a outra mantida em poder do laboratório ou Serviço oficial.

§ 2º. É de responsabilidade do detentor ou responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade.

§ 3º. Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

- I - a quantidade ou natureza do produto não permite;
- II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para realizar a análise de contraprova;
- III se tratar de análises fiscais realizadas, durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;
- IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova; e
- V - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

Art. 444. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos, adotando ações fiscais e administrativas pertinentes.





Art. 445. É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 1º. Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§ 2º. O interessado deve ser notificado sobre data, hora e laboratório definido pelo SIM em que se realizará a análise pericial da amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

§ 3º. Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 4º. Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§ 5º. A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou violação.

§ 6º. Na hipótese de que trata o § 5º, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 7º. Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM.

§ 8º. O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado, implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 446. O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial, conforme os critérios definidos pelo Serviço Oficial.

Parágrafo único. Na hipótese de o assistente técnico ou substituto indicado não atenderem aos requisitos de formação e competência técnica, o pedido da realização de análise pericial da amostra





de contraprova será considerado protelatório, indeferindo o pedindo, sendo considerado o resultado da análise fiscal.

Art. 447. 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* o disposto nos § 1º e § 2º do art. 494, 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. 448. 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 previstas 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.

Art. 449. A coleta de amostras de produtos de origem animal, registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas ou demandas específicas.

Art. 450. Os procedimentos de coleta, acondicionamento e remessa de amostras para análises laboratoriais fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM em normas complementares.

Art. 451. O estabelecimento será responsável pelos custos das análises oficiais em laboratórios credenciados e que atendam aos programas nacionais.

Art. 452. Nos casos de análises fiscais de produto com padrões não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, ou em legislação específica, permite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.





Art. 453. Confirmada a condenação do produto ou da partida, o SIM determinará a sua inutilização, além de adotar ações fiscais e administrativas pertinentes.

TÍTULO X DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 454. Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de sua liberação para consumo ou para o comércio.

Art.455. 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 fabricação e 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 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 SIM, quando couber.

Art. 456. Na reinspeção da matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º. Os produtos que, na reinspeção, forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do SIM.

§ 2º. Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIM e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.

Art. 457. É permitido o aproveitamento condicional de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção oficial, desde que haja prévia autorização do SIM e efetivo controle de sua rastreabilidade e da comprovação do recebimento no destino.





Art. 458. É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas, sem conhecimento e avaliação do SIM, matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

TÍTULO XI

DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 459. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados, de modo a garantir a manutenção da sua integridade e permitir a sua conservação.

§ 1º. Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º. Os veículos, os contentores ou compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e produtos frigorificados devem ter isolamento térmico e, quando necessário, ter equipamento gerador de frio, além de instrumento que permita o controle da temperatura, mantendo-a nos níveis adequados à conservação, em atendimento ao disposto e em normas complementares.

§ 3º. É proibido o trânsito de produtos de origem animal, destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 4º. Os produtos de origem animal em trânsito deverão estar higienicamente acondicionados em recipientes adequados, independentemente de estarem embalados.

Art. 460. Os produtos e matérias-primas de origem animal, registrados, procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, atendidas as exigências neste Decreto e legislações específicas, têm livre trânsito no território do município de Colatina-ES, desde que rotulados, sem prejuízo das instruções específicas à sanidade animal e podem ser comercializados no território do município de Colatina-ES.

Parágrafo único. Quando se tratar de estabelecimentos aderidos ao SISBI, esses terão livre trânsito para comercialização em todo o território nacional.





CAPÍTULO II

DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 461. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal.

§ 1º. A critério do SIM, pode ser dispensada a certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal, conforme estabelecido neste Decreto e em normas complementares, observada a legislação de saúde animal.

§ 2º. Os procedimentos de emissão dos documentos de certificação sanitária assim como os modelos serão definidos pelo SIM em normas complementares.

Art. 462. 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.

§ 1º. Nos casos de matérias-primas ou de produtos destinados ao aproveitamento condicional, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao estabelecimento expedidor.

§ 2º. Nos casos de matérias-primas ou de produtos condenados, após desnaturação na origem, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao estabelecimento expedidor.

TÍTULO XII

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. 463. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados ao SIM.





