



PREFEITO EM EXERCÍCIO
Nelson Nahim Mathews de Oliveira

ÓRGÃOS DO PODER EXECUTIVO

Secretaria Municipal de Governo
Suledil Bernardino da Silva (em exercício)

Procuradoria Geral do Município
Francisco de Assis Pessanha Filho

Secretaria Municipal de Finanças
Francisco Esquef

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Petróleo
Eraldo Bacelar da Silva

Secretaria Municipal de Obras e Urbanismo
César Romero Ferreira Braga

Secretaria Municipal de Saúde
Paulo Roberto Hirano

Secretaria Municipal de Defesa Civil
Março Antônio da S. Soares

Secretaria Municipal de Educação
Joliza Rangel Abreu

Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca
Carlos Frederico da Silva Paes

Secretaria Municipal de Trabalho e Renda
Maria Cecília Lyzandro de Albernaz Gomes

Secretaria Municipal de Cultura
Orávio de Campos Soares

Fundação Municipal Trianon
Maria Auxiliadora Freitas de Souza

Secretaria Municipal da Família e Assistência Social
Henrique Oliveira

Secretaria de Controle e Orçamento
Suledil Bernardino da Silva

Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos
Fábio Augusto Viana Ribeiro

Secretaria Municipal de Comunicação Social
Mauro José da Silva

Secretaria Municipal de Serviços Públicos
Zacarias de Albuquerque

Secretaria Municipal de Justiça e Assistência Judiciária
Gilmar Barbosa Lemos

Secretaria Municipal de Meio Ambiente
Humberto Samyn Nobre Oliveira

Secretaria Municipal de Defesa do Consumidor
Rosângela Ribeiro da Silva Tavares

Secretaria Municipal Particular
Helson Henrique de Souza Oliveira

www.campos.rj.gov.br

SUMÁRIO

Atos do Poder Legislativo	
Atos do Poder Executivo	
Atos do Prefeito em exercício	1
Despachos do Prefeito em exercício	
Secretaria Municipal de Governo	
Secretaria Particular	
Secretaria de Comunicação Social	
Procuradoria Geral do Município	
ÓRGÃOS DA CHEFIA DO PODER EXECUTIVO (Coordenadorias e Secretarias Municipais)	
Planejamento e Gestão	16
Administração e Recursos Humanos	16
Controle e Orçamento	
Finanças	
Desenvolvimento Econômico	
Agricultura e Pesca	
Trabalho e Renda	
Defesa do Consumidor	
Desenvolvimento Econômico, Petróleo e Bionergia	
Desenvolvimento Social	16
Cultura	16
Saúde	
Família e Assistência Social	17
Educação	
Justiça e Assistência Judiciária	
Infraestrutura	
Obras e Urbanismo	
Meio Ambiente	
Serviços Públicos	
Ordem Pública	
AVISOS, EDITAIS E TERMOS DE CONTRATO	17
CÂMARA MUNICIPAL	18

Atos do Prefeito em exercício

Decreto nº 192, de 15 de Julho de 2010.

Concedendo o direito de Perpetuação de Sepultura no Cemitério Público Rural de Morro do Coco.

O PREFEITO MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, no uso de suas atribuições legais, e

CONSIDERANDO, o deferimento no Processo Administrativo nº 5828/2008, publicado em 12/07/10 em nome de **Zenaldo Alves Salles**, bem como o cumprimento dos requisitos legais conforme o Decreto Municipal nº 104/92, por parte do respectivo requerente,

DECRETA:

Art. 1º - Fica concedido a **Zenaldo Alves Salles**, o direito de Perpetuação de Sepultura nº 9884, no Cemitério Público Rural de Morro do Coco.

Art. 2º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, 15 de Julho de 2010.

Nelson Nahim Mathews de Oliveira
- Prefeito em exercício -

Id: 1015437

Decreto nº 207, de 15 Julho de 2010.

Concedendo o direito de Perpetuação de Sepultura no Cemitério Público Urbano.

O PREFEITO MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, no uso de suas atribuições legais, e

CONSIDERANDO, o deferimento no Processo Administrativo nº.4235/2008, publicado em 12/07/10 em nome de **Lucimere de Azevedo Estevão**, bem como o cumprimento dos requisitos legais conforme o Decreto Municipal nº 104/92, por parte do respectivo requerente,

DECRETA:

Art. 1º - Fica concedido a **Lucimere Azevedo Estevão**, o direito de Perpetuação de Sepultura nº 48095, "quadra "A-4", no Cemitério Urbano.

Art. 2º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, 15 de Julho de 2010.

Nelson Nahim Mathews de Oliveira
- Prefeito em exercício -

Id: 1015438

Decreto nº 209, de 15 Julho de 2010.

Concedendo o direito de Perpetuação de Sepultura no Cemitério Público Urbano.

O PREFEITO MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, no uso de suas atribuições legais, e

CONSIDERANDO, o deferimento no Processo Administrativo nº. 1020/2008, publicado em 12/07/10 em nome de **Alaide de Almeida da Silva**, bem como o cumprimento dos requisitos legais conforme o Decreto Municipal nº 104/92, por parte do respectivo requerente,

DECRETA:

Art. 1º - Fica concedido a **Alaide de Almeida da Silva**, o direito de Perpetuação de Sepultura nº 70.552-A, quadra "T", no Cemitério Urbano.

Art. 2º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, 15 de Julho de 2010.

Nelson Nahim Mathews de Oliveira
- Prefeito em exercício -

Id: 1015439

Decreto nº 211, de 15 Julho de 2010.

Concedendo o direito de Perpetuação de Sepultura no Cemitério Público Urbano.

O PREFEITO MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, no uso de suas atribuições legais, e

CONSIDERANDO, o deferimento no Processo Administrativo nº. 8069/2007, publicado em 12/07/10 em nome de **Ivani Lage da Cruz**, bem como o cumprimento dos requisitos legais conforme o Decreto Municipal nº 104/92, por parte do respectivo requerente,

DECRETA:

Art. 1º - Fica concedido a **Ivani Lage da Cruz**, o direito de Perpetuação de Sepultura nº 75.562-A, quadra "M", no Cemitério Urbano.

Art. 2º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, 15 de Julho de 2010.

Nelson Nahim Mathews de Oliveira
- Prefeito em exercício -

Id: 1015440

DECRETO Nº. 267/2010

Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal do Município de Campos dos Goytacazes (Riispoal/Campos)

O PREFEITO MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, no uso de suas atribuições legais, nos termos do Art. 73, IX da Lei Orgânica do Município de Campos dos Goytacazes;

CONSIDERANDO a necessidade de regramento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal em nosso município, em adequação à Legislação Federal;

CONSIDERANDO os termos da audiência pública realizada em 19/05/2010 entre autoridades municipais, estaduais, federais e Ministério Público para tratar do tema;

DECRETA:

TÍTULO I

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O presente regulamento estatui as normas que regulam em todo Território municipal o Serviço de Inspeção de Produtos

de Origem Animal do Município de Campos dos Goytacazes (SIM/CG).

Art. 2º - O presente regulamento estatui também as normas que regulam, em todo Território municipal, o registro dos estabelecimentos que produzem matéria prima, manipulam, industrializam distribuem e comercializam produtos de origem animal, bem como seus rótulos e embalagem

Art. 3º - Ficam sujeitos ao registro no Serviço de Inspeção do Município de Campos dos Goytacazes (SIM/CG), todos os estabelecimentos que abatem animais, produzam matéria prima manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem, industrializem a carne, o pescado, o leite, o mel e a cera de abelhas e seus subprodutos derivados, conforme classificação constante neste regulamento, e que não possuem no Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.) e nem no Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E.).

Art. 4º - O registro dos Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal a que se refere o artigo anterior é privativo do Serviço de Inspeção do Município de Campos dos Goytacazes da Secretaria Municipal de Agricultura, e será expedido somente depois de cumpridas todas as exigências constantes deste regulamento.

Art. 5º - O registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal pelo SIM/CG, isenta-os de qualquer outro registro federal ou estadual.

Art. 6º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal para efeito do presente regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carne, bem como onde são recebidos, manipulados, acondicionados, embalados, e rotulados com finalidade comercial ou industrializados, a carne e seus derivados, o mel e a cera de abelha e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o pescado e seus derivados, anfíbios e seus derivados, moluscos e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

Art. 7º - O presente regulamento e atos complementares que venham a ser baixados serão executados no território do Município de Campos dos Goytacazes, desde que não colida com a Lei Federal ou Estadual em vigor.

Art. 8º - A simples designação do "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa para efeito do presente regulamento, que se trata de "produto de origem animal ou suas matérias primas".

Art. 9º - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio intramunicipal com produtos de origem animal, sem estar registrado no Serviço de Inspeção do Município de Campos dos Goytacazes (SIM/CG).

Art. 10º - Além do registro, todo estabelecimento deverá atender as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM/CG ou na sua ausência pela legislação federal.

Art. 11º - O registro será requerido ao Secretário de Agricultura do Município, instruído o processo com os seguintes documentos:

- contrato social da empresa;
- cartão do CNPJ;
- laudo de inspeção do terreno e/ou das instalações já existentes;
- memorial descritivo da obra;
- plantas do estabelecimento e anexos, compreendendo:

Plantas baixas dos diversos pavimentos com os detalhes de aparelhagem e equipamentos, inclusive anexos;
Plantas de corte transversal e/ou longitudinal, demonstrando detalhes de aparelhagem e instalações;

As plantas devem ser de fácil visualização e interpretação, declarando qual a escala utilizada;

- aprovação da Prefeitura Municipal;
- aprovação da Prefeitura Municipal;
- aprovação do Serviço de Vigilância Sanitária;
- aprovação do Órgão de Proteção do Meio Ambiente;
- laudo do exame físico-químico e microbiológico da água de abastecimento;
- termo de compromisso de cumprimento ao Regulamento de Inspeção Municipal.

Art. 12º - As plantas ou projetos devem conter:

- Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno;
- Orientação quanto aos pontos cardeais;
- Localização da captação de água de abastecimento;
- Localização dos equipamentos e utensílios a serem usados no estabelecimento;
- Localização dos pontos de escoamento da água;
- Localização das demais dependências, como currais, pocilgas, casas e outros;
- Localização das lagoas de tratamento de água residuais quando exigidas;
- Localização do(s) curso(s) de água, quando for o caso;

Art. 13º - Os projetos de que trata o artigo anterior devem ser apresentados devidamente datados e assinados por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

Art. 14º - Serão rejeitados os projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento.

Art. 15º - A apresentação de simples "croquis" ou desenho servirão apenas para orientação ao interessado para estudos preliminares.

Art. 16º - As autoridades municipais não permitirão o início da construção de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal, para o comércio intramunicipal, sem que os projetos tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção do Município de Campos dos Goytacazes - SIM/CG.

Art. 17º - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana, é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia do boletim oficial do exame da água de abastecimento.

Parágrafo Único - A água de abastecimento deverá enquadrar-se nos padrões físico-químicos e microbiológicos fixados pelo Ministério da Saúde.

Art. 18º - Qualquer ampliação, reforma ou construção que interfira na área industrial dos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só poderão ser feitas após aprovação prévia dos projetos.

Art. 19º - Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Art. 20º - Autorizado o registro, o Serviço de Inspeção do Município de Campos dos Goytacazes (SIM/CG), deverá ficar com uma cópia do processo e das plantas.

Parágrafo Único - Os processos de construção e/ou reforma aprovados pelo SIM/CG, terão um prazo máximo de 180 dias para o início das obras. Passado este prazo, o processo será automaticamente cancelado.

Art. 21 - Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o Chefe do Serviço de Inspeção Municipal, autorizará a expedição do "Título de Registro", constando do mesmo o número de registro, nome da firma, classificação dos estabelecimentos e outros detalhes necessários.

Parágrafo Único - O referido título somente será emitido após a apresentação da "Licença de Operação" emitida pelo Órgão do Meio Ambiente.

Art. 22 - O Serviço de Inspeção do Município de Campos dos Goytacazes (SIM/CG), fará inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou reformas, tendo-se em vista o projeto aprovado.

Art. 23 - Para os estabelecimentos já registrados que esteja em desacordo com o presente regulamento, o SIM/CG fará exigências cabíveis, concedendo-lhes prazos compatíveis para o cumprimento do presente regulamento, não podendo exceder 180 dias de prazo.

Parágrafo Único - Esgotados os prazos, sem que tenham sido realizadas as alterações exigidas, será suspensa a inspeção e cancelado o registro.

CAPÍTULO II TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

Art. 24 - Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova firma.

§ 1º - No caso de comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao Secretário Municipal de Agricultura, esclarecendo os motivos de recusa.

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

§ 3º - Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado.

§ 4º - No caso de 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 máximo de trinta dias, os documentos necessários à respectiva transferência é cassado o registro do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.

§ 5º - Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizados a 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. 25 - O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

Art. 26 - 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.

SEÇÃO I DA INSPEÇÃO

Art. 27 - A Inspeção do SIM/CG se estende às casas atacadistas em caráter supletivos, sem prejuízo da fiscalização sanitária local, e terá por objetivo reinspecionar produtos de origem animal além de verificar se existem produtos que não foram inspecionadas na origem ou quando o tenham sido, infringindo dispositivos deste regulamento.

Art. 28 - Será autorizada a entrada de carcaças oriundas de matadouros com Inspeção Federal ou Estadual no estabelecimento com Inspeção Municipal.

Art. 29 - Para o cumprimento do disposto no artigo anterior, o SIM/CG exigirá a comprovação ou certificação sanitária de origem da(s) carcaça(s) ou produtos de origem animal.

Art. 30 - Todo estabelecimento registrado possuirá inspeção industrial e sanitária, realizada por profissional Médico Veterinário.

Art. 31 - A Inspeção Industrial e Sanitária poderá ser permanente ou periódica.

I - Será permanente em estabelecimentos que abatem animais de açougue;

II - Nos demais estabelecimentos, poderá esta inspeção ser permanente ou periódica, a juízo do SIM/CG.

Parágrafo Único - Entende-se por animais de açougue: bovinos, suínos, bubalinos, caprinos, ovinos, eqüinos, aves, coelhos, rãs e outras espécies aprovadas para o abate.

Art. 32 - Por ocasião do registro inicial dos estabelecimentos previstos neste regulamento, a juízo do SIM/CG, deverá ser exigido que a empresa apresente um responsável técnico habilitado para a função.

SEÇÃO II DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 33 - A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

- 1 - Os de carnes e derivados;
- 2 - Os de leite e derivados;
- 3 - Os de pescado e derivados;
- 4 - Os anfíbios e derivados;
- 5 - Os de moluscos e derivados;
- 6 - Os de ovos e derivados;
- 7 - Os de mel e cera de abelhas e seus derivados;
- 8 - Casa atacadista

Parágrafo Único - A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

CAPÍTULO III ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 34 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- 1 - matadouros-frigoríficos;
- 2 - matadouros de pequenos e médios animais;

- 3 - fábricas de conservas;
- 4 - fábricas de produtos suídeos;
- 5 - fábricas de produtos gordurosos;
- 6 - entrepostos de carnes e derivados;
- 7 - fábricas de produtos não comestíveis;
- 8 - matadouros de aves e coelhos;
- 9 - entrepostos-frigoríficos.

§ 1º - Entende-se por "matadouro-frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito, de subprodutos não comestíveis e, possuirá instalações de frio industrial.

§ 2º - Entende-se por "matadouro de pequenos e médios animais" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de suídeos, ovinos, caprinos, aves e coelhos, que disponha de frio industrial e, a juízo do SIM/CG, de instalações para aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 3º - Entende-se por "fábrica de conserva" o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa, e que em qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 4º - Entende-se por "fábrica de produtos suídeos", o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrialize animais das espécies afins e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies, disponha de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada ao aproveitamento completo de subprodutos não comestíveis.

§ 5º - Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gordura, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias primas de origem vegetal.

§ 6 - Entende-se por "entrepósito de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do SIM/CG;

§ 7º - Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§ 8º - Entende-se por "matadouro de aves e coelhos" o estabelecimento dotado de instalação para o abate e industrialização de aves e coelhos que disponha de frio industrial e, a juízo do SIM/CG, de instalação para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 9 - Entende-se por "entrepósito-frigorífico" o estabelecimento destinado, principalmente, à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

Art. 35 - As fábricas de conservas e as fábricas de produtos suídeos, registradas no SIM/CG, poderão fornecer carnes frigorificadas aos mercados de consumo do município onde estiverem localizadas, desde que a medida atenda aos interesses da municipalidade.

Art. 36 - Na constituição de razões sociais ou denominação de estabelecimentos que industrializem produtos de origem animal, a designação "frigorífico" só pode ser incluída quando plenamente justificada pela exploração do frio industrial.

CAPÍTULO IV ESTABELECIMENTOS DO LEITE E DERIVADOS

Art. 37 - Os estabelecimentos do leite e derivados são classificados em:

- 1 - Propriedades rurais:
 - a) fazendas leiteiras;
 - b) estábulos leiteiros;
 - c) granjas leiteiras;
- 2 - Posto de leite e derivados, compreendendo:
 - a) postos de recebimento;
 - b) postos de refrigeração;
 - c) postos de coagulação;
 - d) queijarias
- 3 - Estabelecimentos industriais, compreendendo:
 - a) usinas de beneficiamento;
 - b) fábrica de laticínios;
 - c) entrepostos-usinas;
 - d) entrepostos de laticínios.

Art. 38 - Entende-se por "propriedades rurais" os estabelecimentos produtores de leite para qualquer finalidade comercial, tais como:

- 1 - "fazenda leiteira", este estabelecimento assim denominado terá sua localização na zona rural, sendo destinada a produção de leite do tipo "C" para consumo e para fins industriais.
- 2 - "estábulo leiteiro", este estabelecimento assim denominado terá sua localização em zona rural ou suburbana, sendo destinado à produção e refrigeração de leite preferencialmente para consumo em natureza, do tipo "B".
- 3 - "granja leiteira", este estabelecimento assim denominado terá sua produção, refrigeração, pasteurização e engarrafamento para consumo em natureza, de leite do tipo "A".

Parágrafo único - De acordo com sua localização em relação aos mercados consumidores e com os meios de transporte, as fazendas leiteiras podem fornecer para consumo em natureza leite do tipo "B", desde que satisfaçam as exigências previstas para os estábulos leiteiros.

Art. 39 - Entende-se por "postos de leite e derivados" os estabelecimentos intermediários entre as propriedades rurais e a usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de creme e outras matérias primas, para depósito para curto tempo, transvase, refrigeração, desnatação ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos registrados, a saber:

- 1 - "posto de recebimento", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento do creme ou de leite de consumo ou

industrial, onde podem ser realizadas operações de medida, pesagem ou transvase para acondicionamento ou atesto;

2 - "posto de refrigeração", assim denominado o estabelecimento destinado ao tratamento do leite pelo frio, podendo ser reservado ao consumo ou à industrialização.

3 - "posto de coagulação", assim denominado o estabelecimento destinado à coagulação do leite e sua parcial manipulação, até a obtenção de massa, dessorada, enformada ou não, destinada à fabricação de queijos de massa semi cozida ou filada, de requeijão ou de caseína;

4 - "queijaria", assim denominado o simples estabelecimento situado em fazenda leiteira e destinado à fabricação de queijo "Minas".

