



ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE MÉDICI

Camara Municipal de
Presidente Médici - RO
FL. nº 027

PROJETO DE LEI Nº. 042/2020

Regulamenta e dispõe sobre a Efetivação do Serviço de Inspeção Municipal, definindo normas e critérios para a elaboração, beneficiamento, industrialização e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e misto, no Município de Presidente Médici, e dá outras providências.

O Prefeito de Presidente Médici, Estado de Rondônia, no uso das atribuições legais, e em específico ao que dispõe a Lei Orgânica Municipal, faz saber que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e ele sanciona e publica a seguinte Lei:

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º A presente lei estabelece as normas que regulam, em todo o Município de Presidente Médici, Estado de Rondônia, a fiscalização das atividades de elaboração, beneficiamento, industrialização e comercialização de PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL E MISTOS, satisfazendo as condições estabelecidas pela legislação vigente.

Art. 2º Compete ao Serviço de Inspeção Municipal:

§ 1º. Cadastrar, registrar o número, tipo e o volume de alimentos naturais ou industrializados, de origem animal, produzidos neste Município;

§ 2º. Cadastrar e controlar o processo de fabricação dos alimentos, inclusive a fórmula, aditivos e os dizeres de rotulagem, com a finalidade de padronizá-los, de acordo com as normas ABNT/NBR e INMETRO;

§ 3º. Agilizar e propiciar as condições para o registro destes produtos, bem como sua produção, elaboração ou industrialização, venda e consumo no município de Presidente Médici;

§ 4º. Melhorar a qualidade higiênico-sanitária dos produtos alimentícios, produzidos de forma artesanal e/ou industrial no município de Presidente Médici garantindo segurança alimentar;

5º Buscar parcerias que visam firmar convênios e acordos de cooperação com outros municípios e com o governo do Estado, a fim de possibilitar a colocação da produção local em outros municípios.

Art. 3º A implantação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, obedecerá a estas normas, em consonância com as leis de ordem federal e estadual com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 4º Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal- SIM, subordinado a Secretaria Municipal de Agricultura Meio Ambiente e Turismo – SEMAT, a normatização, execução, supervisão, liberação de cadastro, análise documental do processo de registro, controle de qualidade dos produtos e a fiscalização através de inspeções higiênico-sanitárias de rotina, aplicando as penalidades previstas em lei.

§ 1º. O caput do presente artigo observará:

I – As condições de higiene de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte desses produtos;

II – A qualidade e as condições técnicas sanitárias dos estabelecimentos, responsáveis pela produção e manipulação, beneficiamento, acondicionamento, armazenamento, transporte e distribuição desses produtos;

III – As condições de higiene das pessoas que trabalham nos estabelecimentos que produzem, manipulem, beneficiem, acondicionem ou distribuam os produtos.

IV – O controle no uso de aditivos empregados na industrialização do material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem do produto;

V – Acompanhar a origem da matéria prima para produção do devido produto final, garantindo a sanidade do animal;

Art. 5º A concessão do registro pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/PRESIDENTE MÉDICI, não isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária, estadual ou federal.

Art. 6º A inspeção de que trata a presente Lei, será realizada nos estabelecimentos localizados dentro dos limites do município de Presidente Médici, que recebem, beneficiem, industrializem e distribuam, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal ou mista animal/vegetal, procedentes de estabelecimentos registrados ou de propriedades rurais.

Art. 7º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal para efeito da presente lei, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados os animais prescritos neste regulamento, bem como são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial de carne e seus derivados e produtos usados em sua industrialização.

Art. 8º. Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal e/ou mistos (animal/vegetal) para efeito do presente lei, qualquer instalação ou local nos quais são elaboradas ou industrializadas produtos de acima de (50%) origem animal adicionados aos de inferior a (50%) de origem vegetal, quer sejam frutas ou cereais, bem como são recebidos, manipulados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial.

Art. 9º Entende-se por “elaboração de produtos comestíveis de origem animal e mistos” ou “alimentos naturais”, o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham características tradicionais, culturais ou regionais, produzidos em pequena escala.

Art. 10 As designações “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero” significam, para efeito da presente Lei, que se trata de “produto de origem animal ou mistos e suas matérias-primas”.

Art. 11 A Inspeção Agro-industrial e Sanitária de produtos de origem animal ou mistos a cargo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/PRESIDENTE MÉDICI, abrange:

I - A higiene geral dos estabelecimentos registrados;

II - A captação, depósito, tratamento, distribuição e escoamento de água de abastecimento, como a captação, distribuição e escoamento de águas residuais;

III - O funcionamento do estabelecimento;

IV - Exame “ante” e “post-mortem” dos animais de açougue;

V – As fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos de origem animal ou vegetal e suas matérias-primas;

VI - A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;

VII - A classificação de produtos e subprodutos de acordo com os tipos previstos nesta Lei ou fórmulas aprovadas;

VIII - Os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físicos e químicos das matérias primas, produtos e subprodutos se for o caso;

IX - As matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias, bem como em trânsito;

X - Os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento de medidas estabelecidas na presente Lei;

XI - Caberá a equipe do SIM, garantir que as regras Ficais e Ambiental sejam cumpridas nos estabelecimentos registrados.

Art. 12 Nos estabelecimentos de carnes e derivados sob inspeção do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, não será aceita, a entrada de matérias primas de locais não fiscalizados, quando não acompanhados de Certificado de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 13 Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento terão carteira funcional, fornecida pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/PRESIDENTE MÉDICI, da qual constarão, além da denominação do órgão, números de ordem, nome, fotografia, cargo, data de expedição e período de validade.

I - Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional quando convidados a se identificarem;

II - No exercício da função os servidos lotados no SIM, tem as prerrogativas de policia administrativa para garantir a qualidade dos produtos e impedir que produtos sem origem e/ou de origem duvidosa seja colocado a disposição do consumidor final.

CAPÍTULO I

DO CADASTRO MUNICIPAL DE ALIMENTOS NATURAIS

Art. 14 A liberação dos produtos caseiros para consumo atenderá, no que couber aos padrões de identidade e qualidade vigentes e ao disposto nesta lei.

Art. 15 O Cadastro Municipal de Alimentos Naturais será requerido ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, através do preenchimento da Ficha de adesão e o agendamento da visita de inspeção ao local da produção.

I - Preenchimento da ficha do Produtor, conforme Anexo I, parte integrante desta Lei;

II - Levantamento de dados – Visita Local;

III - Análise Laboratorial da Água utilizada;

IV - Laudo de Análise Laboratorial Microbiológica, Físico – química e Microscópica do produto, solicitado a critério da autoridade sanitária, para os alimentos considerados de maior risco;

V - Adequações de ordem higiênico – sanitária no local da produção;

Art. 16 Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal o seguinte procedimento:

I - Agendamento e visita ao local de produção para orientações higiênicas – sanitárias, no que tange ao local de produção, aos equipamentos e manipuladores;

II - Análise do Relatório Técnico do Produto a ser cadastrado;

III - Emissão do modelo do Rótulo do Produto, conforme anexos III e IV, parte integrante desta Lei;

IV - Emissão do Certificado de Registro do Produto, conforme Anexo VI e VII, parte integrante desta Lei;

V - Fornecimento gratuito ao produtor dos impressos referentes ao Relatório Técnico do Produto e ficha de cadastro do Produtor;

Art. 17 Após o cadastramento, o produtor será enquadrado na programação de inspeções de rotina das atividades do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 18 Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal a coleta de amostras dos produtos para fins de análise de rotina e controle de qualidade, cuja frequência dependerá do tipo de alimento, a critério da autoridade sanitária.

Art. 19 No rótulo do produto liberado deverá constar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

I - Especificação do produto;

II - Dados do produtor (nome e endereço completo);

III - Data de fabricação;

IV - Validade do produto;

V - Peso;

VI - Método de conservação;

VII - Ingredientes;

VIII - Número de registro na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e Turismo – SEMAT;

IX - Símbolo padronizado do registro, contendo:

a) para produtos de origem mista – círculo com os dizeres seguintes: Cadastro Municipal de Alimentos Naturais / Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e Turismo - SEMAT / Licenciado / Presidente Médici, conforme consta no Anexo III desta Lei;

b) para produtos de origem animal – círculo com os dizeres seguintes: PRESIDENTE MÉDICI / INSPENCIONADO / nº de registro do Estabelecimento / S.I.M. conforme consta no Anexo IV desta Lei.

Art. 20 O número de cadastro do produto será composto de 09 dígitos 00.00.00.00 I II III IV, respectivamente ao:

I - Mês em que o produto foi liberado. **II** - Ano em que o produto foi liberado. **III** - Número de cadastro do produtor SIM. **IV** - Número do produto;

II - Havendo necessidade acrescenta-se a casa centesimal para xxxxxx.

Art. 21 Os rótulos serão confeccionados pelo produtor, nas cores branca e preta, devendo apresentar caracteres legíveis, visíveis e indelévels, não sendo permitido o uso de carimbo, salvo o caso da data de fabricação e peso do produto.

§ 1º. Serão permitidos nos rótulos o uso de nome fantasia e desenhos coloridos fora da área, que contenha as informações obrigatórias;

§ 2º. Os rótulos deverão ser de material adequado, que não implique em riscos de contaminação do produto.

Art. 22 Os produtores de alimentos naturais de origem animal, deverão solicitar previamente, o registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

Art. 23 A manipulação dos produtos deverá ser feita em sala exclusiva, com condições higiênicas – sanitárias adequadas, em relação à proteção anti-insetos nas janelas e portas, mesas de manipulação e pias com revestimento liso e impermeável, além da ausência de animais domésticos, tais como cães, gatos, roedores, morcegos e pássaros.

Parágrafo Único. Não será permitida a manipulação de quaisquer produtos dentro da cozinha da residência do produtor.

Art. 24 Não será permitido o uso de aditivos que modifiquem sabor, coloração ou prazo de validade, na fabricação de produtos naturais.

Art. 25 O prazo de validade dos produtos liberados será determinado pelos técnicos do Serviço de Inspeção Municipal, atendendo a uma padronização estabelecida de acordo com o tipo de produto e o processo de fabricação, conforme normas técnicas.

Camara Municipal de
Presidente Médici - RO
EL nº 028

Art. 26 Os produtores deverão comunicar à seção responsável as mudanças de endereço, solicitando nova liberação uma vez que a mudança de local implicará no cancelamento da licença.

Art. 27 O cadastro Municipal de Alimentos Naturais terá validade de 1 (um) ano.

Art. 28 Mesmo durante a validade, o cadastro será automaticamente cancelado, se o produtor infringir as normas de controle de qualidade sanitária que fundamentam o pedido de registro.

Art. 29 A área de manipulação deverá atender aos seguintes aspectos:

I - Ser de localização contígua à residência do produtor, porém a mesma deve ser separada;

II - Ser exclusiva para a produção de alimentos naturais;

III - Ser de alvenaria, com paredes impermeabilizadas e lisas, com até 2,00 metros de altura e pintadas em cores claras;

IV - Possuir pias com água corrente;

V - Possuir proteção anti-insetos nas janelas e portas;

VI - Possuir equipamentos de refrigeração para armazenamento da matéria-prima e dos produtos acabados perecíveis, caso a natureza da atividade o exigir;

VII - Possuir equipamentos de exaustão para retirada de gases oriundos da combustão;

VIII - Ter espaço físico compatível com o volume de produção e o processo de fabricação;

IX - Possuir mesas de manipulação com revestimento liso e impermeável;

X - Apresentar ventilação e iluminação adequadas;

XI - Possuir equipamentos adequados para acondicionamento da matéria-prima e do produto acabado não perecível.

Art. 30 A mão de obra utilizada na elaboração dos produtos naturais deverá ser preferencialmente, familiar.

Art. 31 Este programa abrange os produtores da zona rural e urbana que produzem e comercializam alimentos de origem animal e/ou mista, no município de Presidente Médici.

CAPÍTULO II

DO REGISTRO MUNICIPAL DE ALIMENTOS ORIGEM ANIMAL OU MISTA

Art. 32 O Registro de Alimentos será requerido ao Serviço de Inspeção Municipal, que realizará a inspeção na indústria, a coleta de amostra para análise laboratorial, quando necessário, análise do relatório técnico do produto e a emissão do Certificado de Registro.

Art. 33 Os interessados em registrar seus alimentos deverão entregar ao Serviço de Inspeção Municipal, as seguintes documentações:

I - Cópia do Alvará de Licença da Empresa solicitante e cópia da certidão de viabilidade ambiental;

II - Ficha de "Cadastro do Fabricante", conforme Anexo V, parte integrante deste decreto devidamente preenchida, datada e assinada, que tem como objetivo o cadastramento do fabricante no serviço de Registro de Alimentos;

III - "Relatório Técnico do Produto" a ser registrado, que fornecerá dados para o estudo da fórmula, quanto aos ingredientes utilizados, tipo e quantidades de aditivos permitidos por legislação, processo de fabricação e embalagem, conforme Anexo II, parte integrante deste decreto;

IV - Laudo de análise laboratorial, emitido pela vigilância sanitária, quando solicitado for, à critério da autoridade sanitária;

V - "Certificado de Registro do Estabelecimento" no S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, para produtos de origem animal ou misto.

Art. 34 A inspeção sanitária observará na indústria os seguintes itens:

I - Estrutura física do local;

II - Capacidade de produção;

III - Operações tecnológicas da recepção e armazenamento da matéria-prima, pré-preparo, embalagem, expedição e distribuição do produto acabado;

IV - Origem das matérias-primas;

V - Espaços físicos específicos e suficientes para o depósito da matéria-prima, manipulação e depósito do produto acabado.

