

por "Cysticercus cellulosae", também as que apresentem tuberculose localizada, abscessos e lesões, interessado porções musculares que possam ser isoladas, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 339 - Quando se fizer necessário a esterilização de carcaças ou partes destas através de calor, e o estabelecimento não apresentar condições para tal, as mesmas serão condenadas.

TÍTULO VI REGULAMENTO DA INSPAÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE AVES E COELHOS

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 340 - A Inspeção industrial e sanitária de que trata o presente capítulo abrange:

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

Art. 341 - As características das instalações, equipamentos, utensílios e anexos serão fixadas em normas próprias e até que estas sejam definidas, utilizar-se-ão aquelas estabelecidas pelo SIF/DIPOA.

CAPÍTULO II INSPÇÃO "ANTE-MORTEM"

Art. 342 - A Inspeção "ANTE-MORTEM" tem como objetivo:

- 1 - Evitar abate de animais com repleção do trato gastrointestinal e conseqüentemente, possíveis contaminações durante o processo industrial;
- 2 - Conhecer o histórico do lote, através do Boletim Sanitário, para evitar o abate em conjunto de animais que tenham sido acometidos de doenças que justifiquem o abate, através de matança de emergência;
- 3 - Detectar doenças que não seja possível à identificação no exame "post-mortem", especialmente as que afetam o sistema nervoso;
- 4 - Identificar lotes de animais com suspeita de problemas que comprovadamente justifiquem redução na velocidade normal de abate, para exame mais acurado;
- 5 - Possibilitar a identificação de lotes de animais que tenham sido tratados com antibióticos (através do Boletim Sanitário), para efeito de seqüestro, objetivando a realização de análises laboratoriais com vistas a possível presença de resíduos na carne.

Art. 343 - A inspeção "Ante-mortem" será realizada junto à plataforma de recepção.

Art. 344 - Juntamente com a prévia notificação de abate ou acompanhando os animais, deverá ser encaminhado à Inspeção Oficial, o Boletim Sanitário conforme modelo fornecido pelo SIM/CG.

Art. 345 - Na Inspeção "Ante-mortem" deverão também ser observadas as condições de transporte de animais vivos, com atenção para a lotação ideal dos engradados.

Art. 346 - Lotes de aves com suspeita ou portadoras de doenças respiratórias, não devem ser abatidos em equipamentos de evisceração automática, quando o estabelecimento for dotado de sistemas diferenciados em linhas separadas. Aqueles que realizam somente a evisceração automática deverão diminuir a velocidade da operação de forma a permitir uma inspeção "post-mortem" acurada.

Art. 347 - São condenadas as aves que no exame "ante-mortem" apresentarem temperatura igual ou superior a 43°C (quarenta e três graus celsius) e coelhos com temperatura igual ou superior a 39,5°C (trinta e nove graus celsius e meio).

Parágrafo Único - São condenados os animais com hipotermia.

Art. 348 - Todas as aves que no exame "ante-mortem" apresentem sintomas ou forem suspeitos de Doença de Newcastle, Tifo Aviário, Paratifo, Complexo Leucose/Marek, devem ser condenadas.

Art. 349 - Acarretam condenação total no exame "ante-mortem", os coelhos que se apresentem estressados, em profundo estado de debilidade e com ectoparasitoses generalizadas.

Parágrafo Único - Animais que apresentem ectoparasitoses localizadas podem ser abatidos, rejeitando-se a porção afetada.

CAPÍTULO III MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Art. 350 - Matança de emergência é o sacrifício de animais que apresentem condições que indiquem esta providência.

Parágrafo Único - Devem ser abatidos de emergência os animais doentes, com fraturas, contusões generalizadas e outros estados, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 351 - É proibida a matança de emergência na ausência de funcionários da Inspeção Municipal.

Art. 352 - São considerados impróprios para o 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. 353 - Quando houver necessidade da realização da Matança de Emergência, esta deverá ser cercada de todos os cuidados higiênicos e sanitários e ao término, será procedida, completa higienização e, quando necessitar, desinfecção das instalações, equipamentos e utensílios, bem como renovação total da água dos tanques de escaldagem e dos pré-resfriadores.

CAPÍTULO IV MATANÇA NORMAL

Art. 354 - O processo de matança deve ser: insensibilização por processo humanitário, seguido de imediata sangria.

Parágrafo Único - A insensibilização não deve promover, em nenhuma hipótese, a morte dos animais.

Art. 355 - A sangria será realizada em instalação própria e exclusiva, voltada para a plataforma de recepção, totalmente impermeabilizada em suas paredes e teto.

§ 1º - A sangria poderá ser feita por qualquer dos seguintes processos:

- 1 - incisão dos vasos palatinos, através da boca, seguida de destruição da medula alongada, quando se pretende realizar a depenagem a seco;
- 2 - incisão das jugulares, externamente, provocando-se uma ferida de sangria de cada lado do pescoço, pela inserção de instrumento pérfuro cortante nessa região.