Art. 40 - Entende-se por "estabelecimentos industriais" os destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber:

1 - "usina de beneficiamento" assim denominado o estabelecimento que tem por fim principal receber, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo humano ou a entrepostos-usinas;

2 - "fábrica de laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;

3 - "entrepósito-usina", assim denominado o estabelecimento localizado em centros de consumo, dotado de aparelhagem moderna e mantido em nível técnico elevado para recebimento que satisfaçam as exigências deste Regulamento, previstas para fábricas de laticínios.

4 - "entrepósito de laticínios" assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação, e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza.

CAPÍTULO V ESTABELECIMENTO DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 41 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- 1 - entrepostos de pescados;
- 2 - fábricas de conservas de pescado;

§ 1º - Entende-se por "entrepósito de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, refrigeração, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexas dependências para industrialização e, nesse caso, satisfazendo às exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado, dispondo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis. Enquadra-se na classificação acima estabelecimentos que abatem outras espécies aprovadas, tais como: anfíbios, moluscos e outros.

§ 2º - ENTENDE-SE POR "FÁBRICA DE CONSERVAS DE PESCADO" O ESTABELECIMENTO DOTADO DE DEPENDÊNCIAS, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS ADEQUADOS AO RECEBIMENTO E INDUSTRIALIZAÇÃO DO PESCADO POR QUALQUER FORMA, COM APROVEITAMENTO INTEGRAL DE SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS.

CAPÍTULO VI ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS

Art. 42 - OS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS SÃO CLASSIFICADOS EM:

- 1 - ENTREPÓSITO DE OVOS;
- 2 - FÁBRICAS DE CONSERVAS DE OVOS.

§ 1º - ENTENDE-SE POR "ENTREPÓSITO DE OVOS", O ESTABELECIMENTO DESTINADO AO RECEBIMENTO, CLASSIFICAÇÃO, ACONDICIONAMENTO, IDENTIFICAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE OVOS EM NATUREZA, DISPONDO OU NÃO DE INSTALAÇÕES PARA SUA INDUSTRIALIZAÇÃO.

§ 2º - ENTENDE-SE POR "FÁBRICA DE CONSERVA DE OVOS" O ESTABELECIMENTO DESTINADO AO RECEBIMENTO E À INDUSTRIALIZAÇÃO DE OVOS.

CAPÍTULO VII ESTABELECIMENTO DE MEL E CERA DE ABELHAS

Art. 43 - OS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS AO MEL E CERA DE ABELHAS SÃO CLASSIFICADOS EM:

- 1 - APIÁRIOS;
- 2 - ENTREPÓSITO DE MEL E CERA DE ABELHAS.

§ 1º - ENTENDE-SE POR "APIÁRIO" O ESTABELECIMENTO DESTINADO À PRODUÇÃO, INDUSTRIALIZAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DE MEL E SEUS DERIVADOS.

§ 2º - ENTENDE-SE POR "ENTREPÓSITO DE MEL E CERA DE ABELHAS" O ESTABELECIMENTO DESTINADO AO RECEBIMENTO, CLASSIFICAÇÃO E INDUSTRIALIZAÇÃO DO MEL E CERA DE ABELHAS.

CAPÍTULO VIII DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Art. 44 - O SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAMPOS DOS GOYTACAZES SERÁ COMPOSTO POR MÉDICOS VETERINÁRIOS E AGENTES DE INSPEÇÃO, CHEFIADO POR MÉDICO VETERINÁRIO.

Art. 45 - A CHEFIA DO SIM/CG, LOCALIZAR-SE-Á NA SEDE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA.

Art. 46 - OS PROCESSOS DE REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS SERÃO SEMPRE ENCAMINHADOS À SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA ONDE SERÃO ANALISADOS PELO ÓRGÃO COMPETENTE.

Art. 47 - AS LIBERAÇÕES PARA FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS SÃO DE EXCLUSIVA COMPETÊNCIA E RESPONSABILIDADE DO CHEFE DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA.

Art. 48 - A INSPEÇÃO SANITÁRIA SERÁ INSTALADA NOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL SOMENTE APÓS O REGISTRO DO MESMO NO SIM/CG, CABENDO A CHEFIA DETERMINAR O NÚMERO DE INSPECTORES NECESSÁRIOS PARA A RACIONALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES E COMPOR AS EQUIPES, BASEANDO-SE NA PRODUÇÃO DO ESTABELECIMENTO.

Art. 49 - SERÃO INSPECIONADOS TODOS OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NOS ESTABELECIMENTOS COM REGISTRO SIM/CG.

Art. 50 - A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL SERÁ EXECUTADA PELO SIM/CG DA SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA.



**Nelson Nahim
Matheus de Oliveira**
PREFEITO EM EXERCÍCIO

Suledil Bernardino da Silva
SECRETÁRIO DE GOVERNO EM EXERCÍCIO

Mauro José da Silva
SECRETÁRIO DE COMUNICAÇÃO SOCIAL

Mário Lopes Machado
PRESIDENTE DA FMJU

DIÁRIO OFICIAL

PUBLICAÇÕES

ENVIO DE MATÉRIAS: As matérias que serão publicadas no Diário Oficial deverão ser entregues, no Setor de Publicação da Secretaria de Governo, na sede da Prefeitura de Campos dos Goytacazes, até as 17h em mídia eletrônica (pen drive ou cd).

RECLAMAÇÕES: Questionamentos sobre textos oficiais publicados devem ser encaminhados ao mesmo setor, por escrito, no máximo, até 10 dias após a data de sua publicação.

TELEFONE: (22) 2731 6868 - Ramal 25

E-MAIL: diario.oficial@campos.rj.gov.br **SITE:** www.campos.rj.gov.br

Lei Municipal Nº 8074/2009 publicada no Diário Oficial do dia 30/03/2009

Poder Executivo

EQUIPE DE PUBLICAÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

Francisco Chagas Maciel - **Chefe de Publicação**
Viviane Medeiros de Freitas e Mayra Freire Amaral.

SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO SOCIAL

Carlos de Almeida Cunha - **Subsecretário**
Rodrigo Cherehe Viana Barros - **Diretor de Comunicação Interna**

DISTRIBUIÇÃO

Fundação Municipal da Infância e Juventude
Praça São Salvador, 21/23 - Centro- Tel.: **22 2733 7377 / 2733 1438**

ART. 51 - A CONFECCÃO DOS CARIMBOS DA INSPEÇÃO SERÁ AUTORIZADA PELA CHEFIA DO SIM/CG, MEDIANTE REQUERIMENTO ENCAMINHADO PELO INTERESSADO, AO MÉDICO VETERINÁRIO RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO E SOMENTE DEPOIS DE ATENDIDAS AS EXIGÊNCIAS DESTA REGULAMENTO.

ART. 52 - OS MODELOS DE CARIMBOS DE INSPEÇÃO MUNICIPAL A SEREM USADOS NOS ESTABELECIMENTOS FISCALIZADOS PELO SIM/CG OBEDECERÃO AS SEGUINTES ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DOS ARTIGOS 55 A 57.

ART. 53 - O NÚMERO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO, AS INICIAIS "S.I.M./C.G.", SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, E, CONFORME O CASO, AS PALAVRAS "INSPECIONADO" OU "CONDENADO", REPRESENTA OS ELEMENTOS BÁSICOS DO CARIMBO OFICIAL DA INSPEÇÃO MUNICIPAL, CUJOS FORMATOS, DIMENSÕES E EMPREGO SÃO FIXADOS NESTE REGULAMENTO.

§ 1º - AS INICIAIS S.I.M./C.G. TRADUZEM "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/CAMPOS DOS GOYTACAZES".

§ 2º - O CARIMBO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL REPRESENTA A MARCA OFICIAL USADA UNICAMENTE EM ESTABELECIMENTOS SUJEITOS À FISCALIZAÇÃO DO S.I.M., E CONSTITUI O SINAL DE GARANTIA DE QUE O PRODUTO FOI INSPECIONADO PELA AUTORIDADE COMPETENTE.

ART. 54 - OS CARIMBOS DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DEVEM OBEDECER EXATAMENTE À DESCRIÇÃO E OS MODELOS ANEXOS, RESPEITADAS AS DIMENSÕES, FORMA, DIZERES, TIPO E CORPO DE LETRA; DEVEM SER COLOCADOS EM DESTAQUE NAS TESTEIRAS DAS CAIXAS E OUTROS CONTINENTES, NOS RÓTULOS OU PRODUTOS, NUMA COR ÚNICA (PRETA), QUANDO IMPRESSOS, GRAVADA OU LITOGRAFADOS.

ART. 55 - OS DIFERENTES MODELOS DE CARIMBOS DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, A SEREM USADOS NOS ESTABELECIMENTOS FISCALIZADOS PELO SIM/CG, OBEDECERÃO AS SEGUINTES ESPECIFICAÇÕES:

A) MODELO 01:

1 - DIMENSÕES: 0,02 M (DOIS CENTÍMETROS) DE RAIO PARA RÓTULOS DE EMBALAGENS DE ATÉ 1 KG (UM QUILOGRAMA); 0,03 M (TRÊS CENTÍMETROS) DE RAIO PARA RÓTULOS DE EMBALAGENS SUPERIORES A 1KG (UM QUILOGRAMA) ATÉ 10KG (DEZ QUILOGRAMAS); 0,04M (QUATRO CENTÍMETROS) DE RAIO PARA RÓTULOS DE EMBALAGENS SUPERIORES A 10 KG (DEZ QUILOGRAMAS).

2 - FORMA: CIRCULAR.

3 - DIZERES: A PALAVRA "INSPECIONADA" ACOMPANHANDO A CURVATURA INTERNA SUPERIOR; O NÚMERO DE REGISTRO POSICIONADO NO CENTRO DA CIRCUNFERÊNCIA; A SIGLA SIM/CG ACOMPANHANDO A CURVATURA INTERNA INFERIOR; "SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA" ACOMPANHANDO A CURVATURA SUPERIOR EXTERNAMENTE.

4 - USO: PARA RÓTULOS DE PRODUTOS UTILIZADOS NA ALIMENTAÇÃO HUMANA, ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES METÁLICOS, DE MADEIRA OU VIDRO E ENCAPADOS OU PRODUTOS ENVOLVIDOS EM PAPEL, FACULTANDO-SE NESTE CASO, SUA REPRODUÇÃO NO CORPO DO RÓTULO:

A) EM ALTO RELEVO OU PELO PROCESSO DE IMPRESSÃO AUTOMÁTICA À TINTA, RESISTENTE A ALCOOL OU, SUBSTÂNCIA SIMILAR NA TAMPA OU FUNDO DAS LATAS OU TAMPA METÁLICA DOS VIDROS. QUANDO IMPRESSO NO CORPO DO RÓTULO DE PAPEL, SERÁ PERMITIDO QUE NA TAMPA OU FUNDO DA LATA E/OU VIDRO CONSTEM O NÚMERO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO FABRICANTE PRECEDIDO DA SIGLA SIM/CG, E OUTRAS INDICAÇÕES NECESSÁRIAS À IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM E TIPO DE PRODUTO CONTIDO NA EMBALAGEM;

B) A FOGO OU GRAVADO SOBRE PRESSÃO NOS RECIPIENTES DE MADEIRA;

C) IMPRESSO NO CORPO DO RÓTULO QUANDO LITOGRAFADO OU GRAVADO EM ALTO RELEVO NO TAMPO DAS LATAS;

D) IMPRESSOS EM TODOS OS RÓTULOS DE PAPEL QUANDO OS PRODUTOS NÃO ESTÃO ACONDICIONADOS NOS RECIPIENTES INDICADOS NAS ALÍNEAS ANTERIORES.

B) MODELO 02:

1 - DIMENSÃO: 0,07M (SETE CENTÍMETROS).

2 - FORMA: TRIANGULAR.

3 - DIZERES: A PALAVRA "INSPECIONADA" ACOMPANHANDO A BASE DO TRIÂNGULO; A SIGLA SIM/CG POSICIONADA NO CENTRO DO TRIÂNGULO E O NÚMERO DE REGISTRO LOGO ABAIXO.

4 - USO: PARA CARCAÇAS OU QUARTOS DE BOVINO E CARCAÇAS DE SUÍDEOS, OVINOS E CAPRINOS EM CONDIÇÕES DE CONSUMO EM NATUREZA, APLICADO EXTERNAMENTE SOBRE AS MASSAS MUSCULARES EM CADA QUARTO; SOBRE CORTES DE CARNES FRESCAS OU FRIGORIFICADAS DE QUALQUER ESPÉCIE DE AÇOUQUE.

C) MODELO 03:

1 - DIMENSÕES: 0,04M X 0,045M (QUATRO CENTÍMETROS NA BASE DO TRIÂNGULO POR QUATRO E MEIO CENTÍMETROS NOS LADOS DO TRIÂNGULO).

2 - FORMA: TRIANGULAR.

3 - DIZERES: A PALAVRA "INSPECIONADO" ACOMPANHANDO A BASE DO TRIÂNGULO; A SIGLA SIM/CG POSICIONADA NO CENTRO DO TRIÂNGULO E O NÚMERO DE REGISTRO LOGO ABAIXO.

4 - USO: PARA VÍSCERAS.

D) MODELO 04:

1 - DIMENSÕES: 0,05M X 0,07M (CINCO CENTÍMETROS POR SETE CENTÍMETROS).

2 - FORMA: RETANGULAR.

3 - DIZERES: A PALAVRA "CONDENADA" NA PARTE SUPERIOR DO RETÂNGULO; A SIGLA SIM/CG NO CENTRO DO RETÂNGULO E LOGO ABAIXO O NÚMERO DO REGISTRO.

4 - USO: PARA PRODUTOS CONDENADOS.

E) MODELO 5: ETIQUETA - LACRE

1 - DIMENSÕES: 0,06M X 0,04M (SEIS CENTÍMETROS POR QUATRO CENTÍMETROS)

2 - FORMA: RETANGULAR

3 - DIZERES: "SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA" ACIMA DA LINHA SUPERIOR DO RETÂNGULO; A SIGLA SIM/CG NA PARTE INTERNA SUPERIOR DO RETÂNGULO; O NÚMERO DE REGISTRO NO CENTRO DO RETÂNGULO E A PALAVRA "INSPECIONADA" NA PARTE INTERNA INFERIOR DO RETÂNGULO.

4 - USO: PARA CARNE RESFRIADA DE BOVINO, BUBALINO, OVINO, CAPRINO E SUÍDEO COM OSSO, APOSTA NA ETIQUETA LACRE, FEITA DE FILME DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE PARA USO EM CONTATO COM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. LACRADA ATRAVÉS TERMO-SOLDAGEM DAS EXTREMIDADES.

SEÇÃO I DOS ESTABELECIMENTOS

ART. 56 - NÃO SERÁ AUTORIZADO O FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, PARA EXPLORAÇÃO DO COMÉRCIO INTRAMUNICIPAL, SEM QUE SEJA COMPLETAMENTE INSTALADO E EQUIPADO PARA A FINALIDADE A QUE SE DESTINE.

PARÁGRAFO ÚNICO - AS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTO DE QUE SE TRATAM ESTE ARTIGO COMPREENDEM AS DEPENDÊNCIAS MÍNIMAS, MAQUINÁRIO E UTENSÍLIOS DIVERSOS EM FACE DA CAPACIDADE DE PRODUÇÃO DE CADA ESTABELECIMENTO.

ART. 57 - OS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DEVEM SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES BÁSICAS E COMUNS:

1 - DISPOR DE ÁREA SUFICIENTE PARA CONSTRUÇÃO DO EDIFÍCIO OU EDIFÍCIOS PRINCIPAIS E DEMAIS DEPENDÊNCIAS;

2 - DISPOR DE LUZ NATURAL E ARTIFICIAL ABUNDANTES, BEM COMO DE VENTILAÇÃO SUFICIENTE EM TODAS AS DEPENDÊNCIAS, RESPEITADA AS PECULIARIDADES DE ORDEM TECNOLÓGICAS CABÍVEIS;

3 - POSSUIR PISOS CONVENIENTEMENTE IMPERMEABILIZADOS COM MATERIAL ADEQUADO, PREVIAMENTE APROVADO; OS PISOS DEVEM SER CONS-

TRUIDOS DE MODO A FACILITAR A COLETA DAS ÁGUAS RESIDUAIS E SUA DRENAGEM PARA A REDE DE ESGOTO;

4 - TER PAREDES E SEPARAÇÕES REVESTIDAS OU IMPERMEABILIZADAS, COMO REGRA GERAL, ATÉ 2M (DOIS METROS) DE ALTURA NO MÍNIMO, E, TOTAL OU PARCIAL QUANDO NECESSÁRIO COM AZULEJOS BRANCOS VIDRADOS, OU COM OUTRO MATERIAL ADEQUADO; A PARTE RESTANTE SERÁ CONVENIENTE REBOCADA, CAIADA OU PINTADA;

5 - POSSUIR FORRO DE MATERIAL ADEQUADO EM TODAS AS DEPENDÊNCIAS ONDE SE REALIZEM TRABALHOS DE RECEBIMENTO, MANIPULAÇÃO E PREPARO DE MATÉRIAS PRIMAS E PRODUTOS COMESTÍVEIS;

6 - DISPOR DE DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES MÍNIMAS, PARA INDUSTRIALIZAÇÃO, CONSERVAÇÃO DE EMBALAGEM E DEPÓSITO DE PRODUTOS COMESTÍVEIS, SEPARADAS POR MEIO DE PAREDES TOTAIS DAQUELAS DESTINADAS AO PREPARO DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS;

7 - DISPOR DE MESAS CONSTRUÍDAS DE MATERIAL ADEQUADO, QUE PERMITAM PERFEITA HIGIENIZAÇÃO E EXECUÇÃO DOS TRABALHOS;

8 - DISPOR DE RECIPIENTES ADEQUADOS E DE FÁCIL E PERFEITA HIGIENIZAÇÃO PARA O ACONDICIONAMENTO DE MATÉRIA PRIMA E/OU PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL;

9 - DISPOR DE REDE DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA PARA ATENDER SUFICIENTEMENTE ÀS NECESSIDADES DO TRABALHO INDUSTRIAL E ÀS DEPENDÊNCIAS SANITÁRIAS, E, QUANDO FOR O CASO, DE INSTALAÇÕES DE TRATAMENTO DE ÁGUA;

10 - DISPOR DE ÁGUA FRIA E QUENTE ABUNDANTE, EM TODAS AS DEPENDÊNCIAS DE MANIPULAÇÕES E PREPARO, NÃO SÓ DE PRODUTOS, COMO DE SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS;

11 - DISPOR DE REDE DE ESGOTO EM TODAS AS DEPENDÊNCIAS, BEM COMO DE TRATAMENTO DE ÁGUAS SERVIDAS, CONFORME NORMAS ESTABELECIDAS PELO ÓRGÃO COMPETENTE DE MEIO AMBIENTE;

12 - DISPOR DE ROUPARIA, VESTIÁRIOS, BANHEIROS, PRIVADAS, MICROTÓRIOS E DEMAIS DEPENDÊNCIAS NECESSÁRIAS, EM NÚMERO PROPORCIONAIS AO PESSOAL, INSTALADAS SEPARADAMENTE PARA CADA SEXO, COMPLETAMENTE ISOLADAS E AFASTADAS DAS DEPENDÊNCIAS ONDE SÃO BENEFICIADOS PRODUTOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO HUMANA;

13 - POSSUIR PÁTIOS E RUAS PAVIMENTADAS, BEM COMO AS ÁREAS DESTINADAS À SECAGEM DE PRODUTOS;