Art. 35 Havendo aprovação do produto, a Secretaria Municipal emitirá o "Certificado de Registro do Produto" e o modelo do Rótulo, em 2 (duas) vias cada, devendo uma via ser entregue ao fabricante e a outra via arquivada no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 36 No rótulo do produto liberado deverá constar as informações obrigatórias a seguir estabelecidas, conforme Anexos VI e VII, desta Lei:

I - Especificação do produto;

II - Dados do fabricante: Nome fantasia, razão social, endereço (rua nº / linha, bairro, fone, CNPJ. IE);

III - Data de fabricação;

IV - Validade do produto;

V - Peso;

VI - Método de conservação;

VII - Ingredientes utilizados na composição do produto;

VIII - Número de registro na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e Turismo;

IX - Modo de preparo para produtos semiprontos;

X - Símbolo padronizado do Registro, contendo:

a) para produtos de origem mista - círculo com os dizeres: "REGISTRO MUNICIPAL DE ALIMENTOS / SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE E TURISMO / LICENCIADO / PRESIDENTE MÉDICI";

b) para produtos de origem animal - círculo com os dizeres: "PRESIDENTE MÉDICI / INSPECIONADO / nº de registro do estabelecimento - SIM".

XI - "Válido para o Comércio de Presidente Médici ou quando celebrado convênio com outros municípios ou estado, constar convênio".

Art. 37 O número de registro do produto será composto de 09 (nove) dígitos:

00.00.00 000 I II III IV, correspondentes ao:

I - Mês em que o produto foi liberado.

Camara Municipal de
Presidente Médici - RO
FL nº 048

II - Ano em que o produto foi liberado.

III - Número de registro do fabricante.

IV - Número de registro do produto.

Art. 38 Os rótulos serão confeccionados pelo fabricante, nas cores preta e branca, com material adequado que não implique em riscos de contaminação do produto, devendo os mesmos se apresentar com caracteres legíveis e indelévels, sendo permitido o uso de logomarcas coloridas fora da área com informações obrigatórias.

Art. 39 O registro será válido por 1 ano, devendo sua renovação ser solicitada 30 dias antes do respectivo vencimento.

Art. 40 Será permitida a expressão "Tipo Caseiro" para produtos alimentícios que forem elaborados sem acréscimo de aditivos intencionais.

Art. 41 Ficam dispensados do registro os produtos de panificação, confeitaria, sorveteria e congêneres, quando exclusivamente destinados à venda direta ao consumidor, efetuada no balcão do próprio produtor, não sendo dispensados no entanto, das inspeções e demais exigências legais quanto à composição, data de fabricação e validade.

Art. 42 Nos casos de alteração de formulação de um produto já registrado, o fabricante deverá apresentar novo "Relatório Técnico do Produto" para análise, devendo aguardar o parecer da Seção de Inspeção e Produtos quanto a sua liberação.

Art. 43 Nos casos de alteração de endereço, o fabricante deverá entregar nova "Ficha de Cadastro" no Serviço de Inspeção Municipal, solicitando uma visita de inspeção para a nova liberação.

Art. 44 No caso de alteração de dados cadastrais, o fabricante deverá apresentar nova "Ficha de Cadastro" na Seção de Inspeção e produtos.

Art. 45 Os produtos de panificação, comercializados fora do balcão do fabricante, que, por sua natureza e hábitos, são entregues quentes ao consumo, tipo pão francês, serão liberados da embalagem e do rótulo individual para não ocorrer alteração dos caracteres organolépticos, ocasionados pela umidade proveniente do calor, porém, deverão estar devidamente registrados na Secretaria Municipal de Saúde e a licença, fornecida pelo Serviço de Inspeção Municipal, afixada em local visível ao consumidor.

Art. 46 Para que um produto obtenha o registro, será indispensável:

I - A entrega da documentação necessária solicitada, tais como a Ficha de Cadastro, o Relatório Técnico do Produto, o Laudo de Análise laboratorial, Laudo de Análise da água e o Alvará de Licença.

II - Visita de inspeção dos técnicos e/ou agentes do Serviço de Inspeção Municipal e o cumprimento das melhorias de ordem higiênico-sanitárias, quando solicitadas.

III - Análise e aprovação do Relatório Técnico do produto pelos técnicos;

IV - Emissão do "Certificado de Registro" e do "Modelo do Rótulo".

CAPÍTULO III

DO REGISTRO E TRANSFERENCIA DE ESTABELECIMENTOS

Art. 47 Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal ou misto, sem estar registrado ou cadastrado no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/PRESIDENTE MÉDICI, da Secretaria Municipal de Agricultura Meio Ambiente e Turismo – SEMAT.

Parágrafo Único. Ficam dispensadas do Registro de Estabelecimentos as agroindústrias de alimentos naturais, porém as mesmas não se isentam do Cadastro de Alimentos e das inspeções rotineiras.

Art. 48. Estão sujeitos os registros os seguintes estabelecimentos:

I - Matadouros de bovinos, suínos, aves, coelhos, caprinos, ovinos e de espécies devidamente aprovadas para o abate, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados.

II - Usinas de beneficiamento de leite, fábricas de laticínios, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração e fazendas leiteiras.

III - Entrepostos de ovos e fábrica de conservas de ovos.

IV - Entrepostos de pescado e fábrica de conservas de pescados.

V - Entrepostos de mel e cera de abelha.

VI - Fábrica de coalhos e coagulantes.

Art. 49 O registro será requerido ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM/PRESIDENTE MÉDICI, da Secretaria Municipal de Agricultura Meio Ambiente e Turismo – SEMAT, instruindo-se processo com os seguintes documentos:

I - Requerimento ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM/PRESIDENTE MÉDICI, da Secretaria Municipal de Agricultura Meio Ambiente e Turismo – SEMAT, solicitando registro.

II - Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ.

III - Comprovante de inscrição no Cadastro de Contribuintes do Estado de Rondônia.

IV - Cópia do contrato social ou firma individual.

V - Cópia do registro da empresa, na Junta Comercial do Estado.

VI - Memoriais descritivos, com informes de interesse econômico-sanitários de acordo com modelo fornecido pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, Secretaria Municipal de Agricultura Meio Ambiente e Turismo – SEMAT.

VII - Licença ambiental emitida pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Ambiental – SEDAM, permitindo a construção da indústria no local indicado.

VIII - Plantas do estabelecimento, compreendendo:

a) Planta baixa de todas as dependências do estabelecimento, com descrição do fluxo de produção e locomoção de equipamentos, na escala de 1: 100 (um por cem);

b) Planta de situação da construção em relação ao terreno e vias de acesso, na escala de 1: 500 (um por quinhentos);

c) Planta da fachada e cortes longitudinal e transversal, na escala mínima de 1:50 (um por cinquenta);

d) Detalhes de aparelhagens e instalações quando exercidos, na escala de 1:10 (um por dez);

e) Planta da rede de abastecimento e tratamento de água incluindo água quente e vapor, na escala de 1:100 (um para cem);

f) Planta de rede de esgoto e tratamento de águas residuais, na escala de 1:100 (um por cem);

g) Planta de distribuição da rede elétrica e equipamentos, na escala de 1:100 (um por cem);

h) Planta do projeto de combate a incêndio, em consonância com a legislação, na escala de 1:100 (um por cem).

Parágrafo Único. Tratando-se de indústria de processamento de alimentos de origem animal, deve apresentar os seguintes documentos:

Secretaria Municipal de
Presidência Médica - RO
FL nº 008

- I - Certificado de regularidade junto ao conselho Regional de Medicina Veterinária de Rondônia – CRMV/RO.
- II - Anotação de Responsabilidade Técnica – ART, junto ao Conselho Regional de Medicina Veterinária de Rondônia – CRMV/RO.
- III - Laudo Técnico expedido pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/PRESIDENTE MÉDICI, da Secretaria Municipal de Agricultura Meio Ambiente e Turismo – SEMAT, para a concessão do registro.

Art. 50 Na confecção das plantas serão obedecidas as seguintes convenções:

- I - Nos estabelecimentos novos, cor preta.
- II - Nos estabelecimentos a reconstruir, ampliar ou remodelar:
- Cor preta, para as partes a ser conservadas;
 - Cor vermelha, para as partes a serem construídas;
 - Cor amarela, para as partes a serem demolidas;
 - Cor Azul, para os elementos construídos em ferro ou aço;
 - Cor cinza, pontuada de nanquim, para partes de concreto; e
 - Cor “terra de siene” para as partes em madeira.

Art. 51 Os projetos de que tratam os artigos anteriores devem ser apresentados em 02 (duas) vias, podendo ser em cópia heliográfica, devidamente, datada e assinada por um profissional habilitado com as indicações exigidas pela legislação vigente.

Art. 52 Os interessados em solicitar registro, ficam obrigados a apresentar os documentos citados nos artigos anteriores, em apenas uma via, para estudos preliminares.

Art. 53 Em se tratando de estabelecimentos de pequeno porte, para estudos preliminares, poderão ser aceitos “croquis” ou desenhos em substituição as plantas citadas nos artigos anteriores.

Art. 54 Para a construção de estabelecimentos novos é obrigatório:

I - Certidão da Secretaria Municipal de Agricultura Meio Ambiente e Turismo – SEMAT, atestando a presença ou não mananciais nos limites do empreendimento (viabilidade ambiental).

II - Licença ambiental emitida pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Ambiental – SEDAM.

III - O exame prévio do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, da Secretaria de Agricultura Meio Ambiente e Turismo – SEMAT.

IV - Apresentação dos projetos das respectivas construções, nas escalas e cores previstas neste Regulamento, acompanhados, dos memoriais descritivos das obras a realizar, material a empregar e equipamentos a instalar.

Parágrafo Único. O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com laudo de inspeção fornecido por servidor do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, da Secretaria Municipal de Agricultura Meio Ambiente e Turismo - SEMAT, exigindo-se conforme finalidade, a planta detalhada de toda a área.

Art. 55 As firmas construtoras não darão início à construção de estabelecimentos, sujeitos à inspeção municipal, sem que os projetos tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 56 Qualquer ampliação, remodelagem ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal SIM.

Art. 57 Nos estabelecimentos de produtos de origem animal ou misto (animal/vegetal) destinados à alimentação humana será considerada básica, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimento, fornecido pelo órgão oficial, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos, químicos e físicos seguintes:

I - Não demonstrar, na contagem padrão em placas, mais de 500 (quinhentas unidades Formadoras de Colônias – UFC).

II - Não demonstrar, no teste de determinação do Número Mais Provável – NMP de coliformes, maior número de germes do que os fixados pelos padrões para 03 (tubos) positivos na série de 10 ml (dez mililitros) e 3 (três) tubos negativos nas séries de 1 ml (um mililitro) e 0,1 (um décimo de mililitro) da amostra.

III - A água deve ser límpida, incolor, inodora, e insípida.

IV - Não conter mais de 500 ppm (quinhentas partes por milhão) de sólidos totais.

V - Conter no máximo, 0,005 mg (cinco miligramas) por litro, de nitrogênio amoniacal.

VI - Ausência de nitrogênio nitroso e de sulfídrico.

VII - No máximo 0,002 g (dois miligramas) de nitrogênio nítrico por litro. VIII - No máximo 0,002 g (dois miligramas) de matéria orgânica por litro. IX - Grau de dureza inferior a 20 (vinte).

X - Chumbo, menos de 0,1 (um décimo) de parte por milhão.

XI - Cobre, menos de 3 (três) partes por milhão.

XII - Zinco, menos de 15 (quinze) partes por milhão.

XIII - Cloro livre, máximo 01 (uma) parte por milhão, quando se tratar de águas cloradas, e cloro resíduo mínimo de 0,05 (cinco centésimos) partes por milhão.

XIV - Arsênico, menos de 0,05 (cinco centésimos) partes por milhão.

XV - Fluoretos, máximo de 1 (uma parte por milhão).

XVI - Selênio, máximo de 0,05 (cinco centésimas) de partes por milhão.

XVII - Magnésio, máximo de 0,03 (três centésimos) partes por milhão.

XVIII - Sulfatos, no máximo 0,010 g (dez miligramas) por litro.

XIX - Componentes fenólicos, no máximo 0,001 (um milésimo) parte por milhão.

§ 1º. Quando as águas revelarem mais de 500 (quinhentas) Unidades Formadoras de Colônia – UFC por mililitro, impõe-se novo exame antes de condená-la.

§ 2º. Mesmo que o resultado da análise seja favorável, o Serviço de Inspeção Municipal pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, tratamento da água.

Art. 58 Satisfeitas as exigências fixadas neste regulamento, a Secretaria Municipal de Agricultura Meio Ambiente e Turismo - SEMAT, através do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., autorizará a expedição do “CERTIFICADO DE REGISTRO”, constando do mesmo: número do registro, nome da empresa, classificação do estabelecimento, localização e demais detalhes necessários.

Art. 59 O estabelecimento que interromper suas atividades por um período superior a 12 (doze) meses terá o seu registro cancelado, e só poderá reiniciar suas atividades, mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Camara Municipal de
Presidente Medici - RO
FL nº 06

Parágrafo Único. Estando cancelado o registro, o material pertencente ao Município, inclusive de natureza científica, os arquivos e carimbos oficiais de inspeção municipal serão recolhidos ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. da Secretaria Municipal de Agricultura Meio Ambiente e Turismo - SEMAT.

Art. 60 Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado sem que concomitantemente, seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro, junto ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. da Secretaria Municipal de Agricultura Meio Ambiente e Turismo - SEMAT.

§ 1º. No caso de o comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deverá ser feita pelo vendedor ou locador à imediata comunicação por escrito ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

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

§ 3º. No caso de o vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o § 1º e o comprador ou locatário não se apresentar dentro do prazo de, no máximo, 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro do estabelecimento, que só se restabelecerá depois de cumprida a exigência legal.

§ 4º. Adquirido o estabelecimento por compra ou por arrendamento dos respectivos imóveis e reunidas à transferência do registro, a nova firma é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 61 Tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupo e pertencentes à mesma firma é respeitada, para cada um, a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

CAPÍTULO IV

DAS OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS

Art. 62 Ficam os proprietários de estabelecimentos de produtos de origem animal e mistos obrigados a:

I - Cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas nesta Lei.

II - Fornecer até o 3º (terceiro) dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio, de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento de taxas, quando for o caso, devidamente quitadas pelo órgão arrecadador indicado.

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

IV - Avisar, com antecedência, a chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela inspeção municipal.

V - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos ao Serviço de Inspeção Municipal.

VI - Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação.

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

VIII - Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento.

Art. 63 Tratando-se de matéria-prima ou produtos, procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção, deve ainda, a empresa anotar nos livros e mapas indicados, a data de entrada, número da guia de embarque ou de certificado sanitário, a quantidade, qualidade e número de registro do estabelecimento remetente.