§ 2º - O emprego de qualquer outro processo de matança depende da autorização do SIM/CG.

Art. 356 - A sangria deve ser completa e realizada com o animal suspenso pelos pés, com o tempo de sangria mínimo de 2 minutos.

Parágrafo Único - Nenhuma operação tecnológica pode ser iniciada antes que o sangue se tenha escoado ao máximo possível

Art. 357 - O sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada, denominada "calha de sangria". O fundo ou piso da calha deverá apresentar declividade acentuada em direção aos pontos coletores, onde serão instalados 2 (dois) ralos de drenagem: 1 (um), destinado ao sangue e outro à água de lavagem.

Art. 358 - A partir da sangria, todas as operações deverão ser realizadas continuamente, não sendo permitido o retardamento ou acúmulo de animais em nenhuma de suas fases, até a entrada das carcaças nas câmaras frigoríficas.

Art. 359 - A escaldagem deverá, obrigatoriamente, ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustadas as características das aves em processamento (frango, galinha, galo, peru etc.), não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.

§ 1º - A aves poderão ser escaldadas pelos seguintes processos:

- 1 - pulverização com água quente e vapor.
 - 2 - imersão em tanque com água aquecida.
 - 3 - outro processo aprovado pelo SIM/CG.
- § 2º - Deverá ser previsto equipamento adequado e/ou área destinada à escaldagem de pés e cabeça e retirada da cutícula dos pés, quando estes se destinarem a fins comestíveis.

Art. 360 - A depenagem deverá ser executada, em tempo adequado, à velocidade de matança, sendo proibido seu retardamento.

§ 1º - As aves podem ser depenadas a seco ou logo após escaldagem ou, ainda por outros processos que possam vir a ser autorizados pelo SIM/CG.

§ 2º - Não será permitido o acúmulo de penas no piso, devendo para tanto, haver uma canaleta para o transporte contínuo das mesmas, ou serem recolhidas em caixas apropriadas e retiradas periodicamente para fora da dependência.

Art. 361 - A esfola dos coelhos deve ser realizada com os animais suspensos pelos membros posteriores.

Parágrafo Único - Permite-se a insuflação de coelhos a fim de facilitar a esfolagem, devendo-se utilizar o ar convenientemente filtrado.

Art. 362 - A evisceração deverá ser realizada sob as vistas do(s) funcionário(s) da inspeção oficial, e compreende desde a operação de corte pelo pescoço, até a toaleta final das carcaças.

Parágrafo Único - Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração.

Art. 363 - Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja lavada, inclusive os pés. Esses chuveiros poderão ser localizados no início da calha de evisceração.

Art. 364 - A evisceração será obrigatoriamente realizada com os animais suspensos pelos pés em ganchos de material apropriado, presos em trilhagem aérea mecanizada ou não, sob a qual deverá ser instalada uma calha de material impermeável, não corrosivo, de superfície lisa e de fácil higienização, de modo que as vísceras não comestíveis sejam captadas e carreadas para os coletores, ou conduzidas diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria).

Art. 365 - Todas as operações que compõem a evisceração e ainda a "inspeção de linha", deverão ser executadas ao longo dessa calha, cujo comprimento deverá atender a normal execução dos trabalhos que nela se desenvolvem, a saber:

- 1 - corte de pele de pescoço e traquéia;
- 2 - extração de cloaca;
- 3 - abertura do abdômen;
- 4 - eventração (exposição das vísceras);
- 5 - inspeção;
- 6 - retirada das vísceras;
- 7 - extração dos pulmões;
- 8 - toaleta (retirada do papo, esôfago, traquéia etc.);
- 9 - lavagem final (externa e internamente)

Parágrafo Único - Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças antes que seja realizada a inspeção "post-mortem".

Art. 366 - As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria). As comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, contendo água gelada ou gelo, após previamente separadas e lavadas.

Art. 367 - Os pés e pescoço, com ou sem cabeça, quando retirados na linha de evisceração ou à entrada dos tanques de pré-resfriamento, deverão ser recolhidos em recipientes apropriados, contendo água gelada ou gelo, para seu pré-resfriamento.

Parágrafo Único - Em matadouros de coelhos, as cabeças depois de retiradas são destinadas a dependências apropriadas para extração de cérebro, quando houver aproveitamento deste.

Art. 368 - As moelas deverão ser obrigatoriamente abertas, a fim de permitir perfeita lavagem interna e remoção da cutícula. Essas operações serão realizadas fora da calha de evisceração ou quando muito, num apêndice da mesma.