14 - DISPOR DE SEDE PARA A INSPEÇÃO MUNICIPAL, QUE COMPREENDERÁ SALAS DE TRABALHO, LABORATÓRIOS, ARQUIVOS, VESTIÁRIOS, BANHEIROS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS;

15 - POSSUIR JANELAS BASCULANTES E PORTAS DE FÁCIL ABERTURA, DE MODO A FICAREM LIVRES OS CORREDORES E PASSAGENS, PROVIDAS DE TELAS MÓVEIS À PROVA DE INSETOS, QUANDO FOR O CASO;

16 - POSSUIR INSTALAÇÕES DE FRIO COM CÂMARAS E ANTECÂMARAS QUE SE FIZEREM NECESSÁRIAS, EM NÚMERO E COM ÁREA SUFICIENTE SEGUNDO A CAPACIDADE DO ESTABELECIMENTO;

17 - POSSUIR JIRAUS, QUANDO PERMITIDOS, COM PÉ DIREITO MÍNIMO DE 2,50M (DOIS METROS E CINQUENTA CENTÍMETROS), DESDE QUE NÃO DIFICULTEM A ILUMINAÇÃO E AREJAMENTO DAS SALAS CONTÍGUAS;

18 - POSSUIR ESCADAS QUE APRESENTEM CONDIÇÕES DE SOLIDEZ E SEGURANÇA, CONSTRUÍDAS DE CONCRETO ARMADO, DE ALVENARIA OU METAL E PROVIDAS DE CORRIMÃO E PATAMARES APÓS CADA LANCE DE 20 (VINTE) DEGRAUS E INCLINAÇÃO DE 50º (CINQUENTA GRAUS) EM QUALQUER DOS SEUS PONTOS. AS ESCADAS EM CARACOL SÓ SERÃO TOLERADAS COMO ESCADAS DE EMERGÊNCIA;

19 - POSSUIR ELEVADORES, GUINDASTE OU QUALQUER OUTRO APARELHAMENTO MECÂNICO, QUE OFEREÇA GARANTIAS E RESISTÊNCIA, SEGURANÇA E ESTABILIDADE;

20 - DISPOR DE EQUIPAMENTO NECESSÁRIO E ADEQUADO AOS TRABALHOS, OBEDECIDOS AOS PRINCÍPIOS DA TÉCNICA INDUSTRIAL, INCLUSIVE PARA APROVEITAMENTO E PREPARO DE SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS;

21 - SERÃO EVITADAS AS TRANSMISSÕES, PORÉM, QUANDO ISSO NÃO FOR POSSÍVEL, DEVEM SER INSTALADAS DE FORMA A NÃO PREJUDICAREM OS TRABALHOS DA DEPENDÊNCIA, EXIGINDO-SE CONFORME O CASO, QUE SEJAM EMBUTIDAS;

22 - POSSUIR REFEITÓRIOS CONVENIENTEMENTE INSTALADOS NOS ESTABELECIMENTOS ONDE TRABALHAM MAIS DE 300 (TREZENTAS) PESSOAS;

23 - POSSUIR CANALIZAÇÕES EM TUBOS PRÓPRIOS PARA ÁGUA DESTINADA EXCLUSIVAMENTE A SERVIÇOS DE LAVAGEM DE PAREDES E PISOS, E A SER UTILIZADA POR MEIO DE MANGUEIRAS DE COR VERMELHA. A ÁGUA DESTINADA À LIMPEZA DE EQUIPAMENTOS E EMPREGADA NA MANIPULAÇÃO DE MATÉRIAS PRIMAS E PRODUTOS COMESTÍVEIS SERÁ USADA POR MEIO DE MANGUEIRAS DE COR BRANCA OU PRETA;

24 - SÓ POSSUIR TELHADOS DE MEIAS ÁGUAS QUANDO PUDER SER MANTIDO O PÉ DIREITO À ALTURA MÍNIMA DA DEPENDÊNCIA OU DEPENDÊNCIAS CORRESPONDENTES;

25 - DISPOR DEPENDÊNCIAS PARA ARMAZENAMENTO DE COMBUSTÍVEL USADO NA PRODUÇÃO DE VAPOR;

26 - DISPOR DE DEPENDÊNCIAS PARA ADMINISTRAÇÃO, OFICINAS, DEPÓSITOS DIVERSOS, EMBALAGEM, ROTULAGEM, EXPEDIÇÃO E OUTRAS NECESSÁRIAS;

27 - DISPOR DE EQUIPAMENTOS ADEQUADOS E NECESSÁRIOS À EXECUÇÃO DAS ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO, E INCLUSIVE PARA APROVEITAMENTO DE SUBPRODUTOS, QUANDO NECESSÁRIO;

28 - DISPOR DE EQUIPAMENTO E LOCAL PRÓPRIO PARA HIGIENIZAÇÃO DOS VEÍCULOS UTILIZADOS NO TRANSPORTE DE PRODUTOS, COM PONTOS DE ÁGUA SOB PRESSÃO ADEQUADA E EM ABUNDÂNCIA;

29 - OS ESTABELECIMENTOS DEVEM SER MANTIDOS LIVRES DE MOSCAS, MOSQUITOS, BARATAS, RATOS, CAMUNDONGOS E QUAISQUER OUTROS INSETOS OU ANIMAIS. É PROIBIDA A PERMANÊNCIA DE CÃES, GATOS, E DE OUTROS NO RECINTO DO ESTABELECIMENTO;

30 - AS ALTURAS, DISTÂNCIAS E OUTRAS MEDIDAS SERÃO ESTIPULADAS EM NORMAS PRÓPRIAS A CADA ESPÉCIE E/OU PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL E CONSTARÃO DAS SEÇÕES ESPECÍFICAS DESTA REGULAMENTO;

31 - OS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, QUANDO LOCALIZADOS EM PROPRIEDADES RURAIS, DEVEM ESTAR AFASTADOS DE INSTALAÇÕES DE CRIAÇÃO (ESTÁBULOS, APRISCOS, CAPRIS, POCILGAS, COELHEIROS E AVIÁRIOS) A UMA DISTÂNCIA DE 500 (QUINHENTOS) METROS. EM CASO DE EXISTIR UMA BARREIRA NATURAL (MATA NATIVA OU REFLORESTAMENTO) ENTRE AS INSTALAÇÕES DE CRIAÇÃO E O ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, ESTA DISTÂNCIA PODERÁ SER REDUZIDA À JUÍZO DO SIM/CG;

32 - AS LAGOAS DE TRATAMENTO, QUANDO EXIGIDAS, DEVERÃO SITUAR-SE A DISTÂNCIA REGULAMENTADA PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.

SEÇÃO II DO PESSOAL

ART. 58 - DEVEM SE APRESENTAR COM UNIFORME COMPLETO (BOTAS, CALÇA, JALECO, AVENTAL, GORRO) DE COR BRANCA E LIMPA, NO MÍNIMO TROCADOS DIARIAMENTE;

§ 1º - OS FUNCIONÁRIOS QUE TRABALHAM EM OFICINAS, SETORES DE MANUTENÇÃO E OUTROS, DEVEM DE APRESENTAR COM UNIFORMES EM CORES DIFERENCIADAS E NÃO PODERÃO TER LIVRE ACESSO AO INTERIOR DO ESTABELECIMENTO ONDE SE PROCESSA A MATANÇA OU SE MANIPULAM PRODUTOS COMESTÍVEIS.

§ 2º - OS VISITANTES SOMENTE PODERÃO TER ACESSO AO INTERIOR DO ESTABELECIMENTO QUANDO DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS E AUTORIZADOS PELO RESPONSÁVEL PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL.

ART. 59 - OS FUNCIONÁRIOS DEVERÃO AINDA:

A) SUBMETTER-SE A EXAMES DE SAÚDE ANTES DO INGRESSO E DEPOIS PERIODICAMENTE (NO MÍNIMO ANUAIS), QUE OS HABILITEM A MANIPULAR ALIMENTOS;

B) NÃO USAR ADORNOS NAS MÃOS, PULSOS, ETC;

C) NÃO APRESENTAR SINTOMAS OU LESÕES DE DOENÇAS INFECCIOSAS, ACESSO OU SUPURAÇÕES CUTÂNEAS;

D) NÃO CUSPIR, FUMAR, COMER, BEBER OU REALIZAR QUALQUER ATO FÍSICO QUE DE ALGUMA MANEIRA POSSA CONTAMINAR O ALIMENTO;

E) MANTER UNHAS CURTAS E DESINFETADAS, BARBA E CABELOS PROTEGIDOS.

CAPÍTULO IX DO REGISTRO DO PRODUTO

ART. 60 - É OBRIGATÓRIO O REGISTRO NO SIM/CG DE TODOS OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, PREVIAMENTE À SUA FABRICAÇÃO.

ART. 61 - PARA O REGISTRO A QUE SE REFERE O ARTIGO ANTERIOR, NECESSÁRIO SE FAZ A APRESENTAÇÃO DOS SEGUINTES DOCUMENTOS A SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA:

A) REQUERIMENTO SOLICITANDO O REGISTRO DO PRODUTO;
B) Memorial descritivo do processo de fabricação do produto contendo informações sobre as quantidades e percentuais que compõem o produto, devendo ser atestado pelo Médico Veterinário Responsável Técnico pelo estabelecimento;
C) Croqui da rotulagem, que deverá estar de acordo com o constante deste regulamento.

ART. 62 - TODOS OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL ENTREGUES AO COMÉRCIO E/OU AO CONSUMIDOR, DEVEM ESTAR IDENTIFICADOS POR MEIO DE RÓTULO.

PARÁGRAFO ÚNICO - FICA A CRITÉRIO DO SIM/CG, PERMITIR PARA CERTOS PRODUTOS O EMPREGO DE RÓTULOS SOB A FORMA DE ETIQUETA OU USO EXCLUSIVO DE CARIMBO DA INSPEÇÃO.

ART. 63 - CONSIDERA-SE RÓTULO, PARA EFEITO DO ARTIGO ANTERIOR QUALQUER IDENTIFICAÇÃO IMPRESSA, LITOGRAFADA, OU GRAVADA A FOGO SOBRE A MATÉRIA PRIMA E/OU NA EMBALAGEM.

ART. 64 - O RÓTULO PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DEVE CONTER AS SEGUINTES INFORMAÇÕES:

NOME VERDADEIRO DO PRODUTO EM CARACTERES DESTACADOS EM CORPO E COR;

Nome da firma responsável;

Natureza do estabelecimento conforme classificação prevista neste regulamento;

Carimbo oficial da Inspeção Municipal, conforme modelos definidos neste regulamento;

Endereço e telefone (se existente) do estabelecimento;

Marca comercial do produto;

Data de fabricação do produto;

"Prazo de validade" do produto ou "consumido até"...

Peso líquido;

Fórmulas com lista de ingredientes (composição, aditivos / condimentos e demais ingredientes);

Atender a legislação da ANVISA/MS;

Indústria Brasileira;

Nº de registro no CNPJ;

Inscrição Estadual;

Identificação do lote;

A expressão "deve ser pesado na presença do consumidor ou conteúdo líquido ou peso líquido ou ainda unidade";

Temperatura ideal para conservação do produto;

Produto registrado na Secretaria Municipal de Agricultura SMA/SIM/CG sob nº. /nº. de registro do Estabelecimento;

PARÁGRAFO ÚNICO - EM CASO DA UTILIZAÇÃO DE CARNE EQUÍDEA OU PRODUTOS COM ELA ELABORADOS, PARCIAL OU TOTALMENTE, EXIGE-SE AINDA, A DECLARAÇÃO NO RÓTULO "CARNE DE EQUÍDEO", E OU "PREPARADA COM CARNE DE EQUÍDEO", OU "CONTÉM CARNE DE EQUÍDEO".

ART. 65 - OS PRODUTOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ANIMAL DEVEM CONTER EM SEUS RÓTULOS A INSCRIÇÃO "ALIMENTAÇÃO ANIMAL".

ART. 66 - OS PRODUTOS NÃO DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO HUMANA OU ANIMAL DEVEM CONTER A INSCRIÇÃO "NÃO COMESTÍVEL".

ART. 67 - AS EMBALAGENS E PELÍCULAS DESTINADAS A PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, DEVEM SER APROVADAS PELO ÓRGÃO COMPETENTE DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.

ART. 68 - PRODUTOS QUE POR SUA DIMENSÃO, NÃO COMPORTEM NO RÓTULO TODOS OS DIZERES EXIGIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, PODERÃO AS INFORMAÇÕES ESTAR CONTIDAS EM EMBALAGENS COLETIVAS (CAIXAS, LATAS, ETC) HIGIÊNICAS E ADEQUADAS AO PRODUTO.

ART. 69 - É PROIBIDA A REUTILIZAÇÃO DE EMBALAGENS.

CAPÍTULO X REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

ART. 70 - OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DEVEM SER INSPECIONADOS TANTAS VEZES QUANTAS NECESSÁRIAS ANTES DE SEREM EXPEDIDOS PELA FÁBRICA PARA CONSUMO E COMÉRCIO INTRAMUNICIPAL.

§ 1º - OS PRODUTOS QUE NESTA REINSPEÇÃO FOREM JULGADOS IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO DEVEM SER DESTINADOS AO APROVEITAMENTO COMO SUBPRODUTOS INDUSTRIAIS, DEPOIS DE RETIRADAS AS MARCAS OFICIAIS E SUBMETIDAS À DESNATURAÇÃO, SE FOR O CASO.

§ 2º - QUANDO AINDA PERMITAM APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU REBENEFICAMENTO, A INSPEÇÃO MUNICIPAL DEVE AUTORIZAR QUE SEJAM SUBMETIDOS AOS PROCESSOS APROPRIADOS, REINSPECIONANDO-OS ANTES DA LIBERAÇÃO.

ART. 71 - NENHUM PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL PODE TER ENTRADA EM FABRICO SOB INSPEÇÃO MUNICIPAL, SEM QUE SEJA CLARAMENTE IDENTIFICADO COMO ORIUNDO DE OUTRO ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO S.I.F., S.I.E. OU S.I.M.

PARÁGRAFO ÚNICO - É PROIBIDO O RETORNO AO ESTABELECIMENTO DE ORIGEM DE PRODUTOS QUE, NA REINSPEÇÃO, SEJAM CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO, DEVENDO-SE PROMOVER SUA TRANSFORMAÇÃO OU APROVEITAMENTO CONDICIONAL.

ART. 72 - NA REINSPEÇÃO DA CARNE EM NATUREZA OU CONSERVA PELO FRIO, DEVE SER CONDENADA A QUE APRESENTAR QUALQUER ALTERAÇÃO QUE FAÇA SUSPEITAR DE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO.

§ 1º - SEMPRE QUE NECESSÁRIO A INSPEÇÃO VERIFICARÁ O PH SOBRE O EXTRATO AQUOSO DA CARNE.

§ 2º - SEM PREJUÍZO DA APRECIÇÃO DOS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS E DE OUTRAS PROVAS, A INSPEÇÃO ADOTARÁ O PH ENTRE 6,0 E 6,4 (SEIS E SEIS PONTO QUATRO DÉCIMOS) PARA CONSIDERAR A CARNE AINDA EM CONDIÇÕES DE CONSUMO.

ART. 73 - NOS ENTREPOSTOS, ARMAZÉNS OU CASAS COMERCIAIS, ONDE SE ENCONTREM DEPOSITADOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, PROCEDENTES DE ESTABELECIMENTOS SOB INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL A REINSPEÇÃO DEVE ESPECIALMENTE VISAR:

1 - SEMPRE QUE POSSÍVEL, CONFERIR O CERTIFICADO DE SANIDADE QUE ACOMPANHA O PRODUTO;

2 - IDENTIFICAR OS RÓTULOS E MARCAS OFICIAIS DOS PRODUTOS, BEM COMO A DATA DE FABRICAÇÃO;

3 - VERIFICAR AS CONDIÇÕES DE INTEGRIDADE DOS ENVOLTÓRIOS E RECIPIENTES;

4 - VERIFICAR OS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS SOBRE UMA OU MAIS AMOSTRAS, CONFORME O CASO;

5 - COLETAR AMOSTRAS PARA, EXAME QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO.

§ 1º - A AMOSTRA DEVE RECEBER CINTA ENVOLTÓRIA APROVADA PELO SIM/CG, CLARAMENTE PREENCHIDA PELO INTERESSADO E PELO FUNCIONÁRIO QUE COLETA A AMOSTRA.

§ 2º - SEMPRE QUE O INTERESSADO DESEJAR, A AMOSTRA PODERÁ SER COLETADA EM TRIPLICATA, COM OS MESMOS CUIDADOS DE IDENTIFICAÇÃO ASSINALADA NO PARÁGRAFO ANTERIOR. REPRESENTANDO UMA DELAS A CONTRAPROVA QUE PERMANECERÁ EM PODER DO INTERESSADO, LAVRANDO-SE UM TERMO DE COLETA EM DUAS VIAS, UMA DAS QUAIS SERÁ ENTREGUE AO INTERESSADO.

§ 3º - TANTO AMOSTRA COMO A CONTRAPROVA DEVE SER COLOCADA EM ENVELOPES APROPRIADOS PELO SIM /CG, A SEGUIR FECHADOS, LACRADOS E RUBRICADOS PELO INTERESSADO E PELO FUNCIONÁRIO.

§ 4º - EM TODOS OS CASOS DE REINSPETÇÃO AS AMOSTRAS TERÃO PREFERÊNCIAS PARA EXAME.

§ 5º - QUANDO O INTERESSADO DIVERGIR DO RESULTADO DO EXAME PODE REQUERER, DENTRO DO PRAZO DE 48 (QUARENTA E OITO) HORAS A ANÁLISE DE CONTRAPROVA.

§ 6º - O REQUERIMENTO SERÁ DIRIGIDO AO CHEFE DO SIM/CG.

§ 7º - O EXAME DA CONTRAPROVA PODE SER REALIZADO EM QUALQUER LABORATÓRIO OFICIAL OU CREDENCIADO COM A PRESENÇA DE UM REPRESENTANTE DO INTERESSADO.

§ 8º - ALÉM DE ESCOLHER O LABORATÓRIO OFICIAL OU CREDENCIADO PARA EXAME DA CONTRA PROVA O INTERESSADO PODE FAZER-SE REPRESENTAR POR UM TÉCNICO DE SUA PREFERÊNCIA E CONFIANÇA.

§ 9º - CONFIRMADA A CONDENAÇÃO DO PRODUTO OU PARTIDA, A INSPEÇÃO MUNICIPAL DETERMINARÁ O APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU A TRANSFORMAÇÃO EM PRODUTO NÃO COMESTÍVEL.

CAPÍTULO XI DO TRANSPORTE E TRÂNSITO DOS PRODUTOS

ART. 74 - OS PRODUTOS E MATÉRIAS PRIMAS DE ORIGEM ANIMAL PROCEDENTES DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO MUNICIPAL, SATISFEITAS AS EXIGÊNCIAS DESTA REGULAMENTO, PODEM SER EXPOSTOS AO CONSUMO EM QUALQUER PARTE DO TERRITÓRIO DO MUNICÍPIO E CONSTITUIR OBJETO DE COMÉRCIO INTRAMUNICIPAL.