Art. 64 Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer, ao Serviço de Inspeção Municipal, relação atualizada de fornecedores, nome da propriedade rural e atestados sanitários dos rebanhos.

Art. 65 Os estabelecimentos manterão um livro de "OCORRÊNCIAS", onde o servidor do Serviço de Inspeção Municipal registrará todos os fatos relacionados com o presente Regulamento.

CAPÍTULO V

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS EM GERAL

Art. 66 O funcionamento de estabelecimentos de produtos alimentícios de origem animal e vegetal, para exploração do comércio municipal, será autorizado quando o mesmo estiver instalado e equipado convenientemente, em função da sua capacidade de produção.

Art. 67 Os estabelecimentos de alimentos de origem animal e misto devem satisfazer as seguintes condições básicas comuns:

I - Localizar-se em pontos razoavelmente distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis de qualquer natureza.

II - Dispor de luz natural e artificial abundante, bem como de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis.

III - Possuir piso de material impermeável, resistente à corrosão, ligeiramente inclinado, construído de modo a facilitar a colheita e escoamento das águas residuais, bem como sua limpeza e higienização.

IV - Ter paredes e divisórias com cantos arredondados, revestidos ou impermeabilizados nas dependências de manipulação de produtos comestíveis, como regra geral, até 2 m. (dois metros) de altura mínima e, totalmente, quando necessário, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal SIM/Presidente Médico, a parte restante será rebocada e pintada ou provida de tela milimétrica, conforme o caso.

V - Possuir forro de material adequado em todas as dependências de recebimento, manipulação preparo de matérias-primas e produtos comestíveis.

VI - Dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destinam para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis.

VII - Dispor de utensílios necessários aos trabalhos de manipulação e preparo de produtos comestíveis ou subprodutos não comestíveis, tais como mesas, tanques, caixas, bandejas, carros e outros, confeccionados em aço inox ou outro material não tóxico, impermeável, de fácil higienização, aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

VIII - Os utensílios necessários no item anterior devem ser de cor branca, quando destinados a produtos comestíveis e cor vermelha, para subprodutos não comestíveis e matéria-prima condenada para o consumo.

IX - Dispor de água fria, quente e vapor abundante, em todas as dependências de manipulação e preparo de produtos comestíveis e subprodutos não comestíveis.

X - Dispor de rede de esgoto, em todas as dependências ligadas à rede coletora geral, quando houver, que deverá ser dotada de canalizações amplas, caixas de gordura e resíduos flutuantes, antes do desagudouro final em fossas sépticas, lagoa de decantação/depuração ou curso de água caudaloso perene, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais.

XI - Dispor de rouparia, vestiário, banheiros, privadas, mictórios, refeitórios e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal: privadas e chuveiros, 01 (um) para cada 20 (vinte) operários instalados separadamente para cada sexo, completamente isolados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana.

XII - Possuir pátios vias de circulação pavimentada ou cascalhadas e rodolúvio, na entrada da indústria.

XIII - Dispor de sede para a inspeção permanente que compreenderá: sala de trabalho, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias.

XIV - Possuir janelas corrediças e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres corredores e passagens, providas de tela à prova de moscas.

- XV** - Dispor de lavadouros de botas e mãos automáticos, instalados, estrategicamente, nas entradas de acesso às dependências de manuseio de produtos comestíveis e subprodutos não comestíveis.
- XVI** - Dispor de bebedouros de água gelada automáticos, em número suficiente a atender as necessidades, e instalados, adequadamente.
- XVII** - Possuir, se necessário, instalação de frio com câmaras e antecâmaras em quantidade e capacidade suficiente às necessidades industriais.
- XVIII** - Possuir quando necessário instalações e equipamentos como jiraus, escadas, elevadores, guindastes e outros dispositivos mecânicos, de acordo com as normas vigentes.
- XIX** - Dispor de funcionários habilitados, em número suficiente à elaboração dos produtos, devidamente uniformizados, conforme a necessidade do serviço. Os funcionários deverão portar carteira de saúde e ter hábitos higiênicos durante os trabalhos.
- XX** - As dependências de manipulação de produtos devem ser mantidas em perfeitas condições de higiene, antes, durante e após os trabalhos industriais, diariamente, usando apenas produtos previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.
- Parágrafo Único.** É proibido cuspir, escarrar, fumar ou fazer refeições em qualquer dependência onde se manipulem produtos, bem como depositar objetos estranhos ao serviço nessas dependências.

CAPÍTULO VI

DAS CONDIÇÕES ESPECIAIS DE FUNCIONAMENTO

Dos Estabelecimentos de Carnes e Derivados

Art. 68 Tratando-se de estabelecimentos de carnes e derivados, deverão satisfazer as condições estabelecidas às folhas 23 e 24 do Código de Postura do Município de Presidente Médici, elencadas à Seção VIII (das carnes e peixarias) sob os Artigos 88, 89 e 90 (das carnes), conforme a atividade realizada, devendo satisfazer as seguintes condições:

- I** - Ser construído afastado da via pública, no mínimo, 10 m. (dez metros) e com entradas laterais suficientes ao trânsito de veículos de transporte.
- II** - Ter os seguintes "pés direitos": sala de matança de bovinos, 7 m. (sete metros) do box de sangria à plataforma de exame final das meia carcaças.
- III** - Dispor de currais de recepção e depósito de animais, proporcionais à capacidade de abate e dotados de cercas e porteiras sólidas e adequadas, bebedouros com instalação de água e dreno, corredores de manejo, passarela superior para a inspeção, seringa e brete de condução com chuveiros aéreos suficientes em toda sua extensão, box de insensibilização, piso pavimentado em declive e com rede de esgoto eficiente e outros.
- IV** - Dispor de locais apropriados para isolamento de animais doentes.
- V** - Dispor de instalações e equipamentos para lavagem e desinfecção de veículos utilizados no transportes de animais e produtos cárneos.
- VI** - Localizar os currais de recebimento, pocilgas, apriscos e outros afins, afastados das dependências destinadas à manipulação de produtos comestíveis.
- VII** - Dispor de acordo com a capacidade produtiva e finalidade, de dependências específicas a saber: sala de matança, triparia, depósito e salga de peles, graxaria e seção de subprodutos não comestíveis, seção de preparo de charque, câmaras frias, tendal de embarque e outros.
- VIII** - Possuir dependência específica para higienização de carretilha ou balancim, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes, de acordo com a finalidade do estabelecimento.
- IX** - Dispor de maquinário e equipamentos industriais adequados e suficientes à realização de todas as fases do processo industrial, segundo a finalidade tais como: caldeiras, digestores, autoclaves, guindastes, guinchos, trilhos, roldanas, nórias, caminhões, vagonetas, carros diversos, caixas, mesas, tanques e outros.
- X** - Em caso de aves e coelhos a recepção deverá ser feita em plataformas cobertas, protegidas da incidência direta de raios solares e as operações de sangria, esfola, evisceração e preparo de carcaça, com os animais suspensos pelos pés ou cabeças.
- XI** - As operações de sangria, depenagem e esfola no caso de aves e coelhos devem ser feitas em dependências separadas e exclusivas.
- XII** - Dispor de recipientes apropriados em cor vermelha que possam ser totalmente fechados, destinados, unicamente, ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, dos quais constem, em caracteres bem visíveis, a palavra "CONDENADO".
- XIII** - Quando necessário, deverá dispor de câmaras frigoríficas de refrigeração com temperatura máxima de 4°C (quatro graus centígrados) e de congelamento e estocagem com o mínimo de -17°C (menos dezessete graus centígrados).
- XIV** - Deverá dispor de local adequado, exclusivo, destinado à estocagem de material impróprio ao consumo humano e condenado, desde que sejam recolhidos ao final dos trabalhos e levados para graxaria. Os produtos condenados deverão ser inutilizados e desnaturados pela inspeção municipal.
- XV** - Deverão dispor de locais e equipamentos próprios para inspeção de cabeças, vísceras, carcaças e inspeção final.

Dos Estabelecimentos de Leite e Derivados

Art. 69 Tratando-se de estabelecimentos de leite e derivados, devem estes ainda satisfazer as seguintes condições:

- I** - Estar localizado em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro.
- II** - Construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis e fluxo contínuo na sequência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação, salga e maturação dos produtos.
- III** - Ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnate, beneficiamento, salga, cura, envase e depósito de produtos utilizados na alimentação humana, separados por paredes inteiras das que se destinam à lavagem, esterilização de vasilhame ou ao preparo de produtos não comestíveis.
- IV** - Ser construído em centro de terreno, afastado do limite das vias públicas, preferencialmente, 5 m (cinco metros) na frente e dispondo de entradas laterais que permitam a movimentação de veículos de transporte. Quando existir local de ordenha, este deverá ser afastado no mínimo 30 m (trinta metros), com exceção daqueles que se utilizar de circuito fechado desde a ordenha até o envase.
- V** - Ter pé direito de 3,50 m. (três metros e cinquenta centímetros) nas dependências de elaboração de produtos; 3 m. (três metros) nas plataformas, laboratórios e lavagem de vasilhame; 2,80 m. (dois e oitenta metros) nos vestiários e instalações sanitárias e 2,50 m. (dois metros e cinquenta centímetros) nas câmaras frigoríficas.
- VI** - Ter as dependências de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos.
- VII** - Dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização.
- VIII** - Dispor de dependência ou de local apropriado e convenientemente aparelhado, para a lavagem e sanitização de vasilhames e carros tanques.
- IX** - Dispor de depósito para caixas, cestas e embalagens.
- X** - Nos casos de "fazendas leiteiras", manter o rebanho em perfeitas condições sanitário, sob a responsabilidade técnica de médico veterinário.
- XI** - Dispor de local de ordenha devidamente coberto, com piso impermeabilizado, de cimento ou outro material aprovado, com declive não inferior a 2% (dois por cento), provido de sistema de escoamento, com cercas caiadas ou paredes impermeabilizadas até a altura de 2 m. (dois metros), com facilidades de higienização.
- XII** - Ter dependência de recepção, com laboratório para seleção de matéria-prima.
- XIII** - Todo o equipamento por onde circula o leite deverá ser de aço inoxidável, permitindo-se na elaboração de derivados, outros equipamentos de material impermeável.

Dos Estabelecimentos de Pescado e Derivados

Art. 70 Tratando-se de estabelecimento de pescado e derivados, deverão satisfazer as condições estabelecidas às folhas 23 e 24 do Código de Postura do Município de Presidente Médici, elencadas à Seção VIII (das carnes e peixarias) sob os Artigos 91 e 92 (das peixarias), conforme a atividade realizada, além das condições básicas previstas, deve dispor de dependências para inspeção sanitária, recebimento, manipulação, cura, processamento, estocagem e expedição, conforme a necessidade.

Dos Estabelecimentos de Ovos e Derivados

Art. 71 Tratando-se de estabelecimentos de ovos e derivados, deverão dispor de dependências para:

- a) recebimento de ovos;
- b) lavagem de caixas e bandejas;
- c) limpeza, ovoscopia e classificação comercial;
- d) guarda de embalagens;
- e) estocagem e expedição; e
- f) Dispor de câmaras frigoríficas quando for o caso.

Art. 72 Tratando-se de granjas produtoras, será permitida a classificação de ovos, desde que existam locais apropriados.

Art. 73 Os aviários, granjas e outras propriedades onde se façam avicultura e nos quais estejam grassando zoonoses, que possam ser veiculadas pelos ovos e seja prejudicial à saúde humana, não podem destinar ao consumo a sua produção. Serão interditados até que provejam com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal de que estão livres das zoonoses.

Dos Estabelecimentos de Mel e Cera de Abelhas

Art. 74 O estabelecimento de mel e derivados deverá dispor de dependências para:

- a) recebimento;
- b) manipulação, preparo e embalagem do produto;
- c) estocagem e expedição;
- d) Dispor de pé-direito mínimo de 2,80 m (dois metros e oitenta centímetros);
- e) Estar afastados das vias públicas de no mínimo 5 m (cinco metros); e
- f) Dispor de dependências para higienização de recipientes.

Parágrafo Único. O acondicionamento do mel deve ser feito em vasilhame apropriado e aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., rigorosamente higienizado e seco.

Art. 75 É permitido o comércio do mel em favos apresentados em invólucros de embalagens plásticas e devidamente rotulados, sendo o produto denominado “mel de abelha em favos”.

CAPÍTULO VII

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DAS CARNES E DERIVADOS

Da Inspeção Ante-Mortem

Art. 76 Todos os animais destinados ao abate deverão ser examinados quando da entrada no estabelecimento, ocasião em que serão verificados os documentos de procedência e as condições de saúde do lote.

Art. 77 Os animais a serem abatidos deverão sofrer um período de descanso, jejum e dieta hídrica, nos currais do estabelecimento, por um período nunca inferior a 06 (seis) horas para bovinos 02 (duas) horas para aves e pequenos animais.

Parágrafo Único. Antes de atingir a sala de matança, os bovinos e suínos devem passar por uma lavagem em chuveiro, superior e lateral com água sob pressão.

Art. 78 Durante todo o período em que permanecerem no estabelecimento, deverão ser tomadas medidas adequadas que evitem maus tratos, desde o momento do desembarque, sendo proibida a utilização de instrumentos pontiagudos ou quaisquer outros, capazes de causar danos.

Art. 79 Deverá ser evitada a matança dos animais que à inspeção ante-mortem demonstrarem:

- I - Fêmeas em estado adiantado de gestação (mais de dois terços).
- II - Caquexia.
- III - Menos de 30 (trinta) dias de vida extra-uterina.
- IV - Animais que padeçam de qualquer enfermidade que torne a carne imprópria ao consumo.

Art. 80 Todo estabelecimento de abate deverá ter instalações próprias para retenção de animais que necessitem de tempo para comprovação de diagnósticos ou liberação para o abate, situando-se neste caso:

- I - Fêmeas de parto recente, período inferior a 10 (dez) dias.
- II - Animais em hiper ou hipotermia.
- III - Suspeitos de doenças infectocontagiosas.
- IV - Animais de castração recente.

Art. 81 Animais com sintomas de paralisia post-partum e de “doença de transporte” são condenados.