Art. 369 - A gordura cavitária e de cobertura da moela, poderá ser utilizada para fins comestíveis quando retirada durante o processo de evisceração, antes da retirada e abertura da moela e ainda sob o mesmo tratamento dos miúdos comestíveis.

Art. 370 - Os pulmões das aves serão obrigatoriamente retirados através do sistema a vácuo, e o equipamento para pressão negativa e os depósitos de pulmões serão instalados fora da seção.

CAPÍTULO V INSPÇÃO "POST-MORTEM"

Art. 371 - É efetuada rotineiramente nos animais abatidos, através de exame visual macroscópico das vísceras, das faces interna e externa das carcaças e, conforme o caso, palpação e cortes.

Art. 372 - Os locais ou pontos da seção de matança onde se realizam esses exames são denominados LINHAS DE INSPÇÃO e devem se localizar ao longo da calha de evisceração, e dispor de condições de iluminação adequada.

Art. 373 - Somente após o término da inspeção "post-mortem" haverá a retirada e/ou processamento de carcaças e/o partes e miúdos.

Art. 374 - Permite-se a instalação de outros pontos de inspeção das carcaças fora da calha de evisceração.

Parágrafo Único - nesses casos deverá existir sistema de identificação dos animais que apresentarem problemas de ordem sanitária e que necessitem exames complementares a serem realizados na seção de inspeção final ou que conforme o caso deva ser imediatamente desviado da linha de abate.

Art. 375 - A inspeção de linha é realizada por pessoal auxiliar treinado especificamente para tal função, mas o pensamento final sobre a comestibilidade das carnes e vísceras cabe única e exclusivamente ao Veterinário Oficial.

Art. 376 - Os exames realizados nas linhas de inspeção são precedidos por uma fase dita preparatória, que tem por finalidade apresentar à inspeção, carcaças e vísceras em condições de serem eficientemente examinadas, facilitando a visualização interna e externa e, ainda, de preservar, sob o ponto de vista higiênico, as porções comestíveis.

Art. 377 - A inspeção "Post-Mortem" dos animais se realiza em três etapas, a saber:

- 1 - Exame interno:
 - a) Realiza-se através de visualização das cavidades torácica e abdominal (pulmões, sacos aéreos, rins, órgãos sexuais).
 - 2 - Exame de vísceras:
 - a) Visa o exame do coração, fígado, moela, baço, intestinos, ovários e ovidutos nas poedeiras;
 - b) Realiza-se através da visualização, palpação, conforme o caso, verificação de odores e ainda incisão;
 - c) No exame dos órgãos verifica-se o aspecto (cor, forma, tamanho), a consistência, e em certas ocasiões, o odor;
- 3 - Exame externo:

a) Realiza-se através da visualização das superfícies externas (pele, articulações, etc.). Nessa linha efetua-se a remoção de contusões, membros fraturados, abscessos superficiais e localizados, calosidades etc.

Art. 378 - Todas as aves que no exame "post mortem" apresentem lesões de Tifo Aviário, Colibacilose, Pulrose, Paratifo, Complexo Leucose/Marek, devem ser condenadas.

Art. 379 - Todas os coelhos que no exame "post-mortem", apresentem lesões de Pasteurelose, Píemia, Cisticercose, Piometra, Pseudo-tuberculose, Caquexia, Mixomatose, Pneumonia, Tuberculose, Salmonelose, Necrobacilose, Linfadenite, Hepatite, má sangria, aspecto repugnante, contaminação(fezes), devem seu condenados.

Art. 380 - Enfermidades tais como: Coccidiose, Entero-hepatite, Coriza infecciosa, Laringotraqueite, Aspergilose, Doença Crônica Respiratória, determinam rejeição total quando em período agudo ou quando os animais estejam e, estado de magreza profunda.

Art. 381 - Os animais caquéticos devem ser rejeitados, sejam quais forem as causas a que estejam ligadas o processo de desnutrição.

Art. 382 - Em coelhos, a contaminação, abscessos, fraturas, contusões nefrite, nefrose, cirrose, provocam condenação das partes afetadas podendo o restante da carcaça ser aproveitado.

Art. 383 - As endo e ecto parasitoses, quando não acompanhadas de magreza, determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas.

Art. 384 - Os abscessos e lesões supuradas ocasionarão rejeição total.

Art. 385 - A presença de neoplasias acarretará rejeição total, exceto no caso de melanomas, que determinará a retirada da parte lesada.

CAPÍTULO VI NORMAS PARA CONSTRUÇÃO DE MATADOURO DE AVES E COELHOS.