ART. 75 - AS AUTORIDADES DA SAÚDE PÚBLICA EM SUA FUNÇÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS, NOS CENTROS DE CONSUMO, DEVEM COMUNICAR AO SIM/CG OS RESULTADOS DAS ANÁLISES DE ROTINA E FISCÁIS QUE REALIZAREM SE DOS MESMOS RESULTAR APREENSÃO OU CONDENAÇÃO DOS PRODUTOS, SUBPRODUTOS OU MATÉRIAS PRIMAS DE ORIGEM ANIMAL.

ART. 76 - TODOS OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EM TRÂNSITO PELAS RODOVIAS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE EMBALADOS, ACONDICIONADOS E ROTULADOS CONFORME PREVÊ ESTE REGULAMENTO, E PODEM SER REINSPETIONADOS PELOS TÉCNICOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DA SECRETARIA ESTADUAL DE AGRICULTURA, NOS POSTOS FISCÁIS FIXOS OU VOLANTES DE ACORDO COM AS NORMAS DE ATUAÇÃO DO SIF/SIE EM BARREIRAS SANITÁRIAS, BEM COMO NOS ESTABELECIMENTOS DE DESTINO.

ART. 77 - OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, QUANDO EM TRÂNSITO DEVEM ESTAR ACOMPANHADOS DE DOCUMENTAÇÃO NORMATIZADA PELO SIM/CG PARA O TRÂNSITO INTRAMUNICIPAL.

ART. 78 - O TRANSPORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS APROPRIADOS TANTO AO TIPO DO PRODUTO A SER TRANSPORTADO, COMO PARA SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO.

§ 1º - COM OS PRODUTOS DE QUE TRATA O PRESENTE ARTIGO, DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO, NÃO PODEM SER TRANSPORTADOS PRODUTOS OU MERCADORIAS DE OUTRA NATUREZA;

§ 2º - PARA O TRANSPORTE, TAIS PRODUTOS DEVEM ESTAR ACONDICIONADOS HIGIENICAMENTE EM RECIPIENTE ADEQUADO, INDEPENDENTE DE SUA EMBALAGEM (INDIVIDUAL OU COLETIVA).

CAPÍTULO XII DAS OBRIGAÇÕES DA FIRMA

ART. 79 - FICA(M) O(S) PROPRIETÁRIO(S) O REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO DE QUE TRATA O PRESENTE REGULAMENTO, OBRIGADO(S) A:

CUMPRIR E FAZER CUMPRIR TODAS AS EXIGÊNCIAS CONTIDAS NESTE REGULAMENTO;

Fornecer quando necessário ou solicitado material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exame de laboratório;

Fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente para ficar à disposição e ordem do SIM/CG;

Nos casos em que os técnicos da inspeção não dispuserem de meios de locomoção, para execução dos trabalhos, a Empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos;

Possuir médico veterinário responsável técnico habilitado; Acatar todas as determinações da Inspeção Sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;

Manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas deste regulamento;

Recolher as Taxas de Inspeção Sanitária e/ou de abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;

Submeter à reinspeção sanitária, sempre que necessária qualquer matéria prima ou produto industrializado, oriundo de outro estabelecimento com Inspeção Sanitária Federal, Estadual ou Municipal;

Fornecer até o décimo dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados referentes ao movimento geral da Empresa.

ART. 80 - OS CASOS OMISSOS SERÃO RESOLVIDOS PELA CHEFIA DO SIM/CG.

CAPÍTULO XIII INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

ART. 81 - A REGULAMENTAÇÃO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA INDUSTRIAL E TECNOLÓGICA NOS ESTABELECIMENTOS MENCIONADOS NO ARTIGO 3º DESTA REGULAMENTO SERÁ ESTABELECIDA POR ATO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, ESPECÍFICO PARA CADA ESPÉCIE E/OU PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

PARÁGRAFO ÚNICO - ATÉ QUE SEJA ESTABELECIDA A REGULAMENTAÇÃO ACIMA, SERÁ APLICADA A LEGISLAÇÃO FEDERAL EXISTENTE SOBRE O ASSUNTO.

CAPÍTULO XIV EXAMES DE LABORATÓRIO

ART. 82 - OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL PRONTOS PARA O CONSUMO, BEM COMO TODA E QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE ENTRE EM SUA ELABORAÇÃO, ESTÃO SUJEITOS A EXAMES TECNOLÓGICOS, QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS.

ART. 83 - AS TÉCNICAS DE EXAME SERÃO DE ACORDO COM OS ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, SEUS DERIVADOS, INGREDIENTES E ÁGUA DE ABASTECIMENTO DOS ESTABELECIMENTOS.

ART. 84 - OS PADRÕES SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS UTILIZADOS NA INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS SERÃO OS FIXADOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE E DEMAIS ÓRGÃOS OFICIAIS COMPETENTES.

CAPÍTULO XV DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

ART. 85 - AS INFRAÇÕES AO PRESENTE REGULAMENTO, SERÃO PUNIDAS ADMINISTRATIVAMENTE E, QUANDO FOR O CASO, MEDIANTE RESPONSABILIDADE CRIMINAL.

PARÁGRAFO ÚNICO - INCLUEM-SE ENTRE AS INFRAÇÕES PREVISTAS NESTE REGULAMENTO, ATOS QUE PROCUREM EMBARAÇAR A AÇÃO DOS SERVIDORES DO SIM/CG NO EXERCÍCIO DE SUAS FUNÇÕES, VISANDO IMPEDIR, DIFICULTAR OU BURLAR OS TRABALHOS DE FISCALIZAÇÃO; DESACATO, SUBORNO, OU SIMPLES TENTATIVA; INFORMAÇÕES INEXATAS SOBRE DADOS ESTATÍSTICOS REFERENTE À QUANTIDADE, QUALIDADE E PROCEDÊNCIA DOS PRODUTOS, APRESENTAR RESULTADOS LABORATORIAIS EM DESACORDO COM O PADRÃO DEFINIDO EM LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA PARA O PRODUTO; E, DE MODO GERAL, QUALQUER SONEGAÇÃO QUE SEJA FEITA SOBRE ASSUNTO QUE DIRETA OU INDIRETAMENTE INTERESSE À INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

ART. 86 - AS PENAS ADMINISTRATIVAS A SEREM APLICADAS POR FUNCIONÁRIOS DO SIM/CG CONSTARÃO DE ADVERTÊNCIA, MULTA, APREENSÃO E/OU CONDENAÇÃO DAS MATÉRIAS PRIMAS E PRODUTOS; SUSPENSÃO, CANCELAMENTO DO REGISTRO OU INTERDIÇÃO DO ESTABELECIMENTO (PERMANENTE OU TEMPORÁRIO).

§ 1º - AS PENAS PREVISTAS PODERÃO SER APLICADAS ISOLADAS OU CUMULATIVAMENTE DEPENDENDO DA GRAVIDADE DA INFRAÇÃO;

§ 2º - SÃO COMPETENTES PARA OS ATOS DE APREENSÃO E/OU CON-

DENAÇÃO DE PRODUTOS, TODOS OS FUNCIONÁRIOS DA SIM/CG, SOB CONHECIMENTO DA CHEFIA DO SERVIÇO;

§ 3º - AS PENALIDADES DE MULTA, SUSPENSÃO, INTERDIÇÃO E CANCELAMENTO DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO SÃO DE COMPETÊNCIA DO CHEFE DO SIM/CG;

§ 4º - O AUTO DE INFRAÇÃO, DOCUMENTO GERADOR DO PROCESSO PUNITIVO, DEVERÁ TER DETALHADA A FALTA COMETIDA, O DISPOSITIVO INFRINGIDO, A NATUREZA DO ESTABELECIMENTO COM A RESPECTIVA LOCALIZAÇÃO, RAZÃO SOCIAL DA FIRMA RESPONSÁVEL E O CNPJ, E SERÁ ENCAMINHADA A CHEFIA DO SIM/CG, PARA CONHECIMENTO E PROVIDÊNCIAS;

§ 5º - OS AUTUADOS, ENQUADRADOS NO § 3º DESTA ARTIGO, TERÃO 15(QUINZE) DIAS PARA APRESENTAR A SUA DEFESA JUNTO AO CHEFE DO SIM/CG.

ART. 87 - AS ADVERTÊNCIAS SERÃO APLICADAS QUANDO O INFRATOR FOR PRIMÁRIO E DESDE QUE NÃO HAJA EVIDENCIA DE DOLOU OU MÁ FÉ.

ART. 88 - AS MULTAS SERÃO APLICADAS NOS CASOS DE REINCIDÊNCIA DA INFRAÇÃO, BEM COMO, NAQUELES EM QUE HAJA MANIFESTA OCORRÊNCIA DE DOLOU OU MÁ FÉ, MESMO QUE PRIMÁRIO.

ART. 89 - AS MULTAS SERÃO QUALIFICADAS PELA UNIDADE MONETÁRIA VIGENTE.

ART. 90 - AOS INFRATORES PODERÃO SER APLICADAS AS MULTAS NOS SEGUINTE CASOS:

1 - DE 7 UFICAS ATÉ 14 UFICAS, QUANDO:

- ESTEJAM OPERANDO SEM A UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTO ADEQUADO;
- Não possuam instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações;
- Utilizem água contaminada dentro do estabelecimento;
- Não estejam realizando o tratamento adequado das águas servidas;
- Estejam utilizando os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
- Permitam a livre circulação de pessoal estranho à atividade dentro das dependências do estabelecimento;
- Permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;
- Não apresentarem a documentação sanitária necessária dos animais para o abate;
- Não apresentarem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitado;
- Houver utilização de matérias-primas de origem animal ou não, que estejam em desacordo com presente regulamento.

2 - DE 15 UFICAS ATÉ 28 UFICAS, QUANDO:

- NÃO POSSUIREM REGISTRO JUNTO AO SIM/CG E ESTEJAM REALIZANDO COMÉRCIO INTRAMUNICIPAL;
- Estiverem sonegando, dificultando ou alterando as informações de abate;
- Não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos e/ou matérias-primas, em câmaras frias ou outra dependência, conforme o caso;
- Houver transporte de produtos e/ou matérias-primas em condições de higiene e/ou temperatura inadequada;
- Não houver cumprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas em "AUTO DE INFRAÇÃO".

3 - DE 29UFICAS ATÉ 70 UFICAS, QUANDO:

- OCORREREM FATOS QUE PROCUREM DIFICULTAR, BURLAR, EMBARAÇAR, OU IMPEDIR A AÇÃO DE INSPEÇÃO;
- Houver utilização de matéria-prima sem inspeção ou inadequada para fabricação de produtos de origem animal;
- Houver comercialização intramunicipal de produtos sem registro e/ou sem inspeção;
- Houver comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas por lei.

4 - DE 71UFICAS ATÉ 140 UFICAS QUANDO:

- HOUVER TRANSPORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL PROCEDENTES DE ESTABELECIMENTO SEM A DOCUMENTAÇÃO SANITÁRIA EXIGIDA;
- Houver comercialização de produtos de origem animal sem o respectivo rótulo.

5 - DE 141 UFICAS ATÉ 280 UFICAS QUANDO:

- HOUVER ADULTERAÇÃO, FRAUDE OU FALSIFICAÇÃO DE PRODUTOS E/OU MATÉRIA-PRIMA DE ORIGEM ANIMAL OU NÃO;
- Houver abate de animais sem a presença do Médico Veterinário responsável pela Inspeção;
- Houver transporte ou comercialização de carcaça(s) sem o carimbo oficial da Inspeção Municipal;
- Ocorrer à utilização do carimbo ou rótulo registrado sem a devida autorização do SIM/CG.
- Houver cessão de embalagens rotuladas à terceiros, visando facilitar o comércio de produtos não inspecionados.

PARÁGRAFO ÚNICO - A CRITÉRIO DO SIM/CG PODERÃO DER ENQUADRADOS COMO INFRAÇÃO NOS DIFERENTES VALORES DE MULTAS, ATOS OU PROCEDIMENTOS QUE NÃO CONSTEM DA PRESENTE RELAÇÃO, MAS QUE FIRM AS DISPOSIÇÕES DESTA REGULAMENTO OU DA LEGISLAÇÃO PERTINENTE.

ART. 91 - O INFRATOR, UMA VEZ MULTADO, TERÁ 72 (SETENTA E DUAS) HORAS PARA EFETUAR O RECOLHIMENTO DA MULTA E APRESENTAR AO SIM/CG O RESPECTIVO COMPROVANTE.

PARÁGRAFO ÚNICO - O PRAZO ACIMA ESTIPULADO É CONTADO A PARTIR DO DIA E HORA EM QUE O INFRATOR TENHA SIDO NOTIFICADO DA MULTA.

ART. 92 - O NÃO RECOLHIMENTO DA MULTA NO PRAZO ESTIPULADO, IMPLICARÁ NA COBRANÇA EXECUTIVA.

ART. 93 - DA PENA DE MULTA, EFETUANDO O RESPECTIVO RECOLHIMENTO, CABE RECURSO AO SECRETÁRIO MUNICIPAL DE AGRICULTURA DO MUNICÍPIO.

ART. 94 - PARA EFEITO DE APREENSÃO OU CONDENAÇÃO, ALÉM DOS CASOS ESPECÍFICOS PREVISTOS NESTE REGULAMENTO, CONSIDERANDO-SE IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO, NO TODO OU EM PARTE, OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL:

- QUE SE APRESENTEM DANIFICADOS POR UMIDADE OU FERMENTAÇÃO, RANÇOSOS, MOFADOS OU BOLORENTOS, DE CARACTERES FÍSICOS OU ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, CONTENDO QUAISQUER SUJIDADES OU QUE DEMONSTREM POUCO CUIDADO NA MANIPULAÇÃO, ELABORAÇÃO, PREPARO, CONSERVAÇÃO OU ACONDICIONAMENTO;
- QUE FOREM ADULTERADOS, FRAUDADOS OU FALSIFICADOS;
- QUE CONTIVEREM SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS À SAÚDE;
- QUE FOREM PREJUDICIAIS OU IMPRESTÁVEIS À ALIMENTAÇÃO POR QUALQUER MOTIVO;
- QUE NÃO ESTIVEREM DE ACORDO COM O PREVISTO NO PRESENTE REGULAMENTO;
- ESTIVEREM SENDO TRANSPORTADOS FORA DAS CONDIÇÕES EXIGIDAS;
- ESTIVEREM SENDO COMERCIALIZADOS EM CARÁTER INTERMUNICIPAL SEM A PRÉVIA AUTORIZAÇÃO DO S.I.F./MAPA OU S.I.E./R.J.

PARÁGRAFO ÚNICO - NOS CASOS DO PRESENTE ARTIGO, INDEPENDENTEMENTE DE QUAISQUER OUTRAS PENALIDADES QUE COUBEREM, TAIS COMO: MULTAS, SUSPENSÃO DA INSPEÇÃO MUNICIPAL OU CASSAÇÃO DE REGISTRO; SERÁ ADOTADO O SEGUINTE CRITÉRIO:

- NOS CASOS DE APREENSÃO, APÓS REINSPETÇÃO COMPLETA, SERÁ AUTORIZADO O APROVEITAMENTO CONDICIONAL PARA ALIMENTAÇÃO HUMANA OU ANIMAL, A CRITÉRIO DA INSPEÇÃO MUNICIPAL, DESDE QUE SEJA POSSÍVEL O REBENEFICAMENTO DO PRODUTO OU MATÉRIA-PRIMA;
- NÃO HAVENDO AS CONDIÇÕES PREVISTAS NO ITEM ANTERIOR, O PRODUTO OU MATÉRIA PRIMA DEVERÁ SER CONDENADO;
- OS PRODUTOS OU MATÉRIAS PRIMAS CONDENADOS OU APREENHIDOS PODERÃO SER ENCAMINHADOS, A JUÍZO DA INSPEÇÃO MUNICIPAL PARA ESTABELECIMENTOS QUE POSSUAM CONDIÇÕES DE REBENEFICIA-LOS OU DESTRUÍ-LOS;
- NOS CASOS DE CONDENAÇÃO, PERMITI-SE SEMPRE O APROVEITAMENTO DAS MATÉRIAS PRIMAS E PRODUTOS PARA FINS NÃO COMESTÍVEIS OU

ALIMENTAÇÃO DE ANIMAIS, EM AMBOS OS CASOS MEDIANTE ASSISTÊNCIA DA INSPEÇÃO MUNICIPAL.

ART. 95 - ALÉM DOS CASOS ESPECÍFICOS PREVISTOS NESTE REGULAMENTO, SÃO CONSIDERADAS ADULTERAÇÕES, FRAUDES OU FALSIFICAÇÕES COMO REGRA GERAL:

- ADULTERAÇÕES:
 - Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;
 - Quando no preparo dos produtos tenha sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
 - Quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização do SIM/CG;
 - Quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
 - Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

- Fraudes:
 - Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM/CG;
 - Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
 - Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou de valor nutritivo intrínseco;
 - Conservação com substâncias proibidas;
 - Especificação total, ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja contido na embalagem ou recipiente;

- Falsificações:
 - Quando os produtos forem elaborados, preparados, e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
 - Quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou formas aprovadas;

ART. 96 - A SUSPENSÃO DA INSPEÇÃO, A INTERDIÇÃO DO ESTABELECIMENTO OU A CASSAÇÃO DO REGISTRO SERÃO APLICADAS QUANDO A INFRAÇÃO FOR PROVOCADA POR NEGLIGÊNCIA MANIFESTA, REINCIDÊNCIA CULPOSA OU DOLOSA E TENHA ALGUMAS DAS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS:

- Cause risco ou ameaça a natureza higiênica - sanitária ou embarço a ação fiscalizatória;
- Consista na adulteração ou falsificação do produto;
- Seja acompanhado de desacato ou tentativa de suborno;
- Resulte, comprovada por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento, permanecer em atividade.

ART. 97 - AS PENALIDADES A QUE SE REFERE O PRESENTE REGULAMENTO, SERÃO AGRAVADAS NA REINCIDÊNCIA E, EM CASO ALGUM, ISENTAM O INFRATOR, DA INUTILIZAÇÃO DO PRODUTO, QUANDO ESSA MEDIDA COUBER, NEM TAMPONCO DE AÇÃO CRIMINAL;

ART. 98 - AS PENALIDADES REFERIDAS SERÃO APLICADAS SEM PREJUÍZO DE OUTRAS QUE, POR LEI, POSSAM SER IMPOSTAS POR AUTORIDADES DE SAÚDE PÚBLICA, POLICIAL OU DE DEFESA DO CONSUMIDOR.

ART. 99 - O DESCUMPRIMENTO DAS RESPONSABILIDADES DOS FUNCIONÁRIOS DA INSPEÇÃO MUNICIPAL SERÁ APURADO PELO CHEFE DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO MUNICÍPIO, AO QUAL COMPETE A INICIATIVA DAS PROVIDÊNCIAS CABÍVEIS.

CAPÍTULO XVI DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

ART. 100 - O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, DIVULGARÁ TODAS AS NORMAS QUE FOREM EXPEDIDAS, PARA CONHECIMENTO DAS AUTORIDADES DIRETAMENTE ENVOLVIDAS.

ART. 101 - SEMPRE QUE POSSÍVEL O SIM/CG, FACILITARÁ AOS SEUS TÉCNICOS A REALIZAÇÃO DE ESTÁGIOS E CURSOS DE CAPACITAÇÃO.