II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados ou relacionados ao SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal; e

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o *caput* abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

SEÇÃO II DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 464. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto;

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

§1º. Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§2º. Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§3º. As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§4º. A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o SIM constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

§5º. Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.





§ 6º. O disposto no *caput* não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 465. O SIM poderá adotar que o estabelecimento desenvolva plano de amostragem delineado, com base em critérios científicos, para a realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada das atividades, quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar, for relacionada às deficiências do controle de produção.

Parágrafo único. As amostras de que trata o *caput* serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratório próprio ou credenciado.

CAPÍTULO II DAS INFRAÇÕES

Art. 466. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

- I - construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto, 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 SIM;
- VII - expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM;
- VIII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal, dispostos neste Decreto 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 SIM 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 em Serviço de Inspeção oficial;
- 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 no SIM;
- XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;
- XVIII - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;
- XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- 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 - embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
- XXIV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;
- XXV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- XXVI - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- XXVII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- XXVIII - fraudar documentos oficiais;
- XXIX - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- XXX - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;
- XXXI - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM;
- XXXII - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;
- XXXIII - importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;
- XXXIV - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
- XXXV - não apresentar produtos de origem animal, sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;





- XXXVI - utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados utilizados pelo SIM;
- XXXVII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;
- XXXVIII - não apresentar para reinspeção os produtos de origem animal, sujeitos à reinspeção obrigatória;
- XXXIX - expedir ou comercializar produtos de origem animal, sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;
- XL - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
- XLI - 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; e
- XLII - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Art. 467. 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 fraudados;
- III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
- IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;
- VII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- VIII - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- IX - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
- X - apresentem embalagens estufadas;





- XI – apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XII - estejam com o prazo de validade expirado;
- XIII - não possuam procedência conhecida;
- XIV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos acima podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM.

Art. 468. Além dos casos previstos no art. 467, 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 neste Decreto 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. 469. Além dos casos previstos no art. 467, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
- II - apresentem sinais de deterioração;
- III - sejam portadores de lesões ou doenças;
- IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;
- V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM ou legislação federal pertinente;
- VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou
- VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 470. Além dos casos previstos no art. 467, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

- I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
- II - mumificação ou estejam secos por outra causa;





- III - podridão vermelha, negra ou branca;
- IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;
- V - sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou
- VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 471. Além dos casos previstos no art. 467, 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. 472. Além dos casos previstos nos art. 467 e art. 471, 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 complementares.

Art. 473. Além dos casos previstos no art. 467, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 474. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

§1º. São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.





§2º. São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I - fraudados:

- a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;
- b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;
- c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou
- d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

II - falsificados:

- a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto SIM;
- b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM e que se denominem como este, sem que o seja;
- c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
- d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
- e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou
- f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 475. O SIM adotará a legislação federal específica quanto aos critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano.

Art. 476. Nos casos previstos no art. 466, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:





- I - nos casos de apreensão, após reinspeção, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e
- II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO III DAS PENALIDADES

Art. 477. 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. 478. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado em Lei municipal, observadas as seguintes graduações:

a) para infrações leves, multa de um a quinze por cento do valor máximo;

b) para infrações moderadas, multa de quinze 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 ou condenação das matérias-primas e dos produtos 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 na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e

VI - cassação de registro do estabelecimento.

§ 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 atividades de que trata o inciso IV do *caput* e a interdição de que trata o inciso V do *caput* serão levantadas nos termos do disposto no art.486 e art. 487.

§ 3º. Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 479. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 478, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e inciso XXX do *caput* do art. 466;

II - infrações moderadas as compreendidas nos VIII a XVI, inciso XXXI e inciso XXXII do *caput* do art. 466;

III - infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXII e incisos XXXIII a XXXV do *caput* do art. 466; e

IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIII a XXIX e incisos XXXVI a XLII do *caput* do art. 466.

§ 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 este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre um 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. 480.

Art. 480. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do *caput* do art. 478, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º. São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário na mesma infração;

II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;





VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

VII - a infração não afetar a qualidade do produto;

VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;

IX - o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do *caput* do art. 3º ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006.

§ 2º. São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente específico;

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

VIII - 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 deste Decreto, 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. 481. 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 de estabelecimento cabe à Coordenação do SIM.

Art. 482. 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. 483. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do *caput* do art. 478, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos no art. 474.