Art. 82 É proibida a matança em comum de animais que no ato da inspeção ante-mortem sejam suspeitos de zoonoses.

Art. 83 Os animais que chegarem mortos ou que forem encontrados mortos nos currais serão considerados impróprios para o consumo humano.

Art. 84 Nos casos comprovados de doenças de notificação obrigatória os animais são imediatamente sacrificados e, adotadas as medidas sanitárias em vigor. Notificando-se a ocorrência ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., da Secretaria Municipal de Agricultura Meio Ambiente e Turismo - SEMAT.

Art. 85 Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados e eviscerados, poderão ser aproveitados.

Matança de Emergência

Art. 86 Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

Camara Municipal de
Presidente Médici - RO
FL nº 098

Parágrafo Único. Devem ser abatidos em situação de emergência animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, hemorragias, hipo ou hipertermia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados.

Matança Normal

Art. 87 O sacrifício de animais de açougue deverá ser feito por sangria, efetuada através da incisão dos grandes vasos do pescoço, permitindo-se a punção direta no coração, não permitida a utilização de processo que não provoque a efusão do sangue.

Parágrafo Único. Antes da sangria deverá ser feita a insensibilidade dos animais através de métodos mecânicos (contusão cerebral), elétricos ou outros aprovados pela inspeção.

Art. 88 A sangria deverá ser feita, sempre, com o animal pendurado pelos membros traseiros.

Art. 89 As eviscerações torácica e abdominal deverão ser feitas o mais rápido possível na presença da inspeção, mantendo perfeita identificação das vísceras com a carcaça, até a liberação de todas as peças.

§ 1º. Antes da evisceração, deverão ser retirados: a pele, os pelos ou as penas dos animais abatidos, através de fluxos e métodos aprovados pela inspeção.

§ 2º. A cabeça, quando decepada do corpo, deve ser marcada para permitir fácil identificação com as respectivas carcaças e vísceras.

Art. 90 É obrigatória a pelagem e raspagem de toda carcaça de suíno, pelo prévio escaldamento em água quente, sempre que deva ser entregue ao consumo com couro. A operação depilatória será completada à mão e as carcaças serão lavadas, convenientemente, antes da evisceração.

Parágrafo Único É proibido o chamuscamento de suínos.

Inspeção Post-Mortem

Subseção I

Bovideos

Art. 91 A inspeção "post-mortem" consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos correspondentes, além de cortes sobre o parênquima do órgão, quando necessário.

Art. 92 A inspeção "post-mortem" de rotina deve obedecer à seguinte seriação:

I - Observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos.

II - Exame de cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos submaxilares e parotídeos.

III - Exame da cavidade abdominal e órgãos e gânglios linfáticos correspondentes.

IV - Exame da cavidade torácica, órgãos e gânglios linfáticos costo-cervicais.

V - Exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos cavitários, intramusculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

Art. 93 Sempre que a inspeção municipal julgar conveniente, as carcaças de suínos serão reexaminadas por outro funcionário, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.

Art. 94 Devem ser sempre examinadas, após incisão, os gânglios inguinais ou retro-mamários, os ilíacos, os pré-crurais, os pré-escapulares e os pré-peitorais.

§ 1º. Nas espécies ovina e caprina, a simples palpação dos pré-escapulares e pré-crurais constitui a norma geral, praticando-se incisões, sempre que necessário, para esclarecimento da anormalidade percebida na apalpação.

§ 2º. Nas aves, cujo sistema linfático apresente formações ganglionares (palmípedes em geral), estas devem ser examinadas.

Art. 95 Todos os órgãos, inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

Art. 96 Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo, devem ser convenientemente assinalados pela inspeção municipal e diretamente conduzidos ao "Serviço de Inspeção Final", onde serão julgados após exame completo.

§ 1º. Tais carcaças ou partes de carcaça não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º. As carcaças, partes e órgãos condenados, ficam sob custódia da inspeção municipal e serão conduzidos à graxaria, em carros especiais, acompanhados por um de seus funcionários.

Art. 97. As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste Regulamento, por funcionário da inspeção municipal.

Art. 98. Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões, antes do exame da inspeção municipal.

Art. 99. Depois de aberta a carcaça ao meio, serão examinados o externo, costelas, vértebras e medula espinhal.

Art. 100 A pele de animais condenados por qualquer doença contagiosa, bem como as peles que eventualmente tenham tido contato com elas, serão desinfetadas por processos previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 101 Os abscessos e lesões supuradas, carcaças, partes de carcaça ou órgãos atingidos de abscesso ou de lesões supuradas devem ser julgados pelo seguinte critério:

I - Quando a lesão é externa, múltipla ou disseminada, de modo a atingir grande parte da carcaça, esta deve ser condenada.

II - Carcaças ou partes de carcaça que se contaminarem acidentalmente com pus, serão, também, condenadas.

III - Abscessos ou lesões supuradas localizadas podem ser removidos, condenados, apenas, os órgãos e partes atingidas.

IV - Serão ainda condenadas as carcaças com alterações gerais (emagrecimento, anemia, icterícia) decorrentes de processo purulento.

Art. 102 Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose, devendo ser de rejeição parcial os seguintes casos:

I - Quando as lesões são localizadas, sem complicações secundárias e o animal se encontra em boas condições de nutrição. Neste caso a carcaça deve ser aproveitada, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

II - São condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão maxilar é discreta, estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos; e

III - Quando a actinomicose, é discreta e limitada à língua, interessando ou não os gânglios linfáticos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada, depois da remoção e condenação da língua e seus gânglios.

Art. 103 As adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a linfa para o gânglio ou gânglios atingidos.

Art. 104 Devem ser condenadas as carcaças que no exame "post-mortem" demonstrem edema generalizado (anasarca).

Art. 105 Serão condenados animais novos nos seguintes casos:

I - Quando a carne tem aparência aquosa, flácida, dilacerando-se com facilidade, podendo ser perfurada sem dificuldade.

II - Quando a carne se apresenta vermelho-acinzentado.

III - Quando o desenvolvimento muscular, considerando-se em conjunto, é incompleto e as massas musculares apresentam ligeira infiltração serosa ou pequenas áreas edematosas.

IV - Quando a gordura peri-renal é edematosa, de cor amarelo-sujo ou de um vermelho-acinzentado, mostrando apenas algumas ilhotas de gordura.

Art. 106 Broncopneumonia verminótica, enfisema pulmonar e ou afecções ou alterações: Devem ser condenados os pulmões que apresentem localizações parasitárias (Broncopneumonia-verminótica), bem como os que apresentem enfisema, aspirações de sangue ou alimentos, alterações pré-agônicas ou outras lesões localizadas, sem reflexo sobre a musculatura.

Art. 107 Devem ser condenadas as carcaças com lesões extensas de brucelose.

Parágrafo Único. Nos casos de lesões localizadas, encaminham-se as carcaças à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 108 Serão condenadas as carcaças e órgãos de animais atacados de: carbúnculo sintomático, gangrena gasosa, anaplasmoze, hemoglobinúria bacilar dos bovinos, e ainda, doenças septicêmicas ou pioêmicas generalizadas.

Art. 109 As carcaças ou partes de carcaça que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos, devem ser condenadas.

§ 1º. Serão também condenadas as carcaças, partes de carcaça, órgãos ou qualquer outro produto comestível que se contamine por contato com pisos ou de qualquer outra forma, desde que não seja possível uma limpeza completa.

§ 2º. Nos casos do parágrafo anterior, o material contaminado pode ser destinado à esterilização pelo calor, tendo-se em vista a limpeza praticada.

Art. 110 Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive pele, chifres, cascos, pêlos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I - Não podem ser evisceradas as carcaças reconhecidas portadoras de carbúnculo hemático.

II - Quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente limpeza e desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como: áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, machados, serras, ganchos, equipamento em geral, bem como a indumentária dos operários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado.

III - Uma vez constatada a presença de carbúnculo, a matança é automaticamente interrompida e imediatamente se inicia a desinfecção.

IV - Recomenda-se a imediata desinfecção das instalações e utensílios contaminados pela carcaça ou partes dela, com desinfetante previamente aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.

V - Pode-se empregar, também, uma solução recente de hipoclorito de sódio, em diluição a 1% (um por cento).

VI - A aplicação de qualquer desinfetante exige a seguir abundante lavagem com água corrente e largo emprego de vapor.

VII - O pessoal que manipulou material carbunculoso, depois de acurada lavagem das mãos e braços, usará como desinfetante uma solução de bicloreto de mercúrio a 1:1000 (um por mil), por contato no mínimo durante um minuto.

VIII - A indústria manterá sempre em estoque, sob exigência da Inspeção, quantidade suficiente de hidróxido de sódio ou outro desinfetante por ela aprovado.

IX - Como medida de precaução, todas as pessoas que tiverem contato com material infeccioso serão mandadas ao serviço médico do estabelecimento ou ao serviço de Saúde Pública mais próxima.

X - Todas as carcaças ou partes de carcaça, inclusive peles, cascos, chifres, vísceras e conteúdo, que entrarem em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados.

XI - A água do tanque de escaldagem de suínos, por onde tenha passado animal carbunculoso, também receberá o desinfetante, e será imediatamente removida para o esgoto; o tanque será por fim convenientemente lavado e desinfetado.

Art. 111. Em todos os casos em que se comprovem alterações por febre de fadiga (carnes cansadas), faz-se a rejeição total.

Parágrafo Único. No caso de alterações localizadas circunscritas a um só grupo muscular e depois de negativo o exame microscópico direto, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor após a remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 112 São condenadas as carcaças em estado de caquexia.

Art. 113 Animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados a aproveitamento condicional (conserva ou salsicharia).

Art. 114 São condenadas as carcaças de animais que apresentem infiltrações edematosas do parênquimas ou do tecido conjuntivo (carnes hidroêmicas).

Art. 115 Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

§ 1º. Também são condenadas as carcaças em início de processo putrefativo, ainda que em área muito limitada.

§ 2º. A rejeição será também total, quando o processo coexista com lesões inflamatórias de origem gástrica ou intestinal e, principalmente, quando se tratar de vitelos, suínos e equídeos.

§ 3º. Faz-se rejeição parcial quando a alteração é limitada a um grupo muscular e as modificações musculares são pouco acentuadas, com negatividade do exame microscópico direto destinando-se a carcaça à esterilização pelo vapor, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 116 São assim consideradas e condenadas as carcaças que apresentem mau aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos excrementícios, sexuais e outros considerados anormais.

Art. 117 Serão condenadas as carcaças, desde que a alteração seja consequência de doenças do aparelho digestivo (carnes sanguinolentas).

Parágrafo Único. Quando as lesões hemorrágicas ou congestivas decorrem de contusões, traumatismo ou fratura, a rejeição deve ser limitada às regiões atingidas.

Art. 118 Todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa ser causa de toxinfecção alimentar, devem ser condenadas. Consideram-se como tais as que procedem de animais que apresentarem:

I - Inflamação aguda dos pulmões, pleura, peritônio pericárdio e meninges.

II - Gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica.

III - Septicemia ou pioemia de origem puerperal traumática ou sem causa evidenciada.

IV - Metrite ou mamite aguda difusa.

V - Poliartrite.

VI - Flebite umbilical.

VII - Pericardite traumática ou purulenta.

VIII - Qualquer inflamação aguda, abscesso ou lesão supurada associada a nefrite aguda, degenerescência gordurosa do fígado, hipertrofia do baço, hipertrofia pulmonar, hipertrofia generalizada dos gânglios linfáticos e rubefação difusa da pele.

Art. 119 Os fígados com cirrose atrofica ou hipertrófica devem ser condenados, exigindo-se neste caso rigoroso exame do animal, no intuito de se confirmar a hipótese de doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo Único. São também condenados os fígados com cirrose decorrente de localização parasitária.

Art. 120 Serão condenadas as carcaças com infestações intensas pelo *Cysticercus bovis* "Cisticercoses" ou quando a carne é aquosa ou descorada.

§ 1º. Entende-se por infestação intensa a comprovação de um ou mais cistos em incisões praticadas em várias partes de musculatura e numa área correspondente a aproximadamente à palma da mão.

§ 2º. Faz-se rejeição parcial nos seguintes casos:

I - Quando se verifique infestação discreta ou moderada, após cuidadoso exame sobre o coração, músculos da mastigação, língua, diafragma e seus pilares, bem como sobre músculos facilmente acessíveis. Nestes casos devem ser removidas e condenadas todas as partes com cistos, inclusive os tecidos circunvizinhos; as carcaças são recolhidas às câmaras frigoríficas ou desossadas e a carne tratada por salmoura, pelo prazo mínimo de 21 (vinte e um) dias em condições que permitam, a qualquer momento, sua identificação e reconhecimento. Esse período pode ser reduzido para 10 (dez) dias, desde que a temperatura nas câmaras frigoríficas seja mantida sem oscilação e no máximo a 1°C (um grau centígrado).

II - Quando o número de cistos for maior do que o mencionado no item anterior, mas a infestação não alcance generalização, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor.

III - Podem ser aproveitadas para consumo as carcaças que apresentem um único cisto já calcificado, após remoção e condenação dessa parte.

§ 3º. As vísceras, com exceção dos pulmões, coração e porção carnosa do esôfago e a gordura das carcaças destinadas ao consumo ou à refrigeração, não sofrerão qualquer restrição, desde que consideradas isentas de infestação. Os intestinos podem ser aproveitados para envoltório, depois de trabalhados como normalmente.

§ 4º. Quando se tratar de bovinos com menos de 6 (seis) meses de idade, a pesquisa do *Cysticercus bovis* pode ficar limitada a um cuidadoso exame da superfície do coração e de outras superfícies musculares normalmente visíveis.

§ 5º. Na rotina de inspeção obedecem-se às seguintes normas:

I - Cabeça – observam-se e incisam-se os masseteres e pterigóideos internos e externos.

II - Língua – o órgão deve ser observado externamente, palpado e praticados cortes quando surgir suspeita quanto à existência de cistos ou quando encontrados cistos nos músculos da cabeça.