ART. 102 - O SIM/CG PROMOVERÁ A MAIS ESTREITA COOPERAÇÃO COM OS ÓRGÃOS CONGÊNERES, NO SENTIDO DE SE OBTOR O MÁXIMO DE EFICIÊNCIA E PRATICIDADE NOS TRABALHOS DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

ART. 103 - OS RÓTULOS E CARIMBOS QUE ESTEJAM EM DESACORDO COM ESTE REGULAMENTO SOMENTE PODERÃO SER UTILIZADOS MEDIANTE AUTORIZAÇÃO EXPRESSA DO SIM/CG.

ART. 104 - AS EXIGÊNCIAS PARA CONSTRUÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS MENCIONADOS NO ARTIGO 3º DESTA REGULAMENTO, BEM COMO A CLASSIFICAÇÃO DOS DIVERSOS PRODUTOS E SUBPRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, SERÃO DISCIPLINADAS ATRAVÉS DE NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS APROVADAS PELA LEGISLAÇÃO FEDERAL.

ART. 105 - É PROIBIDO CONCEDER INSPEÇÃO MESMO A TÍTULO PRECÁRIO A QUALQUER ESTABELECIMENTO QUE NÃO TENHA SIDO PREVIAMENTE REGISTRADO NO SIM/CG.

ART. 106 - SUSPENSÃO DA INSPEÇÃO MUNICIPAL, DEVE SER FEITA IMEDIATA COMUNICAÇÃO ÀS AUTORIDADES FEDERAL E ESTADUAL COMPETENTES, FICANDO O ESTABELECIMENTO IMPOSSIBILITADO DE REALIZAR ATIVIDADE DE PRODUÇÃO.

PARÁGRAFO ÚNICO - A TRANSGRESSÃO DO DISPOSTO NESTE ARTIGO, IMPLICARÁ NA APREENSÃO DOS PRODUTOS DESDE QUE PRODUZIDOS APÓS A SUSPENSÃO DA INSPEÇÃO MUNICIPAL, SEM PREJUÍZOS DE OUTRAS PENALIDADES QUE COUBEREM.

ART. 107 - NOS CASOS DE CANCELAMENTO DE REGISTRO, A PEDIDO DOS INTERESSADOS, BEM COMO NOS DE CASSAÇÃO COMO PENALIDADE, DEVEM SER INUTILIZADOS OS RÓTULOS APROVADOS PELO SIM/CG.

ART. 108 - PARA OS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS QUE NA DATA DE PUBLICAÇÃO DO PRESENTE REGULAMENTO ESTIVEREM EM DESACORDO COM AS PRESCRIÇÕES DESTA, O SIM/CG FARÁ AS EXIGÊNCIAS DE ADAPTAÇÃO, CONCEDENDO-LHES UM PRAZO A SER FIXADO PELA CHEFIA DO SIM/CG PARA CUMPRIMENTO DESSAS EXIGÊNCIAS, O QUAL NÃO PODE EXCEDER 180 (CENTO E OITENTA) DIAS.

PARÁGRAFO ÚNICO - ESGOTADO O PRAZO SEM QUE TENHAM SIDO REALIZADOS OS MELHORAMENTOS EXIGIDOS, SERÁ CASSADO O REGISTRO, FICANDO O ESTABELECIMENTO IMPEDIDO DE FUNCIONAR.

ART. 109 - OS CASOS OU DE DÚVIDAS QUE SE SUSCITAREM NA EXECUÇÃO DO PRESENTE REGULAMENTO SERÃO RESOLVIDOS POR DECISÃO DA CHEFIA DO SIM/CG.

PARÁGRAFO ÚNICO - AS RESOLUÇÕES A QUE SE REFERE O PRESENTE ARTIGO TERÃO VALIDADE A PARTIR DA DATA DE SUA PUBLICAÇÃO.

ART. 110 - ESTE REGULAMENTO ENTRARÁ EM VIGOR NO MUNICÍPIO DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, A PARTIR DA DATA DE SUA PUBLICAÇÃO, REVOGADAS AS DISPOSIÇÕES EM CONTRÁRIO.

TÍTULO II REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

ART. 111 - O PRESENTE REGULAMENTO ESTABELECE AS NORMAS QUE REGULAM, EM TODO O TERRITÓRIO DO MUNICÍPIO DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

ART. 112 - FICAM SUJEITOS À INSPEÇÃO E REINSPETÇÃO, O LEITE E SEUS PRODUTOS DERIVADOS.

ART. 113 - A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE QUE TRATA O ARTIGO ANTERIOR ABRANGE:

- A higiene geral dos estabelecimentos;
- A captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como o escoamento das águas residuais;
- O funcionamento dos estabelecimentos;
- As fases de recebimento, elaboração, manipulação, armazenagem

de todos os produtos e subprodutos do leite, adicionadas ou não de vegetais;

e) A embalagem e rotulagem dos produtos e subprodutos do leite;
f) A classificação de produtos e subprodutos do leite, de acordo com os tipos e padrões estabelecidos em normas próprias;
g) Os exames tecnológicos, microbiológicos, físicos e químicos nas matérias-primas, produtos e subprodutos do leite, quando for o caso;
h) As condições de transporte do leite e produtos derivados bem como as matérias-primas destinadas a alimentação humana.

Art. 114 - A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente regulamento, é atribuição exclusiva do profissional médico-veterinário.

Art. 115 - Denomina-se leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

Art. 116 - Para efeito de aplicação deste Regulamento considera-se "leite individual" o produto resultante da ordenha de uma só fêmea; "leite de conjunto" o resultante da mistura de leites individuais.

§ 1º - Permite-se a homogeneização de qualquer tipo de leite, desde que em aparelhagem previamente aprovada.

§ 2º - Não se permite para fins de consumo em natureza, a mistura de leite de espécies animais diferentes, exceção feita ao leite de bovino e bubalino.

Art. 117 - Enquanto o Município não possuir padrões próprios, serão adotados os padrões do SIF/DIPOA.

Parágrafo Único - Quando o Município possuir estudos de padrão regional, as regiões poderão mediante aprovação do SIM/CG, adotar outros padrões de leite exclusivamente para consumo local.

Art. 118 - É proibido o aproveitamento para fins de alimentação humana, do leite de retenção e do colostro.

§ 1º - Entende-se por "leite de retenção", o produto de ordenha, a partir do 30º (trigésimo) dia antes da parição.

§ 2º - Entende-se por "colostro", o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

§ 3º - Sempre que houver insistência na produção de leite com teor de gordura inferior a 3% (três por cento), a propriedade será visitada por Médico Veterinário da inspeção, que se encarregará das verificações e provas necessárias.

Art. 119 - A produção de leite das espécies caprina, ovina e outras, ficam sujeitas às mesmas determinações do presente Regulamento, satisfeitas as exigências para sua identificação.

Art. 120 - A composição média do leite das espécies caprina, ovina e outras, bem como as condições de sua obtenção, serão determinadas por normas próprias editadas pelo SIM/DIPOA.

Art. 121 - É obrigatória à produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e seu aproveitamento.

Parágrafo Único - Esta obrigatoriedade se estende ao trato do gado leiteiro, à ordenha, ao vasilhame e ao transporte.

Art. 122 - Qualquer tipo de leite só pode ser dado ao consumo devidamente pasteurizado.

Parágrafo Único - A pasteurização de que trata este artigo, deverá ser realizada em estabelecimentos devidamente aparelhados para este fim e registrados pelo SIM/CG.

Art. 123 - Nas localidades onde existir usina de beneficiamento de leite ou houver condições de abastecimento de leite pasteurizado, não é permitida a venda de leite cru, não podendo a autoridade municipal dar concessão para o comércio deste tipo de leite, sob pena de responsabilidade civil e criminal.

CAPÍTULO II LEITE "IN NATURA"

SEÇÃO I DA SANIDADE DOS ANIMAIS

Art. 124 - Denomina-se "gado leiteiro" todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite, segundo sua espécie.

Art. 125 - O gado leiteiro será mantido sob controle veterinário permanente ou periódico a critério do SIM/CG, de acordo com legislação específica.

Art. 126 - O controle a que se refere o artigo anterior será exercido por médico veterinário credenciado pelo SEDESA/SFA/RJ.

Art. 127 - Só se permite o aproveitamento do leite de vaca, de cabra, de ovelha e de outras espécies quando:

- 1 - As fêmeas se apresentam clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- 2 - Não estejam no período final de gestação, nem na fase colostrai;
- 3 - Não reajam à prova de tuberculose (tuberculina) nem apresentem reação positiva às provas do diagnóstico da brucelose; obedecidos os dispositivos da legislação em vigor.

§ 1º - Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios e de toda a quantidade a que tenha sido misturado. As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo.

§ 2º - Os animais suspeitos ou atacados de tuberculose ou brucelose serão sumariamente afastados da produção leiteira, incorrendo nas penas de lei as pessoas físicas ou jurídicas e servidores ou não, que deixarem de dar cumprimento, ou embaraçarem os trabalhos.

Art. 128 - É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar a fêmea lactante ou qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição, substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento de secreção láctea, com prejuízo a saúde do animal e humana.

Art. 129 - É obrigatório o afastamento da produção leiteira, as fêmeas que:

- 1 - Se apresentem em estado de magreza extrema ou caquética;
- 2 - Sejam suspeitas ou atacadas de doenças infecto-contagiosas;
- 3 - Se apresentem febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo de autoridade sanitária.

Parágrafo único - O animal afastado da produção só pode voltar à ordenha após exame procedido por médico veterinário.

Art. 130 - São obrigatórias as provas biológicas para diagnóstico de tuberculose e brucelose, praticadas tantas vezes forem necessárias nos estabelecimentos que produzem leite pasteurizado, e, a juízo da inspeção naqueles que produzem outros tipos de leite.

Art. 131 - Será interdita a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado a alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de doença infecto-contagiosa que justifique a medida.

§ 1º - Durante a interdição da propriedade, poderá o leite ser empregado na alimentação de animais, depois de submetido à fervura.

§ 2º - A suspensão da interdição será determinada pelo órgão estadual de Defesa Sanitária Animal, depois do restabelecimento completo do gado ou da eliminação dos animais positivos.

SEÇÃO II DA ORDENHA

Art. 132 - A ordenha deve ser feita com regularidade e diariamente, conforme o regime de ordenhas.

§ 1º - A ordenha deve ser feita observando-se:

- 1 - Horário que permita a entrada do leite no estabelecimento de destino, dentro dos prazos previstos neste regulamento;
- 2 - Vacas limpas, descansadas, com úberes lavados e enxutos e a cauda presa;
- 3 - Ordenhador ou retireiro asseado com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortado, de preferência uniformizado, de botas, macacão e gorros limpos;
- 4 - Rejeição dos primeiros jatos de leite, fazendo-se a ordenha total e ininterrupta com esgotamento das quatro (quatro) tetas.

§ 2º - É permitida a ordenha mecânica, e neste caso é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização de todas as peças da ordenhadeira, as quais serão mantidas em condições adequadas;

§ 3º - Na ordenha manual é obrigatório o uso de baldes previamente higienizados.

Art. 133 - Para o tipo de leite autorizado pelo SIM/CG, a ordenha deve ser feita em sala ou dependência apropriada, manual ou mecânica.

Art. 134 - O leite de segunda ordenha e/ou de terceira, pode ser mantido no estabelecimento produtor até o dia seguinte, desde que resfriado, de acordo com norma baixada pelo SIM/CG, em conformidade com legislação federal específica.

SEÇÃO III DOS VASILHAMES

Art. 135 - Logo após a ordenha o leite deve ser filtrado através de equipamentos específicos tanto para ordenha manual como para mecânica, previamente higienizado e sanitizado.

Art. 136 - O vasilhame com leite deve ser mantido em tanque de imersão com água gelada ou de expansão a no máximo 7°C (sete graus Celsius) alcançado em no máximo até 3 horas após a conclusão da ordenha.

Parágrafo Único: Permite-se a entrega de leite em temperatura ambiente, no tempo de 2 horas após o término da ordenha, desde que a firma aceite em recebê-lo.

Art. 137 - Todo vasilhame empregado no acondicionamento de leite, na ordenha, na coleta ou para mantê-lo em depósito, deve atender o seguinte:

- 1 - Ser de material com perfeito acabamento e sem falhas, com formato que facilite sua lavagem e esterilização, sem solda interna com liga de estanho e chumbo;
- 2 - Estar convenientemente limpo no momento da ordenha a ser devidamente lavado depois de utilizado;
- 3 - Possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminação;
- 4 - Ser destinado exclusivamente ao transporte ou ao depósito de leite, não podendo ser utilizado no acondicionamento de soro ou de leite impróprio para consumo;
- 5 - Trazer identificação de procedência por meio de marca, numeração, etiqueta, ou outro sistema devidamente aprovado.

Art. 138 - O vasilhame contendo leite deve ser resguardado da poeira, dos raios solares e das chuvas.

SEÇÃO IV DA COLETA

Art. 139 - Os latões com leite, colocados à margem de estradas, a espera de veículo coletor, devem ser protegidos pelo menos em abrigos rústicos.

Art. 140 - Não se permite medir ou transvasar leite em ambiente que o exponham as contaminações.

Art. 141 - O leite deve, sempre que possível, ser enviado ao estabelecimento de destino, imediatamente após a ordenha.

§ 1º - O leite só pode ser retido na fazenda quando refrigerado e pelo tempo estritamente necessário à remessa.

§ 2º - A Inspeção Municipal de cada estabelecimento organizará, ouvindo os interessados, horário de chegada do leite, tendo em vista a distância, os meios de transporte e a organização do trabalho, respeitados os limites máximos previstos para que o produto chegue a condições ideais.

Art. 142 - No transporte do leite das propriedades rurais aos postos de resfriamento e destes as usinas de beneficiamento, entrepostos, usinas, fábricas de laticínios ou entrepostos de laticínios será observado o seguinte:

- 1 - Os veículos devem ter proteção contra o sol e a chuva, por meios práticos e eficientes.
- 2 - Com os latões de leite não pode ser transportado qualquer produto ou mercadoria que lhe seja prejudicial.

Art. 143 - É permitida a coleta de leite em carro-tanque, diretamente em fazendas leiteiras, desde que se trate de leite mantido no máximo a 10° C (dez graus Celsius).

Art. 144 - O transporte do leite dos postos de resfriamento até os estabelecimentos de beneficiamento poderá ser feito com carros-tanque desde que estes sejam perfeitamente lacrados, invioláveis e mantenha o produto a uma temperatura de no máximo 10° C (dez graus Celsius).

SEÇÃO V DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 145 - São leites de consumo "in natura": o integral, o padronizado, o magro e o desnatado, que devem ser devidamente identificados:

Parágrafo único - É proibida, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite destinado ao consumo.

Art. 146 - É permitida a produção e venda dos seguintes tipos de leite de consumo em espécie:

- 1 - leite tipo A ou de granja,
- 2 - leite tipo B ou de estábulo,
- 3 - leite tipo C, integral magro desnatado, ou padronizado;
- 4 - leite esterilizado;
- 5 - leite reconstituído;
- 6 - leite UHT ou UAT ou longa vida.

Parágrafo Único - Considera-se fraude a venda de um tipo de leite por outro de tipo inferior.

Art. 147 - Os diversos tipos de leite devem satisfazer as seguintes condições:

- a) Leite tipo A
 - 1 - ser produzido em granja leiteira;
 - 2 - ser produzido de maneira a satisfazer a todos os requisitos técnicos para obtenção higiênica do leite;
 - 3 - ser procedentes de vacas identificadas e fichadas com controle veterinário permanente e submetidas a exame individual e periódico;
 - 4 - ser integral e atender às características físico-químicas e microbiológicas do padrão;
 - 5 - ser pasteurizado no local, em pasteurizador a placas imediatamente após a ordenha, em circuito fechado e envasado mecanicamente em recipiente inviolável;
 - 6 - ser mantido e transportado em temperatura de 10°C (dez graus Celsius) no máximo e distribuído o mais rápido possível ao con-

sumo até 12 (doze) horas depois do término da ordenha, este prazo pode ser dilatado para 18 (dezoito) horas desde que o leite seja mantido em temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius);

b) Leite tipo B

- 1 - ser produzido em estábulo e instalações apropriadas;
- 2 - ser procedentes de vacas mantidas sob controle veterinário permanente;
- 3 - ser integral e atender às características físico-químicas e microbiológicas do padrão;
- 4 - ser pasteurizado em pasteurizador a placas e logo após envasado em estábulo leiteiro ou em usinas de beneficiamento ou entreposto-usina.

4.1 - quando for pasteurizado e envasado no próprio local de produção estas operações devem iniciar-se imediatamente após a ordenha e distribuído ao consumo no máximo dentro de 24 (vinte e quatro) horas, desde que mantido a uma temperatura não superior a 10°C (dez graus Celsius);

4.2 - Quando a pasteurização e envase forem realizadas em Usina de Beneficiamento ou entreposto-usina, deverão ser obedecidos os horários estabelecidos pela Inspeção Municipal de cada estabelecimento conforme o § 2º do artigo 31, do presente regulamento.

5 - Ser envasado mecanicamente em recipiente inviolável;

6 - A pasteurização deve ser iniciada na usina de beneficiamento ou entreposto-usina, no máximo dentro de 2 (duas) horas após o recebimento do leite e mantido à temperatura de 5°C (cinco graus Celsius).

7 - A distribuição ao consumo deverá ser feita no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a chegada na usina e em temperatura não superior a 10°C (dez graus Celsius).

c) Leite tipo C integral, magro, desnatado ou padronizado.

1 - Ser proveniente de fazendas leiteiras com controle veterinário de seus rebanhos.

2 - Dar entrada, em seu estado integral, nos estabelecimentos que os vão beneficiar em horas fixadas pela Inspeção Municipal, não devendo em qualquer hipótese, chegar a estes estabelecimentos após a hora determinada, se não tiver sido previamente resfriado. O prazo pode ser dilatado quando se tratar de leite resfriado e conservado no máximo a 10°C (dez graus Celsius) na própria fazenda ou a 5°C (cinco graus Celsius) no posto de refrigeração.

3 - Ser pasteurizado dentro de 5 (cinco) horas após o recebimento nos estabelecimentos beneficiadores e envasado mecanicamente permitindo-se a distribuição nas condições previstas neste regulamento;

4 - Ser distribuído nas 24 (vinte e quatro) horas seguintes à chegada;

d) leite reconstituído e/ou leite concentrado

1 - leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água, do leite em pó adicionado ou não, de gordura láctea, até atingir o teor gorduroso e de extrato seco, fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização e pasteurização.

2 - A reconstrução do leite para fins de abastecimento público fica a critério da autoridade médico veterinário local competente, que estabelecerá as condições para o seu preparo e entrega ao consumo.

e) leite esterilizado

1 - Entende-se por esterilização o emprego conveniente do calor a alta temperatura e tempo variado, de acordo com o processo técnico empregado.

f) leite UHT, UAT (ultra alta temperatura) ou leite longa vida:

1 - entende-se por leite UHT, UAT ou longa vida, o leite homogeneizado é submetido, durante 2 a 4 segundos, a temperatura entre 130°C e 150°C, mediante processo térmico de fluxo contínuo e envasado assepticamente. Pasteurizado previamente.

1º - O leite que for desclassificado poderá ser recebido na indústria, dentro da categoria que alcançar. O produto deverá retornar à sua categoria após apresentar-se dentro do padrão pré-fixado.

2º - Poderá ser permitida a produção e beneficiamento de leite para consumo, de tipos diversos dos previstos no presente Regulamento, mediante prévia autorização do SIM/CG.