Art. 386 - Nenhum estabelecimento destinado ao abate de aves e coelhos poderá funcionar se não atender as seguintes especificações:

I - Ser instalado, de preferência no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transportes, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição, se apresentem interiorizadas;

II - Dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, tornando-se como referência o seguinte parâmetro: 30 (trinta) litros por animal abatido;

III - Dispor de equipamento e instalações para produção de vapor e/ou água quente para uso diverso e com capacidade suficiente às necessidades do matadouro;

IV - O prédio industrial deve 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 o uso de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão na coloração dos produtos. Quando os meios de ventilação não forem suficientes poderá ser exigida a climatização ou a instalação de exaustores;

V - Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção;

VI - Ter paredes lisas, impermeabilizadas com o material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, com ângulos e cantos arredondados. Os parapeitos das janelas devem ser chanfrados, para evitar o acúmulo de água e sujeira;

VII - Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegura uma perfeita higienização. Na área de escaldagem deve possuir sistema eficiente de exaustão de vapores produzidos.

VIII - Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados, afastadas 10 metros das demais construções. A dependência deve ser construída com paredes até o teto.

IX - Dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para manipulação dos produtos comestíveis, e que permitam uma perfeita lavagem e desinfecção;

X - Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção;

XI - Dispor nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias acionadas sem o auxílio das mãos, providas de sabão líquido e neutro e toalhas descartáveis. Os acessos ao abatedouro também devem ser providos de lavadouros de botas e pedilúvio;

XII - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com o dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento de águas servidas, dotadas de canalização com diâmetro apropriado e de instalação para a retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como dispositivo para a depuração artificial das águas servidas, de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente;

XIII - Dispor de esterilizadores fixos ou móveis para a esterilização do instrumental de trabalho, providos de água quente à temperatura de no mínimo 85°C (oitenta e cinco graus Celsius)

XIV - Dispor, de conformidade com a legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizados em seu corpo;

XV - Dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos de trilha aérea, a fim de que as aves dependuradas permaneçam em uma altura compatível para as diferentes operações;

XVI - Dispor de dependência própria para a lavagem, desinfecção e depósito de engradados, próximo à recepção do mesmo;

XVII - Dispor de área coberta para recepção dos engradados com os animais vivos; com piso de material impermeável, resistente à corrosão e abrasão, com ligeiro caimento no sentido dos ralos, provida de ponto de água, com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção do local, e sistema de ventilação para manutenção da adequada temperatura ambiente;

XVIII - Dispor de instalações de matança com dimensões e equipamentos adequados a finalidade de acordo com normas estabelecidas;

XIX - Dispor de área coberta para expedição de produtos já inspecionados;

XX - Dispor de telas em todas as janelas, passagens para o exterior e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos. É imprescindível, igualmente, que o abatedouro seja dotado de eficiente proteção contra roedores;

XXI - Dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no abatedouro, devidamente separados;

XXII - Dispor de dependências, própria e adequada, para o pessoal do serviço de inspeção sanitária municipal, com entrada independente a do matadouro e preferentemente localizadas na entrada do local;

XXIII - Os SPIN CHILLER deverão ser limpos diariamente, após o término do abate. Durante este processo deverá sofrer uma renovação da água constante e em sentido contrário ao movimento das carcaças proporção de 2 litros por carcaça no primeiro estágio de 1,5 litros no segundo estágio.

TÍTULO VII

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE OVINOS E CAPRINOS

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 387 - A inspeção, industrial e sanitária de que trata 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 de animais vivos e produtos derivados bem como as matérias-primas destinadas a alimentação humana.

Art. 388 - As características das instalações, equipamentos, utensílios e anexos serão fixadas em normas próprias e até que estas sejam definidas utilizar-se-ão aquelas estabelecidas pelo SIF/DIPOA.

CAPÍTULO II INSPEÇÃO "ANT-MORTEM"

Art. 389 - 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 julgar das 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(s) animal(s), procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo e aplicando-se medidas próprias de sanidade animal, que cada caso exigir.

Art. 390 - A administração dos estabelecimentos fica obrigada a tomar as medidas mais 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 qualquer outro que possam lesar o couro ou a musculatura.

Art. 391 - 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.

Art. 392 - Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção Municipal.

Art. 393 - Deve ser evitada a juízo da Inspeção Municipal a matança de:

- fêmeas em estado adiantado de gestação (mais de dois terços do tempo normal de prenhez);
- animais caquéticos;
- animais com menos de 30(trinta) dias de vida extra-uterina;
- animais que padeçam de qualquer enfermidade, que torne a carne imprópria para o consumo.

Art. 394 - As fêmeas em gestação adiantada ou de parto recente, não portadoras de doença infecto-contagiosa, podem ser retiradas no estabelecimento, para melhor aproveitamento.

§ 1º - As fêmeas de parto recente só 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 o presente Regulamento prescreve.

§ 2º - As fêmeas que abortaram só 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.

Art. 395 - Animais com sintomas de paralisia "post-partum" e de "doenças de transporte" são condenados.

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

Art. 396 - São condenados os animais com temperatura igual ou superior a 41°C (quarenta e um graus Celsius).