III - Coração – examina-se a superfície externa do coração e faz-se uma incisão longitudinal, da base à ponta, através da parede do ventrículo esquerdo e do septo interventricular, examinando-se as superfícies de cortes, bem como as superfícies mais internas dos ventrículos. A seguir praticam-se largas incisões em toda a musculatura do órgão, tão numerosa quanto possível, desde que já tenha sido verificada a presença de *Cysticercus bovis*, na cabeça ou na língua.

IV - Inspeção final – na inspeção final identifica-se a lesão parasitária inicialmente observada e examinam-se sistematicamente os músculos mastigadores, coração, porção muscular do diafragma, inclusive seus pilares, bem como os músculos, sempre que necessário, devendo-se evitar tanto quanto possíveis cortes desnecessários que possam acarretar maior depreciação à carcaça.

Art. 121 Os animais que apresentem contusão generalizada devem ser condenados.

Parágrafo Único. Nos casos de contusão localizada, o aproveitamento deve ser condicional "salga, salsicharia ou conserva", depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 122 Cisticercose "C. Tenuicollis", estrogilose, teníase e ascaridíases.

Estes parasitoses, bem como outras não transmissíveis ao homem, permitem o aproveitamento do animal desde que não sejam secundadas por alterações da carne; apenas órgãos e partes afetadas devem ser condenados.

Art. 123 As carcaças de animais portadores de distomatose (Fasciolose) hepática devem ser condenadas quando houver caquexia consecutiva.

Parágrafo Único. Os fígados infestados com distoma serão sempre condenados.

Art. 124 Podem ser condenadas as carcaças de animais portadores de equinocose, desde que concomitantemente haja caquexia.

§ 1º. Os órgãos e as partes atingidas serão condenados.

§ 2º. Fígados portadores de uma ou outra lesão de equinocose periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ter aproveitamento condicional após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 125 As carcaças de animais portadores de esofagostomoses, sempre que haja caquexia consecutiva devem ser condenadas.

Parágrafo Único. Os intestinos ou partes de intestinos podem ser aproveitados, sempre que os nódulos sejam em pequeno número e possam ser extirpados.

Art. 126 As carcaças de animais em gestação adiantada ou que apresentem sinais de parto recente devem ser destinados à esterilização, desde que não haja evidência de infecção.

§ 1º. Os fetos serão condenados.

§ 2º. A fim de atender hábitos regionais, a inspeção municipal pode autorizar à venda de fetos bovinos, desde que demonstrem desenvolvimento superior a 07 (sete) meses, procedam de vacas sãs e apresentem bom estado sanitário.

§ 3º. É proibida a estocagem de fetos, bem como o emprego de sua carne na elaboração de embutidos e enlatados.

§ 4º. Quando houver aproveitamento de peles de fetos, sua retirada deve ser feita na graxaria.

Art. 127 As glândulas mamárias devem ser removidas intactas.

§ 1º. A presença de pus nas mamas, entrando em contato com a carcaça, determina a remoção e condenação das partes contaminadas.

§ 2º. O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido depois de rigoroso exame do órgão: sua retirada da carcaça deve ser feita com o cuidado de manter a identificação de sua procedência.

§ 3º. As glândulas mamárias portadoras de mastite, bem como as de animais reagentes à brucelose, são sempre condenadas.

Art. 128 Condenam-se todas as línguas portadoras de glossite.

§ 1º. Nos casos de lesões já completamente cicatrizadas, as línguas podem ser destinadas à salsicharia, para aproveitamento após cozimento e retirada do epitélio.

§ 2º. É proibido o enlatamento dessas línguas, mesmo quando apresentem lesões cicatrizadas.

Art. 129 São condenados os fígados com necrose nodular (Hepatite nodular necrosante).

Parágrafo Único. Quando a lesão coexiste com outras alterações, a carcaça também deve ser condenada.

Art. 130 Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarela intensiva ou amarelo-esverdeada (icterícia), não só na gordura, mas também no tecido conjuntivo, aponeuroses, ossos, túnica interna dos vasos, ao lado de caracteres de afecção do fígado ou quando o animal não tenha sido sangrado bem e mostre numerosas

Canal Municipal de
Presidente Médici - RO
FL nº 124

manchas sanguíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa ou, ainda, quando revele sinais de caquexia ou anemia, decorrentes de intoxicação ou infecção.

§ 1º. Quando tais carcaças não revelem caracteres de infecção ou intoxicação e venham perder a cor anormal após a refrigeração, podem ser dadas ao consumo.

§ 2º. Quando, no caso do parágrafo anterior, as carcaças conservem sua coloração depois de resfriada, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional.

§ 3º. Nos casos de coloração amarela somente na gordura de cobertura, quando a musculatura e vísceras são normais e o animal se encontra em bom estado de conservação e a gordura muscular brilhante, firme e de odor agradável, a carcaça pode ser dada ao consumo.

§ 4º. O julgamento de carcaças com tonalidade amarela ou amarelo-esverdeada será sempre realizado com luz natural.

§ 5º. Sempre que houver necessidade, a inspeção municipal lançará mão de provas de laboratório, tais como a reação de diazzo para a gordura e sangue e a reação de grimbirt para a urina.

Art. 131 As carcaças provenientes de animais sacrificados, após a ingestão de produtos tóxicos, acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico, incidem em rejeição total.

Art. 132 Será condenado o coração que apresentar lesão de miocardite e pericardite.

Parágrafo Único. Deve-se nestes casos examinar cuidadosamente, fígado, rins, pulmão, baço, útero, e ainda, a carcaça em busca de focos de necrose e abscessos (*C. pyogenes*, *Streptococcus* e *S. necrophorus*).

Art. 133 A presença de lesões renais (nefrites, nefroses, pielonefrites ou outras) implica em estabelecer se estão ou não ligadas a doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo Único. Em todos os casos os rins lesados devem ser condenados.

Art. 134 São condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas "miasas".

Parágrafo Único. Quando a infestação já determinou alterações musculares, com mau cheiro nas regiões atingidas, a carcaça deve ser julgada de acordo com a extensão da alteração, removendo-se e condenando-se em todos os casos as partes atingidas.

Art. 135 Devem ser condenados os órgãos com coloração anormal ou outras afecções, os que apresentem aderências, congestão, bem como os casos hemorrágicos.

Art. 136 Pâncreas infestado pelo *Euritrema coelomaticum* são condenados.

Art. 137 Devem ser condenados os rins císticos.

Art. 138 As carcaças de animais portadores de sarnas em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexo sobre a musculatura, devem ser condenadas.

Parágrafo Único. Quando a sarna é discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser dada ao consumo, depois de remoção e condenação das partes afetadas.

Art. 139 As afecções de teleangiectasia maculosa do fígado (angiomatose) obedecem-se as seguintes normas:

I - Condenação total, quando a lesão atingir metade ou mais do órgão.

II - Aproveitamento condicional no caso de lesões discretas, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 140 Nos casos de tuberculose a condenação total deve ser feita nos seguintes casos:

I - Quando no exame ante-mortem o animal estava febril.

II - Quando a tuberculose é acompanhada de anemia ou caquexia.

III - Quando se constatarem alterações tuberculosas nos músculos, nos tecidos intramusculares, nos ossos (vértebras) ou nas articulações ou, ainda, nos gânglios linfáticos que drenam a linfa dessas partes.

IV - Quando ocorrem lesões caseosas concomitantemente em órgãos torácicos e abdominais, com alteração de suas serosas.

V - Quando houver lesões militares de parênquimas ou serosas.

VI - Quando as lesões forem múltiplas, agudas e ativamente progressivas, considerando-se o processo nestas condições quando há inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens.

VII - Quando existir tuberculose generalizada.

§ 1º. A tuberculose é considerada generalizada, quando além das lesões dos aparelhos respiratórios, digestivos e seus gânglios linfáticos, são encontradas lesões em um dos seguintes órgãos: baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsulas supra-renais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas. Tubérculos numerosos uniformemente distribuídos em ambos os pulmões, também evidenciam generalização.

§ 2º. A rejeição parcial é feita nos seguintes casos:

I - Quando partes da carcaça ou órgão apresentem lesões de tuberculose.

II - Quando se trate de tuberculose localizada em tecidos imediatamente sob a musculatura, como a tuberculose da pleura e peritônio parietais; neste caso a condenação incidirá não apenas sobre a membrana ou parte atingida, mas também sobre a parede torácica ou abdominal correspondente.

III - Quando parte das carcaças ou órgãos se contaminarem com materiais tuberculosos, por contato accidental de qualquer natureza.

IV - As cabeças com lesões tuberculosas devem ser condenadas, exceto quando corresponda a carcaças julgadas em condições de consumo e desde que na cabeça as lesões sejam discretas, calcificadas ou encapsuladas, limitadas no máximo a dois gânglios, caso em que serão consideradas em condições de esterilização pelo calor, após remoção dos tecidos lesados.

V - Devem ser condenados os órgãos cujos gânglios linfáticos correspondentes apresentem lesões tuberculosas.

VI - Intestino e mesentério com lesões de tuberculose são também condenados, a menos que as lesões sejam discretas, confinadas a gânglios linfáticos e a respectiva carcaça não tenha sofrido qualquer restrição; nestes casos os intestinos podem ser aproveitados como envoltório e a gordura para fusão, depois de remoção e condenação dos gânglios atingidos.

§ 3º. Após esterilização pelo calor podem ser aproveitadas as carcaças com alterações de origem tuberculosa, desde que as lesões sejam discretas, localizadas, calcificadas ou encapsuladas e estejam limitadas a gânglios ou gânglios e órgãos, não havendo evidência de uma invasão recente do bacilo tuberculoso, através do sistema circulatório e feita sempre remoção e condenação das partes atingidas. Enquadra-se neste parágrafo os seguintes casos:

I - Quando houver lesão de um gânglio linfático cervical e de dois grupos ganglionares viscerais de uma só cavidade orgânica, tais como: gânglios cervicais, brônquicos e no pulmão ou então nos gânglios cervicais e hepáticos e no fígado.

II - Nos gânglios cervicais, um único grupo de gânglios viscerais e num órgão de uma única cavidade orgânica, tais como: gânglios cervicais e brônquicos e no pulmão ou então nos gânglios cervicais e hepáticos e no fígado.

III - em dois grupos de gânglios viscerais e num órgão de uma única cavidade orgânica, tais como: nos gânglios brônquicos e mediastinais e nos pulmões ou nos gânglios hepáticos e mesentéricos e no fígado.

IV - em dois grupos viscerais da cavidade torácica e num único grupo da cavidade abdominal ou então nos brônquicos, hepático e mesentéricos num só grupo de gânglios linfáticos viscerais da cavidade torácica e em dois grupos da cavidade abdominal, tais como: gânglios brônquicos, mediastinais e hepáticos, ou então nos brônquicos, hepáticos e mesentéricos.

V - Nos gânglios linfáticos cervicais, num grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, tais como: cervicais, brônquicos e hepáticos.

VI - Nos gânglios cervicais e num grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, com focos discretos e perfeitamente limitados no fígado, especialmente quando se trata de suínos, pois as lesões tuberculosas do fígado são nesta espécie consideradas primárias e de origem alimentar.

§ 4º. Carcaças que apresentem lesões de caráter mais grave e em maior número do que as assinaladas no parágrafo anterior, não se enquadrando, porém, nos casos enumerados para condenação total, poderão ser utilizadas para preparo de gorduras comestíveis, desde que seja possível remover as partes lesadas.

§ 5º. O aproveitamento condicional, por esterilização pelo calor, pode ser permitido, depois de removidas e condenadas as partes ou órgãos alterados, em todos os demais casos. Quando não houver no estabelecimento industrial instalações apropriadas para esterilização pelo calor, tais casos são considerados de rejeição total.

Art. 141 São condenadas as carcaças, partes de carcaça ou órgão que apresentem tumores malignos, com ou sem metástase.

Parágrafo Único. Quando o tumor de um órgão interno tenha repercussão, por qualquer modo sobre o estado geral do animal, a carcaça deve ser condenada, mesmo que não se tenha verificado metástase.

Art. 142 Condenam-se os rins com uronefrose.

Subseção II

Eqüídeos

Art. 143 O sacrifício de eqüídeos só pode ser realizado em matadouros especiais, com as mesmas condições exigidas para os de outras espécies.

Art. 144 Além das enfermidades já mencionadas na subseção I – Bovídeos, comuns ou específicas aos eqüídeos e que determinam condenação total das carcaças e vísceras, são consideradas também doenças que acarretam rejeição total: Meningite cérebro-espinal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, anemia infecciosa, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou tumores malignos.

Art. 145 A carne de eqüídeos e produtos com ela elaborados, parcial ou totalmente, exigem declaração nos rótulos: "Carne de eqüídeo, ou preparado com carne de eqüídeos ou contém carne de eqüídeos".

Art. 146 Os estabelecimentos destinados a matança e manipulação de carne de eqüídeos exibiram letreiros visíveis, cujas dimensões jamais poderão ser menores que qualquer outro existente, esclarecendo: "aqui se abatem eqüídeos" ou "aqui se preparam produtos com carne de eqüídeos".

Subseção III

Suínos

Art. 147 Na inspeção de suínos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na subseção I – bovídeos, além dos que consignam nesta Subseção.

Art. 148 Os suínos atingidos de urticária, Demodex Folliculorum, eritema e esclerodermia podem-se aproveitados para consumo, depois de removidas e condenadas as partes afetadas e desde que a musculatura se apresente normal.

Art. 149 É permitido o aproveitamento de tecidos e adiposos procedentes de carcaças com infestações intensas por Cysticercus Cellulosae, para a fabricação de banha, rejeitando-se as demais partes do animal.

Art. 150 Deve ser condenada a carcaça sempre que o enfisema cutâneo resulte de doenças orgânicas ou infecciosas.

Parágrafo Único. Nos casos limitados, basta condenar as regiões atingidas, inclusive musculatura adjacente.

Art. 151 As lesões de gordura peri-renal provocadas pelo Stephanurus Dentatus (estefanurose) implicam na eliminação das partes alteradas, devendo-se, entretanto, todas as vezes que possível, conservar os rins aderentes à carcaça.

Art. 152 A verificação de numerosas vesículas na pele (hipotricose cística) implica na remoção e condenação da mesma.

Art. 153 No caso do adipoxantose a carcaça pode ser destinada ao consumo em natureza ou aproveitamento condicional.