3º - Deverá ser atendido o Regulamento técnico de Identidade e Qualidade do Produto, estabelecido pelo SIF/DIPOA.

SEÇÃO VI DO BENEFICIAMENTO

Art. 148 - Entende-se por beneficiamento, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo as seguintes operações, filtração, pasteurização ou esterilização, refrigeração, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis ou esterilizadas.

§ 1º - É proibido misturar o leite, sem a retida de amostra de cada produtor, devidamente identificada para fins de análise.

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

Art. 149 - Entende-se por filtração a retirada por processo mecânico das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem em material filtrante próprio.

Parágrafo Único - Todo leite destinado a consumo deve ser filtrado antes de qualquer outra operação de beneficiamento.

Art. 150 - Entende-se pasteurização o emprego conveniente do calor seguido de resfriamento, com o fim de destruir totalmente a microbiota 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 - Permitem-se os seguintes processos de pasteurização:

1 - Pasteurização lenta - consiste no aquecimento do leite, entre 62°C (sessenta e dois graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, mantendo-o sob agitação lenta em aparelhagem apropriada seguido de rápido resfriamento a uma temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) a 5°C (cinco graus Celsius).

2 - Pasteurização rápida ou de curta duração - consiste no aquecimento do leite em camada laminar a uma temperatura entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, seguido de um rápido resfriamento a uma temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 5°C (cinco graus Celsius). Este processo será realizado em aparelhagem própria que atende as especificações técnicas exigidas.

§ 2º - Logo após a pasteurização o leite deve ser distribuído envasado ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica a 5°C (cinco graus Celsius) no máximo.

§ 3º - É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de agitadores automáticos, à temperatura de 2°C a 5°C (dois a cinco graus Celsius), desde que, após o envasamento o leite seja dado ao consumo dentro do prazo fixado por este Regulamento.

§ 4º - É proibida a repasteurização do leite, salvo quando para fins industriais.

§ 5º - Só se permite utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle termo-regulador, de registradores de temperatura, válvula

de retorno e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico-sanitário da operação.

§ 6º - O pasteurizador lento deve ser construído de material apropriado, com positivo para aquecimento e resfriamento de leite, equipado com homogeneizador e termo-regulador, de modo que a pasteurização não provoque alterações na constituição físico-química bem como nas propriedades organolépticas do leite.

Art. 151- Entende-se por refrigeração, a aplicação do frio industrial ao leite cru ou pasteurizado, baixando-se a temperatura a graus Celsius que inibam temporariamente o desenvolvimento microbiano.

Parágrafo Único - Para diversos tipos de leite são fixados os seguintes limites superiores de temperatura.

1 - refrigeração no posto, para ser transportado a usina ou entreposto-usina a 5°C (cinco graus Celsius);

2 - conservação no entreposto-usina antes da pasteurização, em tanques com agitador mecânico - 5°C (cinco graus Celsius);

3 - refrigeração após a pasteurização a 5°C (cinco graus Celsius);

4 - conservação envasado, em câmara frigorífica que deve ser mantida a 5°C (cinco graus Celsius);

5 - entrega ao consumo de leite envasado a 10°C (dez graus Celsius);

6 - entrega ao consumo, leite esterilizado temperatura ambiente.

Art. 152 - Entende-se por congelação a aplicação intensa do frio ao leite, de modo a solidificá-lo periférica e parcialmente.

Parágrafo único - A congelação só pode ser realizada mediante as seguintes condições:

1- Ser reconhecida pelo SIM/CG a necessidade de sua aplicação;

2- Ser aplicada apenas ao leite que se destina aos tipos C, magro e desnatado ou de outras espécies animais com comprovação científica de não se alterar o valor alimentício e suas propriedades ou para fins industriais.

3- Estar o leite devidamente filtrado, pré-aquecido ou não e refrigerado a 5°C (cinco graus Celsius).

4- Demais situações a critério do SIM/CG.

Art. 153 - Entende-se por envasamento, a operação pela qual o leite é embalado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

§ 1º - O envasamento só pode ser realizado em propriedades leiteiras, estábulos, usinas de beneficiamento de leite, entrepostos-usinas e ainda nos casos previstos neste Regulamento.

§ 2º - O envasamento do leite deverá ser feito mecanicamente em embalagens invioláveis de material estéril e eficiente, de acordo com as normas deste Regulamento, obedecidos os critérios para cada tipo de leite.

Art. 154 - Para estabelecimentos que beneficiem leite "in natura" e que não comportem a instalação de equipamentos automáticos e/ou semi-automáticos não será permitido o seu envase manual.

Art. 155 - Quando houver solicitação de entidades como hospitais, colégios, creches, estabelecimentos militares ou congêneres, a juízo do SIM/CG poderá ser permitido o envase de leite pasteurizado em latões ou outros vasilhames higiênicos e com fechos invioláveis, desde que se destine ao consumo próprio. Estes vasilhames devem satisfazer às exigências previstas neste Regulamento.

Art. 156 - O leite envasado deve ser acondicionado em recipientes higiênicos, leves e de fácil limpeza, devendo as usinas de beneficiamento e entrepostos-usinas, dispor de instalações para a lavagem dos mesmos, vedado seu uso para outros fins.

SEÇÃO VII DA ROTULAGEM

Art. 157 - A impressão dos rótulos nas embalagens do leite deve seguir a seguinte padronização:

- Ter a inscrição do "tipo" de fácil visualização;
- Ser impresso na cor a critério do SIM/ CG.

Art. 158 - As usinas e entrepostos-usinas que beneficiam mais de um tipo de leite podem adotar embalagens diferentes para cada tipo, desde que aprovadas pelo SIM/CG.

SEÇÃO VIII DO TRANSPORTE AO CONSUMO

Art. 159 - O transporte do leite envasado deve ser feito em veículos refrigerado ou isotérmico e devidamente higienizado, que permita sua entrega ao consumo com temperatura máxima de 10°C (dez graus Celsius).

CAPÍTULO III DERIVADOS DO LEITE

SEÇÃO I DEFINIÇÃO

Art. 160 - São considerados derivados do leite, todos os produtos que o tenham como matéria prima.

Art. 161 - São derivados do leite:

- os cremes;
- as manteigas;
- os queijos;
- os leites desidratados;
- outros produtos lácteos.

Art. 162 - Entende-se por creme de leite o produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta forma de uma emulsão de gordura em água.

Parágrafo único - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado pelo SIF/DIPOA.

Art. 163 - Entende-se por creme de leite a granel de uso industrial, o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial de produtos lácteos a outro, onde será processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Parágrafo Único - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado pelo SIF/DIPOA.

Art. 164 - Considera-se "Creme de leite a Granel de Uso Industrial" ou "Creme de Indústria" o produto obtido em quantidade, transportado ou não de um estabelecimento industrial de produtos lácteos a outro, a ser processado e que não seja destinado ao consumo humano direto.

Art. 165 - O creme sem tratamento, só pode permanecer no posto de desnatção até 72 (setenta e duas) horas após a sua produção.

Art. 166 - O creme destinado à fabricação de queijão deve satisfazer no mínimo aos requisitos de creme de 1ª qualidade.

Art. 167 - Entende-se por Manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme pasteurizado, derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria

gorda da manteiga deverá ser composta exclusivamente de gordura láctea.

Parágrafo Único - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado pelo SIF/DIPOA.

TÍTULO III REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA PARA ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS CÁRNEOS

CAPÍTULO I REGISTRO E INSPEÇÃO

Art. 168 - Todas as indústrias de carnes e derivados somente poderão funcionar se estiverem devidamente registradas no Serviço de Inspeção do SIM/CG, bem como os rótulos e embalagens utilizadas nos produtos.

Art. 169 - Todos os produtos das indústrias de carnes e derivados deverão ser registrados no SIM/CG. As formulações dos produtos devem obedecer à legislação vigente.

Art. 170 - Somente serão registrados produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos que estejam previamente registrados no órgão competente para a fiscalização de sua atividade.

CAPÍTULO II MATÉRIA PRIMA

Art. 171 - As matérias primas a serem utilizadas pelas indústrias de carnes e derivados devem ser; oriundas de estabelecimentos com inspeção sanitária federal, estadual ou municipal.

Art. 172 - Só podem ser adicionados aos produtos carnes, os aditivos, coadjuvantes ou outras substâncias permitidas na legislação vigente.

Parágrafo Único - Os aditivos e coadjuvantes utilizados na tecnologia de produção deverão possuir registro no órgão competente e formulado até as proporções máximas permitidas pela legislação vigente.

Art. 173 - Os Regulamentos técnicos de Identidade e Qualidade para os previstos neste capítulo serão aqueles estabelecidos pelo SIM/CG, devendo estes não conflitar com as regras estabelecidas pelo SIF (DIPOA).

CAPÍTULO III INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E ANEXOS

Art. 174 - O prédio industrial pode ser dotado de suficiente iluminação e ventilação natural, através de janelas e/ou aberturas adequadas. A iluminação artificial, também imprescindível, se fará através de luz fria, com lâmpadas adequadamente protegidas, proibindo-se uso de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão na coloração de produtos.

Art. 175 - As características das instalações, equipamentos, utensílios e anexos serão fixadas em normas próprias, e até sua criação utilizar-se-ão aquelas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

CAPÍTULO IV TRANSPORTE DE PRODUTOS

Art. 176 - O transporte de produtos acabados deve ser feito de forma adequada, e em veículos apropriados para tal fim, segundo a legislação específica.

CAPÍTULO V CONTROLE DE QUALIDADE

Art. 177 - É recomendável que cada estabelecimento ou empresa, mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, mediante a realização da análise de risco e pontos críticos de controle, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos, além dos exames de rotina efetuados pelos órgãos de fiscalização.

TÍTULO IV REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE BOVÍDEOS E EQUÍDEOS

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 178 - A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente capítulo abrange:

- A higiene geral do estabelecimento;
- A captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como o escoamento das águas residuais;
- O funcionamento dos estabelecimentos;
- O exame "ante" e "post-mortem" dos animais de açougue;
- As condições de transporte dos animais vivos e produtos derivados bem como matérias-primas destinadas a alimentação humana.

Art. 179 - As características das instalações, equipamentos, utensílios e anexos, serão fixadas em normas próprias e até a sua criação, utilizar-se-ão aquelas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

CAPÍTULO II INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM"

Art. 180 - É proibida a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento das condições de saúde do lote.

§ 1º - Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção Municipal deve verificar os documentos sanitários de procedência e analisar as condições de saúde do lote.

§ 2º - Não poderão ser recebidos animais que não estiverem acompanhados dos respectivos documentos sanitários.

§ 3º - Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais, procedendo-se quando necessário, o isolamento de todo o lote e aplicando-se medidas próprias de sanidade animal.

Art. 181 - A administração dos estabelecimentos fica obrigada a tomar as medidas adequadas, no sentido de evitar maus tratos aos animais, pelos quais é responsável desde o momento do desembarque.

Parágrafo único - É proibido, no desembarque ou movimentação de animais, o uso de instrumentos pontiagudos ou de quaisquer outros que possam lesar a pele ou a musculatura.

Art. 182 - É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido no mínimo 12 (doze) horas em descanso, jejum e dieta hídrica nas dependências do estabelecimento.

Parágrafo único - O período de repouso para equídeo pode ser reduzido, a critério do SIM/CG, quando o tempo de viagem não for superior a 02 (duas) horas e os animais procedam de campos próximos, mercados ou feiras, sob controle sanitário permanente; o repouso, porém, em hipótese alguma, deve ser inferior a 06 (seis) horas.

Art. 183 - Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção Municipal.

Art. 184 - Deve ser evitada, a juízo da Inspeção Municipal a matança de:

- fêmeas em estado adiantado de gestação (mais de dois terços do tempo de prenhez);
- animais caquéticos;

3 - animais com menos de 30 (trinta) dias de vida extra-uterina;

4 - animais que padeçam de qualquer enfermidade, que torne a carne imprópria para o consumo.

Art. 185 - As fêmeas em gestação adiantada ou de parto recente, não portadoras de doença infecto-contagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.

§ 1º - As fêmeas de parto recente poderão ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do parto, desde que não sejam portadoras de doença infecto-contagiosa, caso em que serão julgadas, de acordo com o que prescreve o presente Regulamento.

§ 2º - As fêmeas que abortaram só poderão ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do aborto, desde que não sejam portadoras de doença infecto-contagiosa, caso em que serão julgadas de acordo com o que prescreve o presente Regulamento.

Art. 186 - Animais com sintomas de paralisia "post-partum" e de "doença de transporte", serão condenados.

Parágrafo único - É permitido reter animais nas condições deste artigo, para tratamento.

Art. 187 - Quando o exame "ante-mortem" constatar casos isolados de doenças não contagiosas, que por este Regulamento permitam o aproveitamento condicional do animal, é ele abatido no fim da matança.

Art. 188 - A existência de animais mortos ou caídos em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção Municipal, para providenciar a necropsia ou sacrifício, bem como determinar as medidas que fizerem necessárias.

§ 1º - Havendo suspeita de doença infecto-contagiosa, deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais antes do transporte de modo a ser evitada a disseminação de secreções e excreções.

§ 2º - Confirmada a suspeita, o cadáver será incinerado ou esterilizado pelo calor, em aparelhagem própria.

§ 3º - Findo os trabalhos de necropsias, devem ser rigorosamente desinfetados, além do veículo utilizado no transporte, o piso da sala, todos os instrumentos e objetos que entrem em contato com o cadáver.

Art. 189 - A Inspeção Municipal levará ao conhecimento superior, os resultados de necropsias que evidenciarem doenças infecto-contagiosas, remetendo material para controle de diagnóstico aos laboratórios competentes para tal fim, reservando, porém, elementos de contra-prova.

Art. 190 - O lote ou tropa, no qual se verifique qualquer caso de morte natural, só será abatido depois do resultado da necropsia.

Art. 191 - A direção do estabelecimento é obrigada a fornecer diariamente à Inspeção Municipal, dados referentes aos animais recebidos, detalhando a procedência, espécie, número, meio de condução utilizada e hora de chegada. Para tal fim, existirá um impresso designado "Mapa de Movimento de Animais", onde constará também o estoque existente nos currais.

Art. 192 - São condenados os bovinos e bubalinos atingidos de anasarca, quando apresentem edema extenso e generalizado.

§ 1º - Quando a anasarca não for generalizada, o animal é abatido em separado.

§ 2º - Bovinos e bubalinos nas condições do parágrafo anterior podem ser separados para tratamento.

Art. 193 - Os animais levados ao abate, para controle de provas de tuberculização, são sacrificados em separado, no fim da matança.

Art. 194 - São condenados os animais que no exame "ante-mortem", revelem temperatura retal igual ou superior a 40,5°C (quarenta e meio graus celsius).

Parágrafo único - São condenados os animais com hipotermia.

CAPÍTULO III MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Art. 195 - Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

Parágrafo Único - Devem ser abatidos de emergência os animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, hemorragia, hipo ou hipertermia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 196 - Sempre que haja suspeita de processo septicêmico, a Inspeção Municipal lançará mão de exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, mamas, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 197 - É proibida a matança de emergência na ausência de funcionários da Inspeção Municipal.

Art. 198 - São considerados impróprios para consumo os animais que, sacrificados de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Regulamento ou por outras razões justificadas pela Inspeção Municipal.

Art. 199 - Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, a juízo da Inspeção Municipal, podem ser aproveitados.

Parágrafo Único - Nesses casos, a Inspeção Municipal se louvará na riqueza em sangue da musculatura e coloração vermelha-escura de todos os órgãos; considerará os fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado e tecido subcutâneo; se a face interna da está normalmente úmida, louvando-se ainda na verificação da congestão hipostática; verificará se a ferida de sangria tem ou não seus bordos infiltrados de sangue; levará em conta a coloração da parede abdominal e odor que se exala no momento da evisceração; além de outros sinais e informes que venha a obter para julgar se a sangria foi ou não realizada a tempo.

CAPÍTULO IV MATANÇA NORMAL

Art. 200 - Só é permitido o sacrifício de bovídeos e equídeos por métodos humanitários. É facultado o sacrifício de bovídeos e equídeos de acordo com preceitos religiosos (jugulação cruenta), desde que sejam destinados ao consumo por comunidades religiosas, que os requeira.

Art. 201 - A sangria deve ser completa e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores.

Parágrafo único - Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue se tenha escoado ao máximo possível.

Art. 202 - A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionários da Inspeção Municipal em local que permita pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

§ 1º - Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração.

§ 2º - A Inspeção Municipal agirá com rigor no caso de carcaças contaminadas por fezes no momento da evisceração, aplicando as medidas preconizadas no capítulo Inspeção "post-mortem".

CAPÍTULO V INSPEÇÃO "POST-MORTEM"

Art. 203 - A inspeção "post-mortem" consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação se seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios lin-

fáticos correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos, quando necessário.

Art. 204 - A inspeção "post-mortem" de rotina deve obedecer a seguinte seriação:

1 - observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;

2 - exame de cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes;

3 - exame da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;

4 - exame da cavidade torácica, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;

5 - 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. 205 - Sempre que a Inspeção Municipal julgar necessário, as carcaças de bovinos, bubalinos e eqüídeos serão reexaminadas por outro funcionário, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.

Art. 206 - Devem ser sempre examinados, após incisão, o gânglio inguinal ou retromário, os ilíacos, o pré-crural, os pré-escapulares.

Art. 207 - Todos os órgãos serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, exceto os rins que serão examinados ainda presos à carcaça.

Art. 208 - Todas as carcaças, partes de carcaças e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-las impróprias para o consumo, devem ser convenientemente assinaladas pela Inspeção Municipal e diretamente conduzidas ao "Departamento de Inspeção Final", onde serão julgadas após exame completo.

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

§ 2º - As carcaças, parte de carcaça e órgãos condenadas, ficam sob custódia da Inspeção Municipal e serão conduzidas à granaria, em carros especiais, acompanhadas por um de seus funcionários.

§ 3º - Todo o material condenado fica também sob custódia da Inspeção Municipal no "Departamento de Seqüestro" quando não possa ser inutilizado no próprio dia da matança.

Art. 209 - As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste Regulamento, por funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 210 - Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões antes do exame da Inspeção Municipal.

Art. 211 - Depois da divisão em meias carcaças, serão examinados o esterno, costelas, vértebras e medula espinhal.

Art. 212 - A pele de animais condenados por qualquer doença contagiosa, bem como as que eventualmente tenham tido contato com eles, serão desinfetadas por processo previamente aprovados pelo SIM/CG e sob as vistas da Inspeção Municipal.

Art. 213 - Abscessos e lesões supuradas - carcaças, partes de carcaça ou órgão com abscessos ou lesões supuradas devem ser julgadas pelo seguinte critério:

1 - quando a lesão é extensa, múltipla ou disseminada, de modo a atingir grande parte da carcaça, esta deve ser condenada;

2 - carcaças ou partes de carcaças que se contaminarem acidentalmente com pus serão também condenadas;

3 - abscessos e lesões supuradas localizadas podem ser removidos, condenando-se apenas os órgãos e partes atingidas;

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

Art. 214 - Actinomicose e actinobacilose - devem ser condenadas às carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose e actinobacilose.

Parágrafo Único - Faz-se rejeição parcial nos seguintes casos:

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

2 - são condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão maxilar for discreta, estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos;

3 - quando a actinomicose for 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. 215 - As adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a linfa para o gânglio ou gânglios atingidos.