§ 1º. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§ 2º. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do SIM que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.

Art. 484. A sanção de que trata o inciso IV do *caput* do art. 478 será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste Decreto, 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 neste Decreto ou em normas complementares ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;
- VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;
- IX - 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 SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- XII - prestação ou apresentação ao SIM de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;
- XIII - fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- 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 no Serviço de Inspeção oficial;
- 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 neste Decreto ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.

Art. 485. A sanção de que trata o inciso IV do *caput* do art. 478 será aplicada, nos termos do disposto no art. 463, quando o infrator:





- I - embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
- II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor SIM;
- 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 SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- VI - fraudar documentos oficiais;
- VII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- 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 SIM, declarações ou documentos falsos;
- X - não apresentar para reinspeção produtos de origem animal, sujeitos à reinspeção obrigatória; e
- XI - 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. 478 será aplicada também, nos termos do disposto no art. 486, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

- I - não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;
- II - prestação ou apresentação ao SIM informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;
- III - não apresentação dos produtos de origem animal, sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;
- IV - utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas utilizados pelo SIM;
- V - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor.

Art. 486. 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. 480, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

§ 1º. A suspensão de atividades oriundas 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 no prazo de trinta dias, 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. 487. 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. 488. 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. 489. 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.486; ou

II - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

CAPÍTULO IV DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 490. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 491. O auto de infração será lavrado por Médico Veterinário do SIM, que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização.

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 da 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;

II - a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 492. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida, utilizando a base legal infringida.

Art. 493. 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.

§ 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 cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

Art. 494. A defesa e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito, em vernáculo, e protocolado na sede do SIM, no prazo de dez dias, contado da data da cientificação oficial.

§ 1º. A contagem do prazo de que trata o *caput* será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

§ 2º. 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. 495. 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.





Parágrafo único. 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. 496. O Médico Veterinário do SIM, após juntada ao processo a defesa, deve instruí-lo com relatório por escrito, e se possível, fotográfico, e será direcionado ao Coordenador do SIM, que deverá proceder ao julgamento em primeira instância.

Parágrafo único. Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução e será julgada a revelia.

Art. 497. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de 10 (dez) dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

§ 1º. O recurso poderá, em segunda instância, e a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada, e deverá ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão.

§ 2º. O recurso, em segunda instância, deverá ser apresentado à comissão de recursos do SIM, formada por 3 (três) membros da SEMDIR.

§ 3º. A Comissão de Recurso do SIM será formada por 03 (três) servidores, preferencialmente, efetivos da SEMDIR, que não tenham atuação na fiscalização direta do SIM, sendo um (01) presidente da comissão, um (01) secretário da pasta e um (01) membro.

§ 4º. Após o julgamento em segunda instância, os autos poderão ser enviados ao setor jurídico do município para considerações pertinentes.

§ 5º. Após apreciação da Comissão, será encaminhado relatório conclusivo ao Coordenador do SIM, que poderá ratificar ou não, por razões técnicas o processo.

§ 6º. Proferida a decisão, dela será notificado o autuado por correspondência com Aviso de Recebimento – AR.

§ 7º. Far-se-á a notificação por meio de publicação no diário oficial do Estado, quando frustrada a intimação por “AR”.





Art. 498. 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 no município.

Art. 499. 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. 500. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 501. Para fins do disposto no art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários.

TÍTULO XIV DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 502. Os produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados, unicamente em decorrência de fraude econômica ou com irregularidades na rotulagem, que apresentem condições apropriadas ao consumo humano, poderão ser objeto de doação, destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome a juízo da autoridade competente do SIM.

Parágrafo Único: Não serão objeto de doações os produtos apreendidos sem registro em Serviço de inspeção oficial da entidade sanitária competente.

Art. 503. O SIM poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de doenças exóticas ou não, surtos; ou quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.





Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 504. Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução deste Decreto serão resolvidos pelo Coordenador do SIM com base em informações técnico-científicas.

Art. 505. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação ao fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 506. O SIM expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 507. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Colatina/ES, em 19 de março de 2025.

RENZO DE
VASCONCELOS:054
96770700

Assinado de forma digital
por RENZO DE
VASCONCELOS:054967707
00

Prefeito Municipal