Parágrafo Único. Deve-se atentar para a diferenciação com a adipoxantose cuja carcaça pode ser destinada ao consumo em natureza ou aproveitamento condicional.

Art. 154 Serão condenadas as carcaças de suínos atingidos pela peste suína.

§ 1º. Quando rins e gânglios linfáticos revelem lesões duvidosas, mas se comprove lesão(s) característica(s) de peste em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação também é total.

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

§ 3º. Quando as lesões são de modo geral discretas e circunscritas a um órgão ou de tecido, inclusive nos rins e gânglios linfáticos, a carcaça será destinada a esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas. No estabelecimento onde não for possível esta providência, as carcaças devem ser condenadas.

Art. 155 Todos os suínos que morrerem asfixiados seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem são considerados.

Art. 156 Nos casos de sarcosporidiose é condenada toda a carcaça com infestação intensa, quando existem alterações aparentes da carne, em virtude de degenerescência caseosa ou calcárea.

Art. 157 Quando suspeita de patologia exótica, a inspeção municipal procederá à coleta e remessa do material.

Art. 158 Quando a infestação por parasitas não transmissíveis ao homem é discreta e é possível a retirada das partes atingidas, os órgãos ou carcaças poderão ser aproveitados para consumo.

Art. 159 Lesões tais como: congestão, infartos, degenerescência gordurosa, angiectasia e outras, quando, não ligadas ao processo patológico geral, só determinam rejeição do órgão, quando não possam ser retiradas as partes atingidas.

IV Subseção

Ovinos e Caprinos

Art. 160 Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se também os dispositivos cabíveis estabelecidos nas seções anteriores.

Art. 161 Não tendo sido constatada no Estado a brucelose em caprinos, a inspeção municipal procederá como segue:

I - Condenação das carcaças que mostrem lesões imputáveis à brucelose.

II - Coleta de material para diagnóstico.

III - Coleta, na medida do possível, de sangue nos vasos internos, para imediata prova de aglutinação (aglutinação rápida) no laboratório mais próximo.

IV - Imediata interdição do lote para outras verificações.

V - Aplicação de medidas de polícia sanitária animal cabíveis.

Art. 162 Nos casos de cenurose são condenados unicamente os órgãos atingidos (cérebro ou medula espinhal).

Art. 163 Devem ser condenadas as carcaças com infestações intensas pelo *Cysticercus ovis*.

§ 1º. Entende-se por infestação intensa a presença de cinco ou mais cistos na superfície muscular de cortes ou nos tecidos circunvizinhos, inclusive o coração.

§ 2º. Quando o número de cisto for menor, após a inspeção final, a carcaça será destinada à esterilização – pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes infestadas.

Art. 164 Nos casos de icterícia devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarelo intensa ou amarelo-esverdeada.

Art. 165 Nos casos de linfadenite caseosa obedece-se aos seguintes critérios:

I - Condenam-se as carcaças de animais magros, mostrando lesões extensas de qualquer região.

II - São condenadas também carcaças de animais gordos quando as lesões são numerosas e extensas.

III - Podem ser aproveitadas, para consumo, mesmo as carcaças de animais magros com lesões discretas dos gânglios e das vísceras, após remoção e condenação das partes atingidas.

IV - Podem igualmente ser aproveitadas para consumo as carcaças de animais gordos, revelando lesões pronunciadas das vísceras, desde que só existam lesões discretas noutras partes, como também aquelas com lesões pronunciadas, confinadas aos gânglios, associadas a lesões discretas de outra localização.

V - Carcaças de animais magros, mostrando lesões bem pronunciadas das vísceras, acompanhadas de lesões discretas, podem ser esterilizadas pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas.

VI - Carcaças de animais gordos com lesões pronunciadas das vísceras e dos gânglios são também esterilizadas pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 166 Nos casos de sarcosporidiose observa-se o mesmo critério adotado para os suínos.

Subseção V

Aves e Pequenos Animais

Art. 167 É permitido o preparo de aves com as respectivas vísceras, desde que o estabelecimento esteja convenientemente aparelhado para tanto, à juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/PRESIDENTE MÉDICI.

Parágrafo Único. Nesse caso, as aves devem ser purgadas na véspera do abate.

Art. 168 Todas as aves que no exame “ante” ou “post-mortem” apresentem sintomas ou forem suspeitas de tuberculose, pseudo-tuberculose, difteria, cólera, varíola, tifo, aviária, diarreia branca, paratifose, leucoses, peste, septicemia em geral, psitacose e infecções estafilocócicas em geral, devem ser condenadas.

Art. 169 As enfermidades tais como coccidíose, entero-hepatite, espiroquetose, coriza infectuosa, epitélioma contagiosa, neuro-linfomatose, laringo-traqueíte, aspergilose, determinam rejeição total em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada.

Art. 170 As ectoendoparasitoses (ectoparasitoses e/ou endoparasitoses), quando não acompanhadas de magreza, determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas.

Art. 171 Os animais caquéticos devem ser rejeitados, sejam quais forem as causas a que esteja ligadas ao processo de desnutrição.

Art. 172 Os abscessos e lesões supuradas, quando não influírem sobre o estado geral, ocasionam rejeição da parte alterada.

Art. 173 A presença de neoplasias acarretará rejeição total, exceto no caso de angioma cutâneo circunscrito, que determina a retirada da parte lesada.

Art. 174 As lesões traumáticas, quando limitadas, implicam apenas na rejeição da parte atingida.

Art. 175 Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.

Art. 176 Quando as aves forem submetidas à ação de frio industrial, a Inspeção Municipal controlará cuidadosamente o estado, tempo de permanência e funcionamento das câmaras a fim de prevenir dessecação excessiva e desenvolvimento da rancificação.

Art. 177 Na inspeção de coelhos, o exame deve visar especialmente a septicemia hemorrágica, tuberculose, pseudo-tuberculose, pioemia, piosepticemia e mixomatose, rejeitando-se os animais portadores dessas doenças.

Art. 178 Incide em rejeição parcial os coelhos portadores de necrobaciloses, aspergiloses e herpes tonsurans, desde que apresentem bom estado de nutrição e tenham sido sacrificados no início da doença.

Art. 179 Nos casos de tinha favosa, os coelhos podem ser aproveitados desde que apresentem bom estado de nutrição, removendo-se e condenando-se as partes lesadas.

Parágrafo Único. Os operários encarregados da manipulação desses animais devem tomar a devida cautela à vista da possibilidade de transmissão da doença ao homem.

Art. 180 Devem ser condenados os coelhos portadores de cisticercose (*Cysticercus pisiformis*), cenurose e de coccidíose, tendo-se em vista a profilaxia da doença ao homem.

Art. 181 Fica a critério de a Inspeção Municipal resolver sobre os casos não previstos para a inspeção “post-mortem”, levando-se ao conhecimento da autoridade superior.

Subseção VI

Dos Critérios de Julgamento

Art. 182 Depois de efetuados os trabalhos de inspeção ou de reinspeção, os produtos, segundo os critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

I – Liberados: os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano característicos de fraude ou alteração de composição.

II – Aproveitamento condicional: os que necessitarem de alguma forma de beneficiamento, para serem destinados ao consumo humano.

III – Condenados: os que não se prestarem, sob nenhuma forma, ao consumo humano.

Art. 183 Os produtos ou matérias-primas de carnes e derivados, destinados ao aproveitamento condicional poderão ser submetidos aos seguintes tipos de beneficiamento:

I – Tratamento pelo frio: submetidos à temperatura e tempo adequados, conforme necessidade de cada caso.

II – Salga: submetido a tratamento pelo sal (cloreto de sódio), de forma seca ou úmida, por tempo e temperatura adequadas, conforme necessidade de cada caso.

III – Salsicharia: serão destinados para esse fim, carcaças, meio carcaças, quartos, cortes e recortes impróprios à comercialização pela sua aparência, porém, aptas ao consumo humano.

IV – Esterilização: submetido a tempo e temperatura adequada a cada produto, de forma a eliminar todo e qualquer microorganismo porventura existente.

Art. 184 Os produtos ou matérias-primas condenados poderão ser destinados à alimentação animal ou elaboração de subprodutos não comestíveis, após desnaturação ou esterilização pelo calor.

Subseção VII

Dos Produtos Comestíveis

Campanha Municipal de
Presidência Médica - RO
FL nº 1/5

Art. 185 Entende-se por “carne de açougue” as massas musculares maturadas ou não e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedente de animais sob inspeção veterinária.

§ 1º. Será considerada “fresca” a carne dos animais de açougue, obtida imediatamente após o abate, sem sofrer nenhum tratamento.

§ 2º. Será considerada “resfriada” a carne dos animais de açougue submetida ao tratamento pelo frio induzido e que esteja com temperatura entre 0º (zero grau centígrado) e 10º C (dez graus centígrado).

§ 3º. Será considerada “congelada” a carne dos animais de açougue submetida ao tratamento pelo frio industrial e que esteja com temperatura inferior a - 5º C (menos de cinco graus centígrados).

§ 4º. Deverá constar sempre a identificação da espécie e do tratamento sofrido pela carne.

Art. 186 Entende-se por “miúdos” os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana, além dos pés, mãos e cauda.

Art. 187 Entende-se por “glândulas” as glândulas de secreção interna dos animais de açougue, que poderão ser destinadas para fins não comestíveis.

Art. 188 Entende-se por “carcaça” o animal abatido, formado de massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mãos e pés, cauda, órgãos e vísceras torácicas e abdominais tecnicamente preparadas.

§ 1º. Nos suínos, a “carcaça” pode ou não incluir a pele, a cabeça e pés.

§ 2º. A carcaça, dividida ao longo da coluna vertebral, dá as “meia carcaças” que, subdivididas por um corte entre duas costelas variável segundo hábitos regionais, dão os quartos “anteriores” ou “dianteiros” e “posteriores” ou “traseiros”.

Art. 189 Entende-se por “frescal” os produtos cárneos colocados no comércio sem sofrer qualquer processo de maturação. O período para comercialização será específico para produto, aprovado previamente pela inspeção.

Art. 190 Entende-se por “curado” os produtos cárneos em cujo processo de fabricação tenham sido empregados sais de cura, entendendo-se como tal, cloreto de sódio, os nitratos e os nitritos.

Parágrafo Único. O teor de nitrato no produto final não poderá ultrapassar 200pm. (duzentas partes por milhão).

Art. 191 Entende-se por “salgados” os produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, com agentes de conservação e caracterização organoléptica.

Art. 192 Entende-se por “defumados” os produtos 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. Permite-se à 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. 193 Entende-se por “dessecados” os produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, curados ou não, e submetidos à desidratação mais ou menos profunda.

Art. 194 Entende-se por “charque”, sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

§ 1º. Quando a carne empregada não for de bovino, depois da designação “charque”, deve esclarecer a espécie de procedência.

§ 2º. Permite-se na elaboração do charque a pulverização de sal com soluções contendo substâncias, aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM/PRESIDENTE MÉDICI, que se destinem a evitar alterações de origem microbiana, segundo técnicas e proporções indicadas.

§ 3º. O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de unidade na proporção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% (cinco por cento) de variação.

Art. 195 Entende-se por “embutido”, todo produto preparado com carne ou órgãos comestíveis, curado ou não, condimentado, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, tendo como envoltório, tripa, bexiga ou outra membrana animal natural ou artificial, desde que aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM/PRESIDENTE MÉDICI.

§ 1º. Os embutidos não podem conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionado para dar melhor liga à massa. As salsichas só poderão conter no máximo 2% (dois por cento) dessas substâncias.

§ 2º. O emprego de vernizes na proteção dos envoltórios depende da aprovação prévia do Serviço de Inspeção Municipal - SIM/PRESIDENTE MÉDICI.

§ 3º. No preparo de embutidos não submetidos a cozimento, é permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculada sobre o total dos componentes, a fim de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

§ 4º. No caso de embutidos cozidos, a porcentagem de água ou gelo não deve ultrapassar a 10% (dez por cento) do total dos componentes.

§ 5º. No caso de embutidos cozidos e enlatados, não se levará em conta a porcentagem de água ou gelo adicionado, devendo, no entanto, o produto final antes do enlatamento, se enquadrar na relação água/proteína prevista neste artigo. O cálculo será feito sobre o produto pronto, pela relação 3,5 (três e meio) de água para 01 (um) de proteína (fator 6.25).

Art. 196 Entende-se por “bacon” ou por “barriga defumada” o corte da parede torácico-abdominal do suíno, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costelas, com seus músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

Art. 197 Entende-se por “conserva” todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis de animais de açougue, curados ou não, adicionados ou não de ingredientes, embalado hermeticamente, submetido a tratamento térmico sob pressão.

Art. 198 Entende-se por “presunto”, seguido das especificações que couberem, o produto obtido com pernil de suíno.

Art. 199 Entende-se por “paleta”, seguido das especificações que couberem, o produto obtido com o membro dianteiro de suínos.

Art. 200 Entende-se por “apresentado”, o produto elaborado com o recorte de pernil ou paleta de suíno, transformado em massa, acondicionado, enlatado ou não, e submetido a tratamento térmico.

Art. 201 Entende-se por “fiambre” o produto obtido de carnes bovinas ou suínas de massa moída ou triturada, condimentada, curada e submetida a tratamento térmico.

Art. 202 Entende-se por “pasta”, o produto elaborado com carne ou órgão e vísceras de animais de açougue, reduzidos à massa, condimentado, adicionado ou não de farináceo e gordura, e submetido a tratamento térmico sob pressão.

Art. 203 Entende-se por “morcela”, o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimento e convenientemente cozido.

§ 1º. A inspeção só permitirá o preparo de embutidos de sangue, quando a matéria-prima for colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado, rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

§ 2º. É proibido desfibrinar o sangue com as mãos, quando destinados à alimentação humana.

§ 3º. Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

Art. 204 Entende-se por “gordura bovina”, o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos de bovino, tanto cavitários (visceral mesentérico, mediastino peri-renal e pélvico), como de cobertura (esternal inguinal e subcutâneo) previamente lavados e triturados.

§ 1º. Somente com extração da estearina, o produto definido neste artigo pode ser destinado a fins comestíveis (oleína).