Art. 216 - Anasarca - devem ser condenadas às carcaças que no exame "post-mortem" demonstrem edema generalizado.

Parágrafo Único - Nos casos discretos e localizados, basta que se removam e se condene as partes atingidas.

Art. 217 - Animais novos - serão condenados animais novos nos seguintes casos:

1 - quando a carne tem aparência aquosa, flácida, dilacerando-se com facilidade, podendo ser perfurada sem dificuldade;

2 - quando o desenvolvimento muscular, considerando-se em conjunto, é incompleto e as massas musculares apresentem ligeira infiltração serosa ou pequenas áreas edematosas;

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

Art. 218 - Bronco-pneumonia verminótica - enfisema pulmonar e outras afecções ou alterações: devem ser condenados os pulmões que apresentem localizações parasitárias (bronco-pneumonia 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. 219 - Brucelose - devem ser condenadas às carcaças com lesões 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. 220 - Carbúnculo sintomático, anaplasmoses, hemoglobi-núria bacilar dos bovinos, septicemia hemorrágica, catarro maligno epizootico, piropalamoses, piemia, septicemia e vacinia - são condenadas as carcaças e órgãos de animais atacados dessas doenças.

Art. 221 - Carcaças contaminadas ou partes de carcaças que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou em qualquer outra dos trabalhos devem ser condenadas.

§ 1º - Serão também condenadas às carcaças, partes de carcaças, órgãos ou qualquer outro comestível que se contamine por contato com os pisos 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, a juízo da Inspeção Municipal tendo-se em vista a limpeza praticada.

§ 3º - Nos casos em que se fizer necessária a esterilização, pelo calor, e que o estabelecimento não disponha de tal equipamento toda a carcaça será condenada.

Art. 222 - Carnes cansadas (febre de fadiga) - em todos os casos em que se comprovem alterações por febre de fadiga, faz-se a rejeição total.

Parágrafo Único - No caso de alterações localizadas e bem 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. 223 - Carnes caquéticas - são condenadas às carcaças em estado de caquexia.

Art. 224 - Carnes magras - animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados a aproveitamento condicional (conserva, salsicharia e salga).

Art. 225 - Carnes hidrêmicas - são condenadas às carcaças de animais que apresentem infiltração edematosa dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.

Art. 226 - Carnes fermentadas (carnes febris) - devem ser condenadas carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação 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 coe-xista em lesões inflamatórias de origem gástrica ou intestinal e, principalmente quando se tratar de vitelos.

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

Art. 227 - Carnes repugnantes - são assim consideradas e condenadas as carcaças que apresentem mau aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excrementiciais, sexuais e outros considerados anormais.

Art. 228 - Carnes sanguinolentas serão condenadas às carcaças, desde que a alteração seja consequência de doenças do aparelho digestivo.

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

Art. 229 - Carnes responsáveis por toxinfecções - todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa ser causa de toxinfecções alimentares, devem ser condenadas. Considerando-se como tais as que procedem de animais que apresentarem:

1 - inflamação aguda dos pulmões, pleura, peritônio, pericárdio e meninges;

2 - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

3 - septicemia ou piemia de origem puerperal, traumática ou sem causa evidenciada;

4 - metrite e/ou mastite aguda difusa;

5 - poliartrite;

6 - flebite umbilical;

7 - pericardite traumática ou infecciosa;

8 - qualquer inflamação aguda, abscesso ou lesão supurada associada à nefrite aguda, degenerescência gordurosa do fígado, hipertrofia do baço, hiperemia pulmonar, hipertrofia generalizada dos gânglios linfáticos e rubefação difusa da pele.

Art. 230 - Cirrose hepática - os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados, exigindo-se neste caso rigoroso exame do animal, no intuito de se eliminar a hipótese de doenças infecto-contagiosas.

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

Art. 231 - Cisticercoses - serão condenadas às carcaças com infestações intensas pelo "Cysticercus bovis" ou quando a carne é aquosa e/ou descorada.

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

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

1 - quando se verificar 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 as 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;

2 - permitem-se também neste caso, o tratamento da carcaça pela ação do frio industrial por um período mínimo de 10 (dez) dias e uma temperatura constante de -15°C (menos quinze graus Celsius).

3 - 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;

4 - podem ser aproveitadas para consumo as carcaças que apresentem um único cisto já calcificado, após remoção e condenação desta parte.

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

§ 4º - Quando tratar de bovinos com menos de 06 (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:

1 - Cabeça - observam-se e incisam-se os músculos masseteres e pterigóideos internos e externos;

2 - Língua - o órgão deve ser observado externamente, palpados e praticados cortes quando surgir suspeitas quanto à existência de cistos ou quando encontrados cistos nos músculos da cabeça;

3 - Coração - examina-se a superfície externa do coração e faz-se uma incisão longitudinal, da base ao ápice, 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 numerosas quanto possível desde que já tenha sido verificada a presença de "Cysticercus bovis" na cabeça ou na língua;

4 - Inspeção Final - na inspeção final, identifica-se a lesão parasitária inicialmente observada e examina-se sistematicamente os

músculos mastigadores, coração, porção muscular do diafragma, e do esôfago, inclusive seus pilares, bem como os músculos do pescoço, estendendo-se o exame aos intercostais e outros músculos sempre que necessário, devendo-se evitar tanto quanto possível cortes desnecessários que possam acarretar maior depreciação à carcaça.

Art. 232 - Contusão - 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) a juízo da Inspeção Municipal depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 233 - Equinococose - podem ser condenadas às carcaças de animais portadores de equinococose, desde que concomitantemente, haja caquexia.

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

§ 2º - Fígados portadores de uma ou mais lesões de equinococose periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ter aproveitamento condicional à juízo da Inspeção Municipal, e após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 234 - Parto recente e fetos - as carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente, devem ser destinadas 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 a 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 elaboração de embutidos ou enlatados.

§ 4º - Quando houver aproveitamento de pele de fetos, sua retirada deve ser feita na granaria.

Art. 235 - Glândulas mamárias - as glândulas mamárias devem ser removidas intactas.

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

§ 2º - O aproveitamento de glândulas mamárias para fins alimentícios pode ser permitido depois do 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. 236 - Glossites - condenam-se todas as línguas portadoras de glossite.

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

Art. 237 - Hepatite nodular necrosante - são condenados os fígados com necrose nodular.

Parágrafo Único - quando a lesão coe-xista com outras alterações, a carcaça também deve ser condenada.

Art. 238 - Icterícia - devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada, não só na gordura, mas também no tecido conjuntivo, aponevroses, ossos, túnica interna dos vasos, ao lado de caracteres de afecção do fígado ou quando o animal que não tenha sido bem sangrado e mostre numerosas manchas sangüíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa, ou ainda quando revele sinais de caquexia ou anemia, decorrentes de intoxicação ou infecção.

§ 1º - Quando tal carcaça não revele caracteres de infecção ou intoxicação e venham a perder a cor normal após a refrigeração, podem ser dadas ao consumo.

§ 2º - Quando, no caso do parágrafo anterior as carcaças conservem sua coloração depois de resfriadas, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, a juízo da Inspeção Municipal.

§ 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 engorda com 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.

Art. 239 - Ingestão de produtos tóxicos - as carcaças provenientes de animais sacrificados, após a ingestão de produtos tóxicos, acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico incidem em rejeição total.

Art. 240 - Lesões do coração (miocardite, endocardite, linfangiectasia) - devem ser condenados os corações com lesões de miocardite e endocardite.

Parágrafo Único - Os corações com linfangiectasia podem ter aproveitamento condicional na salsicharia.

Art. 241 - Lesões renais (nefrites, nefroses, pielonefrites ou outras) - a presença de lesões renais 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. 242 - Miiases - são condenados as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

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

Art. 243 - Órgãos de coloração anormal ou outras afecções - devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentem aderências, congestão, bem como os casos hemorrágicos.

Art. 244 - Pâncreas com "Euritrema coelomaticum" - são condenados os pâncreas pelo "Euritrema coelomaticum".

Art. 245 - Rins císticos - devem ser condenados os rins císticos.

Art. 246 - Sarnas - as carcaças de animais portadores de sarna 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 da remoção e condenação das partes afetadas.

Art. 247 - Teleangiectasia maculosa do fígado (angiomatose) - nos casos desta afecção obedecem-se as seguintes normas:

1 - condenação total, quando a lesão atinge metade ou mais do órgão;

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

Art. 248 - Tuberculose - a condenação total pode ser feita nos seguintes casos:

1 - quando no exame "ante-mortem" o animal estiver febril;

2 - quando da tuberculose é acompanhada de anemia ou caquexia;

3 - quando se contatarem alterações tuberculosas nos músculos, nos tecidos intramusculares, nos ossos (vértebras) ou nas articulações ou ainda, nos gânglios linfáticos que drenam a linfa dessas partes;

4 - quando ocorrem lesões caseosas concomitantes em órgãos torácicos e abdominais, com alterações de suas serosas;

5 - quando houver lesões miliares de parênquimas ou serosas;

6 - quando as lesões forem múltiplas 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;

7 - quando existir tuberculose generalizada.

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

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

1 - quando partes da carcaça ou órgão apresentem lesões de tuberculose;

2 - quando se tratar 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 parede torácica ou abdominal correspondente;

3 - quando parte da carcaça ou órgãos se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza;

4 - 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 e encapsuladas, limitadas no máximo a dois gânglios, caso em que serão consideradas em condições de esterilização pelo calor, após remoção e condenação dos tecidos lesados;

5 - devem ser condenados os órgãos cujos gânglios linfáticos correspondentes apresentem lesões tuberculosas;

6 - 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 da remoção e condenação dos gânglios atingidos.

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

1 - quando houver lesões de um gânglio linfático cervical e de dois grupos ganglionares viscerais de uma só cavidade orgânica, tais como: gânglios cervicais, hepáticos ou mesentéricos;

2 - nos gânglios cervicais e brônquicos e no pulmão ou então nos gânglios cervicais e hepáticos e no fígado;

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

4 - em dois grupos de gânglios viscerais da cavidade torácica e num único grupo de cavidade abdominal ou então num só grupo de gânglios linfáticos viscerais da cavidade torácica e em dois grupos da cavidade abdominal, tais como:

5 - Gânglios brônquicos, mediastinais e hepáticos e mesentéricos;

6 - nos gânglios linfáticos cervicais, num grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, tais como: cervicais, brônquicos e hepáticos;

7 - nos gânglios cervicais e um grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, com focos discretos e perfeitamente limitados no fígado.

§ 4º - Carcaças que apresentem lesões de caráter mais grave e em maior número de que as assinaladas no parágrafo anterior, não se enquadrando, porém, nos casos enumerados para condenação total, a juízo da Inspeção Municipal 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.

Art. 249 - Tumores malignos - são condenadas a carcaça, parte de carcaças ou órgãos 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. 250 - Uronefrose - condenam-se os rins com uronofrose.

Art. 251 - Além das enfermidades já mencionadas, comuns a bovídeos e eqüídeos e que determinam à condenação total das carcaças e de vísceras, são consideradas também doenças que acarretam rejeição total em eqüídeos: encefalomielite infecciosa, meningite cérebro-espinhal, febre tifóide, durina, mal das cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, anemia infecciosa, garrotinho e quais quer outras doenças ou alterações com lesões inflamatórias ou tumores malignos.

Art. 252 - Quando se fizer necessária a esterilização de carcaças ou partes destas através de calor, e o estabelecimento não apresentar condições para tal, as mesmas serão condenadas.

TÍTULO V REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE SUÍNOS

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 253 - A Inspeção industrial e sanitária de que trata o presente capítulo abrange:

- A higiene geral dos estabelecimentos;
- A captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como o escoamento das águas residuais;
- O funcionamento dos estabelecimentos;
- O exame "ante" e "post-mortem" dos animais de açougue;
- As condições de transporte dos animais vivos e produtos derivados bem como as matérias-primas destinadas a alimentação humana.

Art. 254 - AS CARACTERÍSTICAS DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E ANEXOS SERÃO FIXADAS EM NORMAS PRÓPRIAS E ATÉ A SUA CRIAÇÃO UTILIZAR-SE-ÃO AQUELAS ESTABELECIDAS PELO SIF/DIPOA.

CAPÍTULO II INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM"

Art. 255 - É PROIBIDA A ENTRADA DE ANIMAIS EM QUALQUER DEPENDÊNCIA DO ESTABELECIMENTO, SEM PRÉVIO CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE DO LOTE.

§ 1º - POR OCASIÃO DA CHEGADA DE ANIMAIS A INSPEÇÃO MUNICIPAL DEVE VERIFICAR OS DOCUMENTOS DE PROCEDÊNCIA E JULGAR AS CONDIÇÕES DE SAÚDE DO LOTE.

§ 2º - Não poderão ser recebidos animais que não estiverem acompanhados do respectivo documento sanitário.

§ 3º - Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais, procedendo-se quando necessário, o isolamento de todo o lote e aplicando-se medidas próprias de sanidade animal, que cada caso exigir.

Art. 256 - A administração dos estabelecimentos fica obrigada a tomar as medidas adequadas, no sentido de serem evitados maus tratos aos animais, pelos quais é responsável desde o momento de seu desembarque.

Parágrafo Único - É proibido no desembarque ou movimentação de animais, o uso de instrumentos pontiagudos ou de quaisquer outros que possam lesar o couro ou a musculatura.

Art. 257 - É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido no mínimo 8 (oito) horas em descanso, jejum e dieta hídrica nas dependências do estabelecimento.

Art. 258 - Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção Municipal.

Art. 259 - Deve ser evitada, a juízo da Inspeção Municipal a matança de:

1 - Fêmeas em estado adiantado de gestação (mais de dois terços do tempo normal de gestação e prenhez);

2 - Animais caquéticos;

3 - Animais que padeçam de qualquer enfermidade, que torne a carne imprópria para o consumo.

Art. 260 - AS FÊMEAS EM GESTAÇÃO ADIANTADA OU DE PARTO RECENTE, NÃO PORTADORAS DE DOENÇA INFECTO-CONTAGIOSA, PODEM SER RETIRADAS DO ESTABELECIMENTO, PARA MELHOR APROVEITAMENTO.

§ 1º - AS FÊMEAS DE PARTO RECENTE PODEM SER ABATIDAS, NO MÍNIMO 10 (DEZ) DIAS DEPOIS DO PARTO, DESDE QUE NÃO SEJAM PORTADORAS DE DOENÇA INFECTO-CONTAGIOSA, CASO EM QUE SÃO JULGADAS DE ACORDO COM O QUE PRESCREVE O PRESENTE REGULAMENTO.

§ 2º - AS FÊMEAS QUE ABORTARAM SÓ PODERÃO SER ABATIDAS NO MÍNIMO 10 (DEZ) DIAS DEPOIS DO ABORTO, DESDE QUE NÃO SEJAM PORTADORAS DE DOENÇA INFECTO-CONTAGIOSA, CASO EM QUE SÃO JULGADAS DE ACORDO COM O QUE PRESCREVE O PRESENTE REGULAMENTO.

Art. 261 - ANIMAIS COM SINTOMAS DE PARALISIA "POST-PARTUM" E DE "DOENÇA DE TRANSPORTE" SÃO CONDENADOS.

PARÁGRAFO ÚNICO - É PERMITIDO RETER ANIMAIS NAS CONDIÇÕES DESTE ARTIGO PARA TRATAMENTO.

Art. 262 - SÃO CONDENADOS OS SUÍNOS COM TEMPERATURA IGUAL OU SUPERIOR A 41°C (QUARENTA E UM GRAUS CELSIUS).

PARÁGRAFO ÚNICO - SÃO CONDENADOS ANIMAIS COM HIPOTERMIA.

Art. 263 - OS ANIMAIS LEVADOS AO ABATE, PARA CONTROLE DE PROVAS DE TUBERCULINIZAÇÃO, SÃO SACRIFICADOS EM SEPARADOS, NO FIM DA MATANÇA.

Art. 264 - SUÍNOS HIPERIMUNIZADOS PARA PREPARO DE SORO CONTRA A PESTE SUÍNA, SÓ PODEM ENTRAR EM ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO MUNICIPAL, QUANDO ACOMPANHADOS DE DOCUMENTO OFICIAL DA DEFESA SANITÁRIA ANIMAL, NO QUE SE ATESTE QUE A HIPERIMUNIZAÇÃO FICOU CONCLUÍDA PELO MENOS HÁ 15 (QUINZE) DIAS.

Art. 265 - É PROIBIDA A MATANÇA DE SUÍNOS NÃO CASTRADOS OU DE ANIMAIS QUE MOSTREM SINAIS DE CASTRAÇÃO RECENTE.

Art. 266 - QUANDO O EXAME "ANTE-MORTEM" CONSTATAR CASOS ISOLADOS DE DOENÇAS NÃO CONTAGIOSAS, QUE POR ESTE REGULAMENTO IMPLIQUEM NA CONDENAÇÃO TOTAL DO ANIMAL, É ELE ABATIDO NO LOCAL DE NECROPSIA.

Art. 267 - QUANTO O EXAME "ANTE-MORTEM" CONSTATAR CASOS ISOLADOS DE DOENÇAS NÃO CONTAGIOSAS, QUE POR ESTE REGULAMENTO PERMITAM O APROVEITAMENTO CONDICIONAL DO ANIMAL, É ELE ABATIDO NO FIM DA MATANÇA.

Art. 268 - A EXISTÊNCIAS DE ANIMAIS MORTOS OU CAÍDOS EM QUALQUER DEPENDÊNCIA DO ESTABELECIMENTO, DEVE SER IMEDIATAMENTE LEVADA AO CONHECIMENTO DA INSPEÇÃO MUNICIPAL, PARA PROVIDENCIAR A NECROPSIA OU SACRIFÍCIO, BEM COMO DETERMINAR AS MEDIDAS QUE SE FIZEREM NECESSÁRIAS.

Art. 269 - A INSPEÇÃO MUNICIPAL LEVARÁ AO CONHECIMENTO SUPERIOR O RESULTADO DE NECROPSIA QUE EVIDENCIAREM DOENÇAS INFECTO-CONTAGIOSA, RETENDO MATERIAL PARA CONTROLE DE DIAGNÓSTICO AOS LABORATÓRIOS COMPETENTES PARA TAL FIM RESERVANDO, PORÉM, ELEMENTOS DE CONTRAPROVA.

Art. 270 - O LOTE, NO QUAL SE VERIFIQUE QUALQUER CASO DE MORTE NATURAL, SÓ SERÁ ABATIDO DEPOIS DO RESULTADO DA NECROPSIA.

Art. 271 - A DIREÇÃO DO ESTABELECIMENTO É OBRIGADA A FORNECER, À INSPEÇÃO MUNICIPAL, DADOS REFERENTES AOS ANIMAIS ENTRADOS, DETALHANDO A PROCEDÊNCIA, ESPÉCIE, NÚMERO, MEIO DE CONDUÇÃO UTILIZADA E HORA DE CHEGADA. PARA TAL FIM, EXISTIRÁ UM IMPRESSO DESIGNADO "MAPA DE MOVIMENTO DE ANIMAIS", ONDE CONSTARÁ TAMBÉM O ESTOQUE EXISTENTE NAS POCILGAS.

CAPÍTULO III MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Art. 272 - MATANÇA DE EMERGÊNCIA É O SACRIFÍCIO IMEDIATO DE ANIMAIS APRESENTANDO CONDIÇÕES QUE INDIQUEM ESSA PROVIDÊNCIA.