Parágrafo Único - São condenados os animais com hipotermia.

Art. 397 - É proibida a matança de ovinos e caprinos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

Parágrafo Único - Poderá ser permitido, a juízo da Inspeção Municipal, o abate de animais não castrados, desde que estes não tenham atingido a maturidade sexual.

Art. 398 - Quando no exame "ante-mortem" constatar casos isolados de doenças não contagiosas, que por este Regulamento impliquem na condenação total do animal, é ele abatido separadamente.

Art. 399 - A existência de animais mortos ou caídos em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada

ao conhecimento da Inspeção Municipal, para determinar as medidas que se fizerem necessárias.

Art. 400 - O lote, no qual se verifique qualquer caso de morte natural, só será abatido depois dos exames necessários para se determinar a causa da morte.

Art. 401 - A direção do estabelecimento é obrigada a fornecer diariamente à Inspeção Municipal, dados referentes aos animais entrados, detalhando a procedência, espécie, número, meio de condução utilizado e hora de chegada. Para tal fim, existirá um impresso designado "Mapa do Movimento de Animais", onde constará também o estoque existente nos apriscos.

CAPÍTULO III MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Art. 402 - 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, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 403 - 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. 404 - É proibida a matança de emergência na ausência de funcionários da Inspeção Municipal.

Art. 405 - São considerados impróprios para consumos os animais que, sacrificados de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Regulamento ou por outras razões justificadas pela Inspeção Municipal.

Art. 406 - 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 na coloração vermelho-escura de todos os órgãos; considerará 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 a verificação da congestão hipostática;

Verificará se a ferida de sangria tem ou não bordos infiltrados de sangue; levará em conta a coloração das paredes abdominais e o odor que exala no momento da evisceração, além de outros sinais e informes que venha obter para julgar se a sangria foi ou não realizada a tempo.

CAPÍTULO IV MATANÇA NORMAL

Art. 407 - Só é permitido o sacrifício dos ovinos e caprinos por métodos humanitários.

Art. 408 - Os ovinos e caprinos serão sacrificados por incisão dos grandes vasos do pescoço (jugulação cruenta).

Art. 409 - O emprego de qualquer outro processo de matança depende de autorização do SIM/CG.

Art. 410 - A sangria deve ser completa, 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. 411 - É proibida insuflação de animais ou de órgãos parênquimatosos.

Parágrafo Único - O SIM/CG pode permitir, excepcionalmente, nos casos de consumo imediato, a insuflação de ovinos, desde que empregado ar convenientemente filtrado.

Art. 412 - A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionários da Inspeção Municipal local que permita pronto exame com identificação perfeita entre estas e a 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. 413 - A inspeção "post-mortem" consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, além cortes sobre o parênquima dos órgãos, quando necessário.

Art. 414 - A inspeção "post-mortem" de rotina deve obedecer a seguinte seriação:

- observação dos caracteres organolépticos e físico do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos.
- exame da cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes.
- 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. 415 - Sempre que a inspeção Municipal julgar necessário, as carcaças de ovinos ou caprinos serão reexaminadas antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tental.

Art. 416 - Os gânglios pré-escapulares e os pré-cruais serão examinados por palpação, podendo-se praticar incisões sempre que necessário, para esclarecimentos de anormalidades percebidas na palpação.

Art. 417 - Toda a carcaça, parte de carcaças e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo, devem ser convenientemente assinalados pela Inspeção Municipal e diretamente conduzidos ao "Departamento de Inspeção Final", onde serão julgados após exame completo.

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

§ 2º - As carcaças, parte de carcaça e órgãos condenados, ficam sob custódia da Inspeção Municipal e serão conduzidos à graxaria, em carros especiais, acompanhados 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. 418 - As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos no Art. 55 deste Regulamento, por funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 419 - Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possam mascarar lesões antes do exame da Inspeção Municipal.

Art. 420 - Depois de aberta a carcaça ao meio, será examinada o externo, costelas, vértebras e medula espinhal.

Art. 421 - Abscessos e lesões supuradas - carcaças, partes de carcaças ou órgãos atingidos de abscessos supurados 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 - carcaças ou partes carcaças que se contaminarem acidentalmente com pus serão também condenadas;

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

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

Art. 422 - Actinomicose e actinobacilose - devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas 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 é discreta, estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos;

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

Art. 423 - Adenite - as adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a linfa para o gânglio ou gânglios atingidos.

Art. 424 - 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. 425 - 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 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. 426 - 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 ou alimentos, alterações pré-agônicas ou outras lesões localizadas, sem reflexo sobre a musculatura.

Art. 427 - Brucelose - devem ser condenadas as carcaças com lesões extensas de brucelose.

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

Art. 428 - Carcaças contaminadas - as carcaças ou partes de carcaça que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos devem ser condenadas.