§ 2º. Entende-se por “oléina”, o produto gorduroso comestível resultante da separação da estearina existente na gordura bovina, por prensagem ou por outro processo aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/PRESIDENTE MÉDICI.

Art. 205 Entende-se por “banha”, o produto obtido pela fusão exclusiva de tecidos adiposos frescos de suínos, inclusive quando procedentes de animais destinados a aproveitamento condicional pela inspeção, em autoclaves sob pressão, em tachos abertos de dupla parede, em digestores a seco, ou por outro processo aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/PRESIDENTE MÉDICI e submetido à sedimentação, filtração e eliminação de umidade.

§ 1º. Permite-se para o produto referido neste artigo a cristalização de gordura em batedores abertos de dupla parede, com circulação de água fria ou de outro processo adequado.

§ 2º. Quando a banha for submetida a processo de beneficiamento (classificação, desodorização, filtração, e eliminação de umidade), será chamada banha refinada.

§ 3º. Quando, além dos tecidos adiposos, forem submetidos à fusão outros tecidos (ossos, pés, bochechas, lábios, focinhos, rabos, traqueias, esôfagos, torresmos), será chamada “banha comum”.

§ 4º. Quando a banha comum sofrer processo de beneficiamento (classificação, desodorização, filtração e eliminação de umidade), será denominado “banha comum refinada”.

Art. 206 Entende-se por “unto fresco” ou “gordura de porco em rama” a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral do envoltório dos rins e de outras vísceras, devidamente prensadas.

Art. 207 Entende-se por “toucinho” o panículo adiposo dos suínos com pele.

Art. 208 Entende-se por “composto” o produto obtido pela mistura de gorduras e óleos comestíveis de origem animal e vegetal.

§ 1º. Será chamada por “composto de gordura bovina”, quando óleos vegetais forem associados a oleína, na proporção máxima de 25% (vinte cinco por cento).

§ 2º. Será chamada por “composto de suína”, quando a banha entrar em quantidade não inferior 30% (trinta por cento).

§ 3º. Será chamado por “composto vegetal”, quando aos óleos vegetais se adicione oleína em proporção inferior a 25% (vinte e cinco por cento).

§ 4º. Será chamado “composto para confeitaria, quando se misturar gorduras e óleos comestíveis, hidrogenada ou não, com ponto de fusão máximo de 47° C (quarenta e sete graus centígrados)”.

§ 5º. Nos compostos, é obrigatório o emprego de reveladores, como óleo de gergelim na proporção de 5% (cinco por cento).

Art. 209 Entende-se por “hambúrguer”, o produto elaborado com a carne bovina, suína, ou ave, moída adicionada de agente de liga, condimentada, curada ou não.

Parágrafo Único. Da embalagem deverá constar, obrigatoriamente, a espécie de que se originou a carne. Todo o material empregado na embalagem deverá ser conservado e armazenado adequadamente e ser apropriado para o produto, satisfazendo as condições estabelecidas no Código de Postura do Município de Presidente Médici, elencadas nos Artigos 61 (do asscio e limpeza), não permitindo o emprego de papel impresso (jornais e outros) para embrulhar gêneros alimentícios, conforme preceitua a legislação vigente.

Art. 210 Os ligamentos, tendões e vergas, devem ser o mais rápido possível, submetidos a congelamento, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou ainda por processo aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Subseção VIII

Dos Subprodutos não Comestíveis

Art. 211 São classificados como produtos não comestíveis ou subprodutos aqueles obtidos de matérias-primas impróprias para a alimentação humana, mas com características adequadas ao seu posterior aproveitamento na alimentação de animais ou, ainda, em outros tipos de indústrias.

Art. 212 Entende-se por “farinha de carne” o subproduto obtido pelo cozimento de restos de carnes, de recortes e aparas diversas, bem como de carcaças, partes de carcaças e órgãos rejeitados pela inspeção, a seguir desengordurados e triturados. Esse subproduto deverá ter, no mínimo, 65% (sessenta e cinco por cento) de proteínas.

Art. 213 Entende-se por “farinha de sangue”, o subproduto industrial obtido pelo cozimento do sangue a seco, desidratado e posteriormente triturado. Esse subproduto deverá ter no mínimo 80% (oitenta por cento) de proteínas.

Art. 214 Entende-se por “farinha de ossos crus” o subproduto seco e triturado, resultado do cozimento na água, em tanques abertos, de ossos inteiros, após a remoção de gorduras e do excesso de outros tecidos. Esse subproduto deverá ter, no mínimo, 20% (vinte por cento) de proteínas e 40% (quarenta por cento) de fosfatos.

Art. 215 Entende-se por “farinha de ossos autoclavados” o subproduto obtido pelo cozimento de ossos em vapor sob pressão, secado e triturado. Esse subproduto deverá ter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de proteínas e, no mínimo, 55% (cinquenta e cinco por cento) de cinzas.

Art. 216 Entende-se por “farinha de ossos de gelatinizados” o subproduto seco triturado, obtido pelo cozimento de ossos, após a remoção de gordura e outros tecidos, em vapor sob pressão, resultante do processamento para obtenção de cola e/ou gelatina. Esse subproduto deverá ter no máximo 10% (dez por cento) de proteína e, no mínimo, 65% (sessenta e cinco por cento) de fosfato de cálcio.

Art. 217 Entende-se por “farinha de ossos calcinados” o subproduto resultante da queima de ossos em recipiente aberto ou fechado, devidamente triturado, devendo conter, no mínimo, 15% (quinze por cento) de fosfatos.

Art. 218 Entende-se por “farinha de ossos” o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de recortes em geral, aparas, resíduos peças decorrentes das operações nas diversas seções: ligamentos, mucosas, fetos e placentas, orelhas e órgão não comestíveis ou órgãos e carnes rejeitadas pela Inspeção Municipal além de ossos diversos. Esse subproduto deverá ter, no mínimo, 40% (quarenta por cento) de proteínas.

Art. 219 Entende-se por “adubo” todo e qualquer subproduto que se preste como fertilizante depois de cozido, seco e triturado.

Parágrafo Único. Estes subprodutos devem ser sempre submetidos a uma temperatura mínima de 115°C a 125°C (cento e quinze a cento e vinte cinco graus centígrados), no mínimo, por 4 h (quatro) horas, no tratamento a seco.

Art. 220 Entende-se por “tancagem”, o resíduo de cozimento de matérias - primas em autoclaves sob pressão, seco e triturado.

Art. 221 Entende-se por crackling, o resíduo das matérias-primas trabalhadas em digestores, a seco, antes de sua passagem pelo moinho.

Art. 222 Entende-se por “bile concentrada”, o subproduto resultante de evaporação parcial da bile fresca. Este subproduto deverá ter, no máximo, 25% (vinte e cinco por cento) de umidade e, no mínimo, 40% (quarenta por cento) de ácidos biliares totais.

Parágrafo Único. Permite-se a adição de conservadores à bile, depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.

Art. 223 Entende-se por “óleo de mocotó, o subproduto extraído das extremidades ósseas dos membros de bovinos, depois de retirados os cascos, após cozimento em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separado por decantação e posteriormente filtrado ou centrifugado em condições adequadas”.

Art. 224 Entende-se por “chifres”, a camada córnea dos chifres dos bovinos. Após sua retirada devem ser mantidos em depósitos secos e ventilados.

Art. 225 Entende-se por “sabugo do chifre”, a base de inserção da camada córnea e que constitui matéria prima para o fabrico de cola e outros produtos.

Art. 226 Entende-se por “casco”, a camada córnea que recobre a extremidades dos membros.

Art. 227 Os chifres e cascos, depois de dissecados pelo calor e triturados, constituem a “farinha de chifres” ou “farinha de cascos” ou ainda a “farinha de cascos e chifres”, quando misturados.

Art. 228 As cerdas, crinas e pelos serão lavado em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secados.

Art. 229 Entende-se por “sebo”, o subproduto obtido na fusão das gorduras, oriundas do cozimento de partes de carcaças, órgãos e vísceras, rejeitados pela Inspeção Municipal.

Art. 230 Os produtos gordurosos, não comestíveis, serão desnaturados pelo emprego de fluoresceína, brucina e óleos minerais, de acordo com instruções do Serviço de Inspeção Municipal - SIM/PRESIDENTE MÉDICI.

Camara Municipal de
Presidente Medici
FL. nº

CAPÍTULO VIII DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS

Subseção IX

Dos Critérios de Julgamento

Art. 231 Efetuados os trabalhos de inspeção e reinspeção, o leite e seus derivados, segundo critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

I – Liberados: os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, características de fraude ou alterações de composição.

II – Aproveitamento condicional: os que necessitem de alguma forma de beneficiamento para serem destinados ao consumo humano.

III – Condenados: os que não se prestarem de nenhuma forma ao consumo humano.

Art. 232 Os produtos ou matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional poderão ser submetidos aos seguintes tipos de beneficiamento:

I - Desnate: através de centrifugação, separando a matéria gorda para fabricação de manteiga, a parte líquida obtida através do desnate, não poderá ser destinada ao consumo humano direto.

II - Fabricação de queijos.

III - Cocção ou cozimento: submetido ao calor por tempo e temperatura característicos de cada produto.

IV - Secagem: submetidos ao calor em condições específicas por tempo e temperatura adequados, com a retirada quase total de sua umidade.

V - Fusão: utilização do calor em produtos lácteos, sólidos ou pastosos, por tempo e temperatura adequados a cada produto, de forma a eliminar sua nocividade ao consumo humano.

Art. 233 Os produtos ou matérias-primas condenados poderão ser destinados à alimentação animal ou a elaboração de subprodutos não comestíveis, após desnaturação ou esterilização pelo calor.

Art. 234 É obrigatória a análise do leite destinado ao consumo ou à industrialização.

Parágrafo Único. Os estabelecimentos são obrigados a controlar as condições do leite, mediante instruções fornecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM/PRESIDENTE MÉDICI.

Art. 235 A análise do leite seja qual for o fim a que se destina, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de rotina, assim consideradas:

I - Caracteres organolépticos (cor, cheiro, sabor e aspecto).

II - Temperatura e lacto-filtração.

III - Densidade pelo termo-lacto-densímetro a 15°C (quinze graus centígrados).

IV - Acidez pelo método Dornic.

V - Gordura pelo método de Gerber.

VI - Extrato seco total e desengordurado.

VII - Índice crioscópico. VIII - Prova de redutase. IX - Teor de proteína bruta. X - Índice refratométrico.

Parágrafo Único. Será permitido para a seleção do leite em latões na recepção, o emprego da prova de densidade e o uso da prova de álcool ou alizarol, em substituição ao método Dornic, retirando-se amostras de cada latão, para posterior complementação das análises.

Art. 236 Sempre que necessário, a inspeção realizará as provas de determinações de:

I - Conservadores e inibidores.

II – Neutralizantes.

III - Reconstituintes de densidade.

Art. 237 O leite pasteurizado que apresentar acidez acima de 18°D (dezoito graus Dornic) será destinado para aproveitamento condicional. Só poderão ser destinados para fabricação de queijos com até 20°D (vinte graus Dornic). Todo leite acima de 20°D (vinte graus Dornic) será destinado ao desnate ou cocção. Todo creme de leite que apresentar mais de 18°D (dezoito graus Dornic) será destinado para fabricação de manteiga.

Art. 238 O leite considerado aguado será destinado ao desnate. A manteiga com excesso de umidade que não puder ser reduzida será destinada à fusão. O leite em pó com excesso de umidade, não poderá ser destinado ao consumo humano direto.

Art. 239 O leite que apresentar caracteres organolépticos anormais (cor, cheiro, sabor, aspecto), sem prejuízo ao consumo humano, será destinado ao desnate, caso contrário, será condenado. Os produtos lácteos serão destinados à fusão ou condenados.

Art. 240 O leite em que for confirmada a presença de colostro será condenado.

Art. 241 Leite e produtos lácteos que apresentarem conservadores serão condenados, à exceção daqueles aprovados pela inspeção devido à tecnologia de fabricação já consagrada e deverão constar na rotulagem.

Art. 242 O leite e produtos lácteos contaminados serão condenados. Serão considerados contaminados todos os produtos lácteos que apresentarem flora microbiana fora dos padrões ou germes patogênicos ao homem bem como contaminantes químicos (agrotóxicos, metais pesados e outros).

Art. 243 Os queijos e produtos lácteos que se apresentarem estufados serão condenados.

Art. 244 O leite e produtos lácteos com impurezas, que possam ser beneficiados tecnologicamente, deverão sofrer aproveitamento condicional. Serão condenados os produtos que contiverem impurezas nocivas à saúde humana.

Art. 245 O leite "in natura", resfriado, pasteurizado, ou esterilizado que apresentar inibidores será condenado. Produtos lácteos que necessitem tecnologicamente da presença de inibidores deverão ter prévia aprovação pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM/PRESIDENTE MÉDICI, e constar na rotulagem.

Art. 246 O leite que se apresentar coagulado deverá ser condenado.

Art. 247 O leite que for considerado fervido ou cozido será destinado ao aproveitamento condicional.

Art. 248 O leite que for considerado fisiologicamente anormal (na ordenha) será destinado ao aproveitamento condicional.

Art. 249 O leite que se apresentar viscoso (presença de sangue ou pus) será condenado.

Art. 250 O leite resfriado, pasteurizado, esterilizado e o creme de leite que apresentarem neutralizantes serão condenados. Será permitido o uso de neutralizantes naqueles produtos lácteos que a técnica industrial o exigir, mediante aprovação prévia do Serviço de Inspeção Municipal SIM/PRESIDENTE MÉDICI e desde que conste na rotulagem.

Art. 251 Leite e produtos lácteos que se apresentarem com padrões alterados, sem prejuízo da saúde humana, poderão ser desclassificados para um tipo inferior ou destinados a aproveitamento condicional.

Art. 252 O leite e produtos lácteos que se apresentarem em estado de putrefação serão condenados.

Art. 253 Os produtos que se apresentarem com ranço serão condenados.

Art. 254 O leite que se apresentar com sua densidade reconstituída será condenado.

Art. 255 O leite e produtos lácteos com substâncias estranhas à sua composição original serão condenados.