PARÁGRAFO ÚNICO - DEVEM SER ABATIDOS DE EMERGÊNCIA OS ANIMAIS DOENTES, AGONIZANTES, COM FRATURAS, CONTUSÃO GENERALIZADA, HEMORRAGIA, HIPO OU HIPERTERMIA, DECÚBITO FORÇADO, SINTOMAS NERVOSOS E OUTROS ESTADOS, À JUÍZO DA INSPEÇÃO MUNICIPAL.

Art. 273 - SEMPRE QUE HAJA SUSPEITA DE PROCESSO SEPTICÊMICO, A INSPEÇÃO MUNICIPAL LANÇARÁ MÃO DO EXAME BACTERIOLÓGICO, PRINCIPALMENTE QUANDO HOUVER INFLAMAÇÃO DOS INTESTINOS, MAMAS, ÚTERO, ARTICULAÇÕES, PULMÕES, PLEURA, PERITÔNIO OU LESÕES SUPURADAS E GANGRENOSAS.

Art. 274 - É PROIBIDA A MATANÇA DE EMERGÊNCIA NA AUSÊNCIA DE FUNCIONÁRIOS DA INSPEÇÃO MUNICIPAL.

Art. 275 - SÃO CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO OS ANIMAIS QUE, SACRIFICADOS DE EMERGÊNCIA, SE ENQUADREM NOS CASOS DE CONDENAÇÃO PREVISTOS NESTE REGULAMENTO OU POR OUTRAS RAZÕES JUSTIFICADAS PELA INSPEÇÃO MUNICIPAL.

Art. 276 - ANIMAIS QUE TENHAM MORTE ACIDENTAL NAS DEPENDÊNCIAS DO ESTABELECIMENTO, DESDE QUE IMEDIATAMENTE SANGRADOS, A JUÍZO DA INSPEÇÃO MUNICIPAL, PODEM SER APROVEITADOS.

PARÁGRAFO ÚNICO - NESSOS CASOS, A INSPEÇÃO MUNICIPAL SE LOUVARÁ NA RIQUEZA EM SANGUE DA MUSCULATURA E NA COLORAÇÃO VERMELHO-ESCURA DE TODOS OS ÓRGÃOS, CONSIDERARÃO OS FENÔMENOS CONGESTIVOS DAS VÍSCERAS, SOBRETUDO FÍGADO E TECIDO SUBCUTÂNEO; VERIFICARÁ SE A FACE INTERNA DO COURO OU PELE ESTÁ NORMALMENTE ÚMIDA, LOUVANDO-SE AINDA NA VERIFICAÇÃO DA CONGESTÃO HIPOSTÁTICA; VERIFICARÁ SE A FERIDA DE SANGRIA TEM OU NÃO SEUS BORDOS INFILTRADOS DE SANGUE; LEVARÁ EM CONTA A COLORAÇÃO DAS PAREDES ABDOMINAIS E DO ODOR QUE EXALA NO MOMENTO DA EVISCERAÇÃO, ALÉM DE OUTROS SINAIS E INFORMES QUE VENHA A OBTER, PARA JULGAR SE A SANGRIA FOI OU NÃO REALIZADA A TEMPO.

CAPÍTULO IV MATANÇA NORMAL

Art. 277 - Os suínos podem ser sacrificados por incisão dos grandes vasos sanguíneos do peçoço ou por punção direta no coração, após insensibilização por processo humanitário.

Art. 278 - A sangria deve ser completa, realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros.

Parágrafo Único - nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue se tenha escoado ao máximo possível.

Art. 279 - É obrigatória a depilação e raspagem de toda a carcaça de suíno após prévio escaldamento em água quente, sempre que deva ser entregue ao consumo com a pele. A operação depilatória será completada. As mãos e a carcaças serão lavadas convenientemente antes de eviscerada.

Parágrafo Único - É proibido o chamuscamento de suínos em substituição a escaldagem.

Art. 280 - A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionários da Inspeção Municipal em local que permita pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

§ 1º - Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração.

§ 2º - A Inspeção Municipal agirá com rigor no caso de carcaças contaminadas por fezes no momento da evisceração, aplicando as medidas preconizadas no capítulo Inspeção "Post-mortem".

CAPÍTULO V INSPEÇÃO "POST-MORTEM"

Art. 281 - 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 dos órgãos, quando necessário.

Art. 282 - A inspeção "post-mortem" de rotina deve obedecer a seguinte seriação:

1 - Observação de caracteres organolépticos e físico do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;

2 - Exame de cabeça, músculos mastigadores, língua, glândula salivares e gânglios linfáticos correspondentes;

3 - 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;

4 - Incluir exame geral das cavidades torácica e abdominal, e seus nódulos linfáticos correspondentes.

Art. 283 - Sempre que a Inspeção Municipal julgar necessário as carcaças de suínos serão reexaminadas, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.

Art. 284 - Devem ser sempre examinados, após incisão, os gânglios inguinais ou retro mamários, os ilíacos e os pré-crurais.

Art. 285 - Toda a carcaça, partes das carcaças e órgãos com lesões de anormalidades que possam torná-los, impróprios para o consumo devem ser convenientemente assinalados pela Inspeção Municipal e diretamente conduzidos ao Departamento de Inspeção Final, onde serão julgados após exame completo.

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

§ 2º - As carcaças, partes e órgãos condenados, ficam sob custódia da Inspeção Municipal, e serão imediatamente conduzidos à granaria em carros especiais acompanhados de um de seus funcionários.

§ 3º - Todo material condenado fica também sob custódia da Inspeção Municipal no Departamento de Seqüestro quando não possa ser inutilizado no próprio dia da matança.

Art. 286 - As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste Regulamento por funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 287 - Em hipótese alguma é permitida a retirada de partes de carcaças bem como a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões antes do exame da Inspeção Municipal.

Art. 288 - Depois de aberta a carcaça ao meio, será examinada: o externo, as costelas, as vértebras e medula espinhal.

Art. 289 - Abscessos e lesões supuradas, na carcaça, parte de carcaça ou órgãos atingidos de abscessos ou de lesões supuradas devem ser julgados pelo seguinte critério:

1 - Quando a lesão é extensa, múltipla ou disseminada, de modo a atingir grande parte da carcaça, esta deve ser condenada;

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

3 - Serão ainda condenadas as carcaças com alterações gerais (emagrecimento, odor estranho ou repugnante, anemia, icterícia) decorrente de processo purulento, ou aquelas contaminadas com pus, parcial ou totalmente.

Art. 290 - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose.

Parágrafo Único - Faz-se rejeição parcial nos seguintes casos:

1 - 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;

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

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

Art. 291 - ADENITE - AS ADENITES LOCALIZADAS APLICAM EM REJEIÇÃO DA REGIÃO QUE DRENA A LINFA PARA O GÂNGLIO OU GÂNGLIOS ATINGIDOS.

Art. 292 - Anasarca - devem ser condenadas, as carcaças que no exame "post-mortem" demonstrem edema generalizado.

Parágrafo Único - Nos casos discretos e localizados basta que se removam e se condenem as partes atingidas.

Art. 293 - Animais novos - serão condenados os animais novos nos seguintes casos:

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

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

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

Art. 294 - Broncopneumonia verminótica - enfisema pulmonar e outras afecções ou alterações: devem ser condenados os pulmões que apresentem localizações parasitárias (broncopneumonia verminótica), bem como os que apresentem enfisema, aspirações de sangue, água ou alimentos, alterações pré-agônicas ou outras lesões localizadas, sem reflexo sobre a musculatura.

Art. 295 - Brucelose - 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. 296 - CARÇAÇAS CONTAMINADAS - AS CARÇAÇAS CONTAMINADAS OU PARTES DE CARÇAÇA QUE SE CONTAMINAREM POR FEZES DURANTE A EVISCERAÇÃO OU EM QUALQUER OUTRA FASE DOS TRABALHOS DEVEM SER CONDENADAS.

§ 1º - Serão também condenadas às carcaças, parte de carcaça, órgãos ou qualquer outro produto comestível que se contamine por contato com os 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, a juízo da Inspeção Municipal, tendo-se em vista a limpeza praticada.

§ 3º - Nas condições que se fizer necessária a esterilização pelo calor, e que o estabelecimento que disponha de tal equipamento, toda a carcaça será condenada.

Art. 297 - Carnes cansadas (febre de fadiga) em todos os casos em que se comprovem alterações por febre de fadiga, fazem-se rejeição total.

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

Art. 298 - Carnes caquéticas - são condenadas as carcaças em estado de caquexia.

Art. 299 - Carnes magras - animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados a aproveitamento condicional (conserva ou salsicharia, salga).

Art. 300 - Carnes hidrêmicas - são condenadas as carcaças de animais que apresentem infiltração edematosa dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.

Art. 301 - Carnes fermentadas (carnes febris) - devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quanto exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação 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 coe-xista com lesões inflamatórias de origem gástrica ou intestinal.

§ 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 calor, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 302 - Carnes repugnantes - são assim consideradas e condenadas as carcaças que apresentem mau aspecto, coloração anormal ou exalem odores medicamentosos, excrementiciais, sexuais e outros considerados anormais.

Art. 303 - Carnes sanguinolentas - são assim consideradas as carcaças, desde que a alteração seja conseqüência do aparelho digestivo.

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

Art. 304 - Carnes responsáveis por toxinfecções - todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa ser causa de toxinfecções alimentares, devem ser condenadas. Consideram-se como tais as que procedem de animais que apresentarem:

- 1 - Inflamação aguda dos pulmões, pleura, peritônio, pericárdio, e meninges;
- 2 - Gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;
- 3 - Septicemia ou piemia de origem puerperal traumática ou sem causa evidenciada;
- 4 - Metrite e/ou mamite aguda difusa;
- 5 - Poliartrite;
- 6 - Flebite umbilical;
- 7 - Pericardite traumática ou infecciosa;
- 8 - Qualquer inflamação aguda, abcesso ou lesão supurada, associada à nefrite aguda, degenerescência gordurosa do fígado, hipertrofia do baço, hiperemia pulmonar, hipertrofia generalizada dos gânglios linfáticos e rubefação difusa do couro.

Art. 305 - CIRROSE HEPÁTICA - OS FÍGADOS COM CIRROSE ATROFICA OU HIPERTRÓFICA DEVEM SER CONDENADOS, EXIGINDO-SE NESTE CASO RIGOROSO EXAME DO ANIMAL, NO INTUITO DE SE ELIMINAR A HIPÓTESE DE DOENÇAS INFECTO-CONTAGIOSAS.

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

Art. 306 - Contusão - 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), a juízo da Inspeção Municipal, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 307 - Distomatose - as carcaças de animais portadores de distomatose hepática devem ser condenadas quando houver caquexia consecutiva.

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

Art. 308 - Equinococose - podem ser condenadas as carcaças de animais portadores de equinococose, desde que concomitantemente haja caquexia.

§ 1º - Os órgãos e as partes atingidas serão sempre condenadas.

§ 2º - Fígados portadores de uma ou outra lesão de equinococose periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ter aproveitamento condicional, a juízo da Inspeção Municipal e após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 309 - Esofagostomose - as carcaças de animais portadores de esofagostomose 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. 310 - Gestação adiantada, parto recente - as carcaças de animais em gestação adiantada ou que apresentem sinais de parto recente devem ser destinadas à esterilização, desde que não haja evidência de infecção.

Art. 311 - Glossites - condenam-se todas as línguas portadoras de glossite.

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

Art. 312 - Hepatite nodular necrosante - são condenados os fígados com necrose nodular.

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

Art. 313 - Icterícia - devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada, 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 que não tenha sido sangrado bem e mostre numerosas 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 a 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 resfriadas, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, a juízo da Inspeção Municipal.

§ 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 engorda com 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-esverdeado 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 Grimbert para a urina.

Art. 314 - Ingestão de produtos tóxicos - as carcaças provenientes de animais sacrificados após ingestão de produtos tóxicos, acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico incidem em rejeição total.

Art. 315 - Lesões do coração (miocardite, endocardite, linfangiectasia) - devem ser condenados os corações com lesões de miocardite e endocardite.

Parágrafo Único - Os corações com linfangiectasia podem ter aproveitamento condicional na salsicharia.

Art. 316 - Lesões renais (nefrites, nefroses, pielonefrites ou outras) - a presença de lesões renais 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. 317 - Miases - São condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

Parágrafo único - Quando a infestação já determinou alterações musculares, com mau cheiro nas regiões ou órgãos atingidos, 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. 318 - Órgãos de coloração anormal ou outras afecções - deve ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentem aderência, congestão, bem como os casos hemorrágicos.

Art. 319 - Pâncreas com "Euritrema coelomaticum" - são condenados os pâncreas infestados pelo "Euritrema coelomatium".

Art. 320 - Rins císticos - devem ser condenados os rins císticos.

Art. 321- Sarnas - 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. 322 - Teleangiectasia maculosa do fígado (angiomatose) - nos casos desta afecção obedecem-se as seguintes normas:

- 1 - condenação total, quando a lesão atingir metade ou mais do órgão;
- 2 - aproveitamento condicional no caso de lesões discretas após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 323 - Tuberculose - a condenação pode ser feita nos seguintes casos:

- 1 - quando no exame "ante-mortem" o animal está febril;
- 2 - quando a tuberculose é acompanhada de anemia ou caquexia;
- 3 - 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;
- 4 - quando ocorrerem lesões caseosas concomitantemente em órgãos torácicos e abdominais, com alteração de suas serosas;
- 5 - quando houver lesões miliares de parênquimas ou serosas;
- 6 - 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;
- 7 - quando houver tuberculose generalizada.

§ 1º - A tuberculose é considerada generalizada, quando além das lesões do aparelho respiratório, digestivo e seus gânglios linfáticos, são encontradas lesões em um dos seguintes órgãos: baço, rins, útero, ovário, 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:

- 1 - quando partes da carcaça ou órgãos apresentem lesões de tuberculose;
- 2 - quando se trate de tuberculose localizada em tecido 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;

3 - quando parte da carcaça ou órgãos se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza;

4 - as cabeças com lesões tuberculosas devem ser condenadas, exceto quando correspondam a carcaça julgada em condições de consumo e desde que, as lesões na cabeça sejam discretas, calcificadas ou encapsuladas, limitadas no máximo a dois gânglios, caso em que serão consideradas em condições de esterilização pelo calor, após remoção e condenação dos tecidos lesados;

5 - devem ser condenados os órgãos cujos gânglios linfáticos correspondentes apresentem lesões tuberculosas;

6 - 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 é feita sempre remoção e condenação das partes atingidas. Enquadram-se neste parágrafo os seguintes casos:

- 1 - 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 mediastinais ou então gânglios cervicais, hepáticos e mesentéricos;

2 - nos gânglios cervicais, um único grupo de gânglios viscerais e num órgão de uma só cavidade orgânica, tais como: gânglios cervicais e brônquicos e no pulmão ou então nos gânglios cervicais e hepáticos e no fígado;

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

4 - em dois grupos de gânglios viscerais da cavidade torácica e num único grupo da cavidade abdominal ou então 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;

5 - nos gânglios linfáticos cervicais, num grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, tais como: cervicais, brônquicos e hepáticos;

6 - nos gânglios cervicais e num grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, com focos discretos e perfeitamente limitados no fígado, pois as lesões tuberculosas do fígado, em suínos, são consideradas primárias e de origem alimentar.

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

Art. 324 - Tumores malignos - são condenadas as carcaças, partes da carcaça ou órgãos 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 de ser condenada, mesmo que não se tenha verificado metástase.

Art. 325 - Uronefrose - condenam - se os rins com uronofrose.

Art. 326 - Afecções da pele - os suínos atingidos de urticária, "Demodex folliculorum", Eritema e Esclerodermia podem ser aproveitados para consumo, depois de removidas e condenadas as partes afetadas e desde que a musculatura se apresente normal.

Art. 327 - Cisticercose ("C. Teniuollis"), estrogilose, teniase e ascaridíose - estas 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 condenadas.

Art. 328 - Cisticercoses ("Cysticercus cellulosae") - serão condenadas as carcaças com infestações intensas pelo "Cysticercus cellulosae" 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 varias partes da musculatura e numa área correspondente a aproximadamente à palma da mão do inspetor.

§ 2º - Na rotina de inspeção obedecem-se as seguintes normas:

- 1 - Cabeça - observam-se e incisam-se os masseteres e pterigóideos internos e externos;
- 2 - Língua - o órgão deve ser observado externamente, palpados e praticados cortes quando surgir suspeita quanto à existência de cistos ou quando encontrados cistos nos músculos da cabeça;
- 3 - Coração - examina-se a superfície externa do coração e ventrículo esquerdo e do septo interventricular, examinando-se as superfícies de corte, bem como as superfícies mais internas dos ventrículos. A seguir praticam-se largas incisões em toda a musculatura do órgão, tão numerosas quanto possível desde que já tenha sido verificada a presença de "Cysticercus cellulosae" na cabeça ou na língua;

4 - Inspeção final - na inspeção final identifica-se a lesão parasitária; inicialmente observa-se sistematicamente os músculos mastigadores, coração, porção muscular do diafragma, inclusive seus pilares, bem como os músculos do pescoço, estendendo-se o exame aos intercostais e a outros músculos, sempre que necessário, devendo-se evitar tanto quanto possível cortes desnecessários que possam acarretar maior depreciação à carcaça.

§ 3º - É permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infestações intensas por "Cysticercus cellulosae" para o fabrico de banha, rejeitando-se as demais partes do animal.

Art. 329 - Enfisema subcutâneo - deve ser condenada a carcaça sempre que o enfisema subcutâneo resulte de doenças orgânicas ou infecciosas.

Parágrafo único - Nos casos limitados, basta condenar as regiões atingidas, inclusive a musculatura adjacente.

Art. 330 - Estefanurose - as leões de gordura peri-renal provocadas pelo "Stephanurus dentatus", implicam na eliminação das partes alteradas, devendo-se entre tanto, todas as vezes que for possível, conservar os rins aderentes à carcaça.

Art. 331 - Hipotricose cística - a verificação de numerosas vesículas na pele, implica na remoção e condenação da mesma.

Art. 332 - Peste suína (clássica e africana) - serão condenadas as carcaças de suínos atingidos de peste suína.

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

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

§ 3º - Quando as lesões são de modo geral, discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e gânglios linfáticos, a carcaça será destinada à 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. 333 - Suínos asfixiados ou escaldados vivos - todos os suínos que morrerem asfixiados seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, são condenados.

Art. 334 - Sarcosporidiose - é condenada toda carcaça com infestação intensa, quando existem alterações aparentes da carne, em virtude de degenerescência caseosa ou calcária.

Art. 335 - Trinquinose - a inspeção fará retirar fragmentos dos seguintes músculos: pilar do diafragma, base da língua e laríngeos, para pesquisa microscópica da "Trinchnella spirallis"

§ 1º - A Inspeção Municipal pode também lançar mão de processo biológico para essa verificação.

§ 2º - Será condenada a carcaça que acuse presença de triquina.

Art. 336 - Quando a infestação por parasitas, não transmissível ao homem é discreta e é possível a retirada das partes atingidas, os órgãos ou carcaças poderão ser aproveitadas para consumo.

Art. 337 - 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 lesadas.

Art. 338 - É permitido o aproveitamento para fabricação de banha, a juízo da inspeção municipal, além das carcaças infestadas