§ 1º - Serão também condenadas as carcaças, partes de carcaças, órgãos ou qualquer outro produto comestível que se contamine por contato com o piso 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 em que se fizer necessária a esterilização pelo calor, e que o estabelecimento não disponha de tal equipamento, toda a carcaça será condenada.

Art. 429 - Carnes cansadas (febre de fadiga) - em todos os em que se comprovem alterações por febre de fadiga, faz-se a rejeição total.

Parágrafo Único - No caso de alteração localizada e bem circunscrita 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. 430 - carnes caquéticas - são condenadas as carcaças em estado de caquexia.

Art. 431 - carnes magras - animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados a aproveitamento condicional.

Art. 432 - carnes hidrêmicas - são condenadas as carcaças de animais que apresentam infiltrações edematosas dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.

Art. 433 - Carnes fermentadas (carnes febris) - devem ser condenadas as 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 limitada.

§ 2º - A rejeição será também total, quando o processo coexistir 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. 434 - Carnes repugnantes - são assim consideradas e condenadas as carcaças que apresentem mau aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excrementais, sexuais e outros considerados anormais.

Art. 435 - Carnes sanguinolentas - serão condenadas as carcaças, desde que, a alteração seja conseqüência de doenças do aparelho digestivo.

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

Art. 436 - 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 apresentem:

- inflamação aguda dos pulmões, pleura, peritônio, pericárdio e meninges;
- a gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;
- septicemia ou piemia de origem puerperal traumática ou sem causa evidenciada;
- metrite ou mamite aguda difusa;
- poliartrite;
- flebite umbilical;
- pericardite traumática ou infecciosa;
- Qualquer inflamação aguda, abscesso ou lesão supurada associada a nefrite aguda, degenerescência gordurosa do fígado, hipertrofia generalizada dos gânglios linfáticos.

Art. 437 - Cenurose - são condenados unicamente os órgãos atingidos (cérebro ou medula espinhal).

Art. 438 - Cisticercose - devem ser condenadas as carcaças com infestação intensa pelo "Cysticercus ovis".

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

§ 2º - Quando o número de cistos for menor, após a inspeção final, a carcaça pode ser destinada a esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes infestadas.

Art. 439 - Cirrose hepática - os fígados com cirrose atrofica ou hipertrofica, 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 decorrentes de localização parasitária.

Art. 440 - 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. 441 - 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 condenados;

§ 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. 442 - Gestação adiantada, parto recente - as carcaças de animais e gestação adiantadas ou que apresentem sinais de parto recente, devem ser destinadas à esterilização, desde que não haja evidência de infecção.

Art. 443 - Glândulas mamárias - as glândulas mamárias devem ser removidas intactas.

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

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

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

Art. 444 - Glossites - condenam-se todas as línguas portadoras de glossites.

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. 445 - 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. 446 - Icterícia - devem ser condenadas as carcaças que apresentam 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 afeção do fígado ou quando o animal que não tenha sido sangrado bem e mostre manchas sanguíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa, ou ainda quando revele sinais de caquexia e anemia, decorrentes de intoxicação ou infecção.

§ 1º - Quando tais carcaças não revelem 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 ou 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 dada ao consumo.

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

Art. 447 - 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. 448 - 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. 449 - 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. 450 - Linfadenite caseosa - no caso de linfadenite caseosa, obedece-se os seguintes critérios:

1 - condenam-se as carcaças de animais magros mostrando lesões extensas de qualquer região;

2 - condenam-se as carcaças de animais gordos quando as lesões são numerosas e extensas;

3 - podem ser aproveitadas para consumo, mesmo as carcaças de animais magros, com lesões discretas dos gânglios e das vísceras após removidas e condenadas as partes atingidas;

4 - podem igualmente ser aproveitadas para o consumo as carcaças de animais gordos revelando lesões pronunciadas nas vísceras desde que só existam lesões discretas em outras partes, como também aquelas com lesões pronunciadas confinadas aos gânglios associados a lesões discretas de outra localização;

5 - carcaças de animais magros, mostrando lesões bem pronunciadas das vísceras, acompanhadas de lesões discretas de outras partes, como também as que mostrem lesões pronunciadas dos gânglios ao lado de outras lesões discretas, podem ser esterilizadas pelo calor após a remoção e condenação das partes afetadas;

6 - carcaças de animais gordos com lesões pronunciadas das vísceras e gânglios são também esterilizadas pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 451 - Míases - são condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

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

Art. 452 - Órgãos de coloração anormal ou outras afeções - devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que

apresentem aderências, congestão, bem como os casos hemorrágicos.

Art. 453 - Pâncreas com "Euritrema coelomaticum" - são condenados os pâncreas infestados pelo "Euritrema coelomaticum".

Art. 454 - Rins císticos - devem ser condenados os rins císticos.