Subseção X

Dos Produtos Comestíveis

Art. 256 Entende-se por "leite", sem outras especificações, o produto normal fresco, integral, oriundo de ordenha completa e ininterrupta de fêmeas bovinas sadias.

Parágrafo Único. Deverá constar a identificação da espécie, quando o leite não for de origem bovina.

Art. 257 Considera-se leite normal o produto que apresente:

I - Caracteres organolépticos normais.

II - Teor de gordura mínimo de 3,0% (três por cento).

III - Acidez, em graus Dornic entre 15 e 20 (quinze e vinte).

IV - Densidade a 15°C (quinze graus centígrados), entre 1,028 (um e vinte e oito milésimos) 1,033 (um e trinta e três milésimos).

V - Lactose: mínima de 4,3% (quatro e três décimos por cento).

VI - Extrato seco desengordurado – mínimo de 8,5% (oito e cinco décimos por cento).

VII - Extrato seco total: mínimo de 11,5% (onze e cinco décimos por cento).

VIII - Índice crioscópico: mínimo -0,55°C (menos cinquenta e cinco centésimos de graus centígrados).

IX - Índice refratométrico no soro cúprico a 20°C (vinte graus centígrados) não inferior a 37° (trinta e sete graus) Zeiss.

X - Teor de proteína total: mínimo de 3% (três por cento).

Parágrafo Único. A produção de leite da espécie caprina, ovina e outras, ficam sujeitas às mesmas determinações desta Lei, satisfeitas as exigências para sua identificação.

Art. 258 Entende-se por "leite de retenção", o produto de ordenha, a partir do 30° (trigésimo) dia antes da parição.

Art. 259 Entende-se por "colostro", o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterize.

Art. 260 Entende-se por "leite resfriado" aquele que foi submetido a frio industrial tendo a sua temperatura reduzida a 5°C (cinco graus centígrados), tolerando-se 10°C (dez graus centígrados) ao leite destinado às indústrias.

Art. 261 Entende-se por "leite integral" aquele que não sofreu alteração no seu teor de gordura.

Parágrafo Único. Quando for entregue ao consumo deverá constar na rotulagem o teor de gordura.

Art. 262 Entende-se por "leite padronizado" a 3% (três por cento) no mínimo.

Parágrafo Único. Deverá constar da rotulagem o teor de gordura a que o leite foi padronizado.

Art. 263 Entende-se por "desnatado" aquele que foi submetido a retirada total do seu teor natural de gordura.

Art. 264 Entende-se por "leite pasteurizado" aquele submetido à ação do calor, com o fim de destruir totalmente a flora bacteriana patogênica, sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio químico do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades organolépticas normais.

§ 1º. São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

I - Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite à temperatura entre 62°C a 65°C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, em aparelhagem própria.

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

§ 2º. Imediatamente após a pasteurização, o leite será refrigerado entre 2° C e 5°C (dois e cinco graus centígrados).

§ 3º. Só se permite a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático, de termo regulador, de registradores de temperatura e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico-sanitário da operação.

§ 4º. É proibida a re-pasteurização do leite.

§ 5º. Será considerado pasteurizado o leite que em laboratório acusar a ausência da enzima fosfatase e a presença da enzima peroxidase.

§ 6º. O leite pasteurizado, para ser entregue ao consumo, deve atender:

I – Características organolépticas do leite cru.

II – Densidade a 15°C (quinze graus centígrados) entre 1,028 (um e vinte e oito milésimos) a 1,033 (um e trinta e três milésimos) g/ml podendo chegar a 1,035 (um e trinta e cinco milésimos) g/ml nos leites padronizados.

III - Extrato seco desengordurado com um mínimo de 8,5% (oito vírgula cinco décimos por cento) para o leite integral e 8,7% (oito vírgula sete décimos por cento) para o padronizado.

IV - Acidez entre 15 (quinze) e 20°D (vinte graus Dornic).

V - Ponto crioscópico mínimo de 0,55° C (menos cinquenta e cinco centésimos de graus centígrados).

VI – Teor de proteínas total: mínimo de 3% (três por cento).

VII - Índice refratométrico no soro cúprico a 20°C (vinte graus centígrados) não inferior a 37°Z (trinta e sete graus Zeiss).

§ 7º. Considera-se fraude a presença de qualquer componente estranho à composição normal do leite.

§ 8º. É proibido o aproveitamento, para fins de alimentação humana, do "leite de retenção" e do "colostro".

Art. 265 Entende-se por "leite esterilizado" aquele submetido a tratamento térmico para eliminação total de sua flora microbiana, em equipamento hermético, sobpressão.

Camara Municipal de
Presidente Médici
FL nº 11/20

Art. 266 Entende-se por “leite reconstituído”, o produto resultante da dissolução em água, do leite em pó, adicionado ou não gordura Láctea, seguido de homogeneização e pasteurização.

Art. 267 Entende-se por “leite concentrado”, o produto resultante da desidratação parcial em vácuo, do leite fluido, seguido de refrigeração.

Parágrafo Único. É permitida a adição de estabilizador de caseína de, no máximo, 0,1g % (um décimo de grama por cento).

Art. 268 Entende-se por “leite condensado sem açúcar”, o produto resultante da desidratação parcial em vácuo, de leite próprio para consumo, seguido de homogeneização, embalagem e esterilização.

Art. 269 Entende-se por “leite condensado”, o produto resultante da desidratação parcial de leite próprio para consumo, adicionado de açúcar.

Parágrafo Único. O teor de açúcar não deve ultrapassar 45% (quarenta e cinco por cento) no produto, excluída a lactose.

Art. 270 Entende-se por “doce de leite”, o produto resultante do cozimento da mistura de leite e açúcar (sacarose ou glicose), adicionado ou não de aromatizante, até concentração conveniente e caramelização parcial.

1º. O doce de leite deve apresentar:

I - Teor de proteína mínimo de 6% (seis por cento).

II - Teor de açúcar máximo de 55% (cinquenta e cinco por cento) excluída a lactose.

III - Resíduo mineral fixo de no máximo 2% (dois por cento).

§ 2º. É permitida a adição de cacau, amendoim, castanhas, nozes ou outras substâncias de origem vegetal, previamente aprovada pela inspeção.

§ 3º. É permitida a adição de estabilizador de caseína de, no máximo, 0,05% (cinco centésimos por cento) sobre o volume de leite e a redução de acidez com bicarbonato de sódio.

Art. 271 Entende-se por “leite em pó”, o produto resultante da retirada, em condições apropriadas, da quase totalidade da água de constituição do leite em natureza, com teor de gordura ajustado para o respectivo tipo.

Parágrafo Único. O leite em pó, para consumo direto, deve atender às seguintes especificações:

I - Solubilidade mínima de 98% (noventa e oito por cento); H – umidade máxima de 4% (quatro por cento).

II - Ausência de conservadores e de oxidantes.

Art. 272 Entende-se por “creme de leite”, o produto rico em gordura, resultante da desnatação do leite.

Parágrafo Único. O creme de leite, para o consumo humano, deve atender às seguintes especificações:

I - Deve ser pasteurizado.

II - Deve constar na rotulagem o teor de gordura.

III - Não pode ter a sua acidez reduzida por produto químico.

Art. 273 Entende-se por “manteiga”, o produto resultante de batida do creme de leite fresco ou fermentado pela adição de fermento láctico selecionado, ao qual se incorpore ou não o sal (cloreto de sódio).

Art. 274 Entende-se por “queijo”, o produto obtido do leite integral padronizado ou desnatado, pasteurizado ou não, coagulado natural ou artificialmente, adicionado ou não de substâncias aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/PRESIDENTE MÉDICI, e submetido às manipulações necessárias para a formação das características próprias.

§ 1º. Serão considerados “frescos” os queijos colocados no comércio até 05 (cinco) dias, após a fabricação.

§ 2º. Serão considerados de “curta maturação” os queijos que forem colocados no comércio entre 5 (cinco) e 60 (sessenta) dias, após a fabricação.

§ 3º. Serão considerados de “longa maturação” os queijos que forem colocados no comércio, após 60 (sessenta) dias de fabricação.

§ 4º. Na rotulagem deverá constar o teor de gordura e o tratamento térmico do leite usado no fabrico do queijo.

Art. 275 Entende-se por “requeijão”, o produto obtido pela fusão de misturas de creme com massa de coalhada, dessorada e lavada.

Art. 276 Entende-se por “queijo fundido”, o produto obtido de fusão, em condições apropriadas, da massa de queijos maturados, adicionados ou não de condimentos.

Art. 277 Entende-se por “leite fermentado”, o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios.

§ 1º. Denomina-se “Kefir” ou “quefir”, o produto resultante da fermentação do leite pelos fermentos contidos nos grãos de kefir ou por adição de levedura de cerveja ou fermentos lácticos. Seu teor em ácido láctico deverá ficar entre 0,5 até 1,5% (meio até um e meio por cento) e deverá ter o seu teor de gordura especificado em rotulagem.

§ 2º. Denomina-se “iogurte”, o produto resultante da ação do *Lactobacillus bulgaricus* e do *Streptococcus Thermophilus*. Seu teor em ácido láctico deverá ficar entre 0,5 até 1,5% (meio até um e meio por cento) e seu teor de gordura deverá ser especificado em rotulagem.

§ 3º. Denomina-se “coalhada”, o produto resultante da ação de fermentos lácticos selecionados sobre o leite. Seu teor em ácido láctico deverá ficar entre 0,5 até 1,5% (meio até um e meio por cento) e seu teor de gordura deverá ser especificado em rotulagem.

Art. 278 Entende-se por “leite aromatizado”, a mistura preparada com leite, açúcar, aromatizantes (cacau, sucos ou essências de frutas) ou outras substâncias, submetido à pasteurização ou à esterilização.

Art. 279 Entende-se por “leite gelificado”, o produto resultante da formação de gel estável, elaborado a partir de leite pasteurizado ou esterilizado, na proporção mínima de 40% (quarenta por cento) com adição de ingredientes e aditivos apropriados. O teor de extrato seco lácteo total deverá ser de 6.3% (seis vírgula três décimos por cento), no mínimo.

Art. 280 Entende-se por “soro de leite”, o produto resultante da coagulação do leite empregado na fabricação de queijos ou caseína.

Parágrafo Único. Entende-se por “soro de leite em pó”, o produto obtido com a retirada parcial da água, do soro de leite, em condições apropriadas, devendo o produto final não conter mais do que 8% (oito por cento) de umidade.

Art. 281 Entende-se por “ricota”, o produto resultante da precipitação da albumina do soro de leite em até 20% (vinte por cento), tratado convenientemente, e tendo o máximo 3 (três) dias de fabricação.

CAPITULO IX

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO PESCADO E DERIVADOS

Subseção XI

Dos Critérios de Julgamento

Art. 282 Efetuados os trabalhos de inspeção ou de re-inspeção, o pescado e seus derivados, segundo os critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

I - Liberados: os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, características de fraudes ou alteração de composição.

II - Aproveitamento condicional: os que necessitem de alguma forma de beneficiamento para serem destinados ao consumo humano.

III - Condenados: os que não se prestarem, sob nenhuma forma, ao consumo humano.

Art. 283 Os produtos ou matérias-primas destinados ao aproveitamento condicional poderão ser submetidos aos seguintes tipos de beneficiamento:

I - Salga: submetido a tratamento pelo sal (cloreto de sódio), de forma seca ou úmida, por tempo e temperatura adequados, conforme a necessidade de cada caso.

II - Esterilização: submetido a tempo e temperatura adequados a cada produto, de forma a eliminar todo e qualquer micro-organismo porventura existente.

Art. 284 Os produtos ou matérias-primas condenadas poderão ser destinados à alimentação animal ou elaboração de subprodutos não comestíveis, após desnaturação ou esterilização pelo calor.

Art. 285 Será liberado o pescado que apresentar as seguintes características:

I - Peixes:

a) Superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;

b) Olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;

c) Guelras róseas ou avermelhadas, úmidas e brilhantes, com odor natural próprio e suave;

d) Ventre roliço, 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, consistente, de cor própria à espécie;

g) Visceras integras, perfeitamente diferenciadas;

h) Ânus fechado;

i) Cheiro específico, odor característico de plantas marinhas.

II - Crustáceos:

a) Aspecto geral brilhante e úmido;

b) Corpo em curvatura natural rígida, artigos firmes e resistentes;

c) Carapaça bem aderente ao corpo;

d) Coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

e) Olhos vivos, destacados;

f) Cheiro específico e suave.

III - Moluscos:

a) Bivalves (mariscos):

Devem ser expostos à venda viva, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e higiênica nas conchas;

Cheiro agradável e pronunciado;

Carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor cinzenta clara nas ostras e amarelada nos mexilhões.

b) Cefalópodes (polvo, lula):

b.1) Pele lisa e úmida;

b.2) Olhos vivos salientes nas órbitas;

b.3) Carne consistente e elástica;

b.4) Ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;

b.5) Cheiro próprio.

Parágrafo Único. As determinações físicas e químicas para caracterização do pescado fresco são:

I - Reação negativa de gás sulfídrico e de indol, com exceção dos crustáceos, nos quais o limite máximo de indol será de 4 (quatro) por cem gramas.

II - PH da carne externa inferior a 6,8 (seis vírgula oito décimos) e da interna inferior a 6,5 (seis vírgula cinco décimos) nos peixes.

III - Bases voláteis totais inferiores a 0,030 g (trinta centigramas) de nitrogênio (processo de difusão) por 100g (cem gramas) de carne.

IV - Bases voláteis terciárias inferiores a 0,004 g (quatro miligramas) de nitrogênio em 100 g (cem gramas) de carne.

Art. 286 Será condenado o pescado que apresentar as seguintes características:

I - De aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado.

II - Que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais.

III - Portador de lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor.

IV - Que apresente infestação muscular maciça por parasitas que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor.

V - Tratado por anti-sépticos ou conservadores não aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/PRESIDENTE MÉDICI.

VI - Proveniente de águas contaminadas ou poluídas.

VII - Procedentes de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca.

VIII - Em mau estado de conservação.

IX - Quando não se enquadrar nos limites físicos e químicos fixados para pescado fresco.

Parágrafo Único. O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado e transformado em subprodutos não comestíveis.

Camara Municipal
Presidente Municipal
PL nº 21