Art. 455 - 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 da remoção e condenação das partes afetadas.

Art. 456 - Teleangiectasia maculosa do fígado (angiomatose) - nos casos desta afeção obedecem-se as seguintes normas:

1 - condenação total, quando a lesão atingir metade ou mais dos órgãos;

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

Art. 457 - Tuberculose: a condenação total pode ser feita nos seguintes casos:

1 - quando o 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 musculares, nos ossos (vértebras) ou nas articulações ou ainda nos gânglios linfáticos que drenam linfa dessas partes;

4 - quando ocorrem lesões caseosas concomitantemente 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, agudas e ativamente progressivas, considerando-se o processo nestas condições quando há infecção 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 dos aparelhos respiratório, digestivo e seus gânglios linfáticos, são encontradas lesões em um dos seguintes órgãos: baço, rins, útero, ovário, cápsulas suprarenais, 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 órgão apresentam lesões de tuberculose;

2 - quando se trata 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 carcaças, julgadas em condições de consumo e desde que na cabeça lesões sejam discretas, calcificadas ou encapsuladas, limitadas no máximo a dois gânglios, caso em que serão consideradas as condições, se esterilizadas 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, depois de remoção e condenação dos gânglios atingidos.

§ 3º - Após esterilização pelo calor podem ser aprovadas as carcaças com alterações de origem tuberculosa, desde que as lesões sejam discretas, localizadas, calcificadas ou encapsuladas e estejam limitadas a gânglios ou a gânglios e órgãos, não havendo evidência de uma invasão recente do bacilo tuberculoso, através do sistema circulatório e feito 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 e 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 e 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.

Art. 458 - 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. 459 - Uronefrose - condenam-se rins com uronefrose.

Art. 460 - Sarcosporidiose - é condenada toda a carcaça com infestação intensa, quando existem alterações aparentes da carne, em virtude de degeneração caseosa ou calcária.

Art. 461 - Quando a infestação por parasitas não transmissíveis ao homem é discreta e é possível a retirada das partes atingidas, os órgãos ou carcaças poderão ser aproveitados para consumo.

Art. 462 - Lesões tais como: congestão, infartos, degenerescência gordurosa, teleangiectasia e outras, quando não ligadas ao processo patológico geral, só determinam rejeição do órgão, quando não possam ser retiradas as partes lesadas.

TÍTULO VIII REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE OVOS E DERIVADOS CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 463 - A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente capítulo abrange:

a) A higiene geral dos estabelecimentos;

b) A captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como o escoamento das águas residuais;

c) O funcionamento dos estabelecimentos;

d) A classificação dos ovos.

Art. 464 - As características das instalações, equipamentos, utensílios e anexos, serão fixadas em normas próprias e até que estas sejam definidas, utilizar-se-ão aquelas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Art. 465 - Pela simples designação "OVOS" entendam-se os ovos de galinha.

Parágrafo único - Os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedem.

Art. 466 - Só podem ser expostos ao consumo público ovos frescos ou conservados, quando previamente submetidos a exames e classificação previstos neste regulamento, e que sejam provenientes de granjas que atendam as exigências da legislação específica da Defesa Sanitária Animal.

Art. 467 - Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo.

CAPÍTULO II INSPEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO

Art. 468 - Os ovos devem ser inspecionados e classificados antes de serem enviados ao consumo.

Art. 469 - Tratando-se de granjas comprovadamente sob controle sanitário, o SIM/CG poderá permitir a inspeção e classificação dos ovos na própria granja, desde que exista local apropriado para esse fim. Este local deve ser coberto, com paredes lisas e impermeabilizado com equipamentos necessários para a lavagem e manipulação dos ovos; com boa ventilação e iluminação e, protegidos contra insetos e roedores.

Art. 470 - A inspeção Municipal adotará o sistema de identificação das partidas, agrupando-as em lotes convenientemente numerados, de modo a ser possível o recolhimento da procedência, logo após a conclusão dos trabalhos de classificação.

Art. 471 - Os ovos serão classificados obedecendo a critérios de normatização oficial.

§ 1º - Os ovos classificados somente poderão sair dos entrepostos ou granjas, acompanhados de documento oficial de inspeção, mencionando sua quantidade, classificação, nome e endereço do destinatário e o prazo de validade.

§ 2º - O documento oficial de inspeção deve ser emitido em 03 (três) vias, as quais terão os seguintes destinos:

a) A primeira via acompanhará o produto.

b) A segunda via será encaminhada à coordenação do SIM/CG, mensalmente, acompanhada dos mapas estatísticos correspondentes.

c) A terceira via ficará com o emitente.

Art. 472 - A administração dos entrepostos comunicará obrigatoriamente aos fornecedores ou proprietários dos ovos, a classificação obtida pelas partidas que remeterem ou fizerem examinar no estabelecimento.

Art. 473 - Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos em mistura com os de outra, exceto nos casos previstos na legislação específica.

Art. 474 -A inspeção de ovos indicará sob as seguintes características:

1 - A embalagem que deverá ser de primeiro uso;

2 - Apreciação do estado geral de limpeza e integridade da casca, da partida em conjunto.

3 - O exame pela ovoscopia;

4 - E quando julgar necessário a realização de exames microbiológicos e físico-químicos.

5 - Classificação conforme normatização oficial.

Art. 475 - A ovoscopia deve ser realizada em condições adequadas a finalidade.

Art. 476 - São considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentam:

1 - alteração da gema e da clara (gema aderente a casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançado também a clara, presença de embrião com manchas orbitárias ou em adiantado estado de desenvolvimento);

2 - mumificações (ovo seco);

3 - podridões (vermelho, preta ou branca);

4 - presenças de fungos (externa ou internamente);

5 - cor, odor ou sabor anormal;

6 - sujidades externamente por matérias fecais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;

7 - rompimento da casca e da membrana testácea;

8 - quando contenham substâncias tóxicas;

9 - por outras razões a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 477 - Os ovos serão reinspecionados tantas vezes quanto a Inspeção Municipal julgar necessário.

Art. 478 - É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por processos aprovados pelo SIM/CG.

Art. 479 - As câmaras, depósitos ou quaisquer veículos, que recebam ovos para conservação ou comercialização devem estar completamente limpos, livres de quaisquer produtos que, por sua natureza, possam transmitir-lhes odor ou sabor estranho.

Art. 480 - Os ovos conservados pelo frio recebem em suas embalagens um carimbo com a palavra "FRIGORIFICADO". Quando for adotado outro processo de conservação, o SIM/CG determinará o sistema de sua identificação.

Art. 481 - Os aviários, granjas e outras propriedades nas quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais a saúde humana, não poderão destinar ao consumo sua produção; ficando interditas até que provem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal de que cessou e está livre da zoonose que grassava.

Parágrafo único - Se forem muitos os estabelecimentos que se encontrem nessas condições toda a região ficará interdita cabendo as autoridades sanitárias darem conhecimento aos entrepostos e fábricas de conservas de ovos da interdição determinada; os entrepostos e fábricas ficam proibidos de receber ovos dessa região enquanto não houver liberação definitiva.

Art. 482 - As conservas ou outros derivados de ovos terão a sua inspeção, classificação, normas de construção de estabelecimentos e tecnologia de produção, regulamentados segundo legislação específica.

Art. 483 - A classificação dos ovos terá como base normativa específica e até que isto aconteça, será obedecida a legislação estabelecida pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

**CAPÍTULO III
EMBALAGENS**

Art. 484 - Os ovos devem ser acondicionados em embalagens aprovadas pelo SIM/CG, indicando nas testeiças o grupo e os tipos contidos.

§ 1º - Os ovos devem ser acondicionados em embalagens de primeiro uso.

§ 2º - Os ovos devem ser acondicionados com o pólo mais arredondado para cima evitando-se colocar ovos grandes em células pequenas ou pouco profundas.

Art. 485 - Na embalagem de ovos é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume:

1 - ovos oriundos de espécies diferentes;

2 - ovos frescos e conservados;

3 - ovos de grupos e tipos diferentes, exceto os previstos na legislação específica.

**TÍTULO IX
REGULAMENTO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E
INDUSTRIAL DOS PESCADOS****CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 486 - A denominação genérica "peixe" compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

Parágrafo único - As normas previstas neste regulamento serão extensivas às algas marinhas e a outras plantas e animais aquáticos, desde que destinados à alimentação humana.

Art. 487 - O peixe em natureza pode ser:

1 - fresco;

2 - resfriado;

3 - congelado.

§ 1º - Entende-se por "fresco", o peixe dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo.

§ 2º - Entende-se por "resfriado", o peixe devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5°C (cinco décimos de grau Celsius negativos) a 2,0°C (dois graus Celsius).

§ 3º - Entende-se por "congelado", o peixe tratado por processo adequado de congelamento, em temperatura não superior a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos).

§ 4º - O peixe "fresco" e "resfriado" deverá ser transportado de permeio a gelo em quantidade suficiente.

Art. 488 - Não é permitido o recebimento de peixe capturado em desacordo com legislação vigente.

Art. 489 - Depois de submetido à congelamento, o peixe deve ser mantido em câmara frigorífica a -15°C (quinze graus Celsius negativos).

Parágrafo único - O peixe uma vez descongelado, não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas.

Art. 490 - A juízo do SIM/CG, poderá ser obrigatória a evisceração do peixe, qualquer que seja a forma de sua apresentação no consumo.

Art. 491 - O peixe fresco, próprio para consumo, deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

A) PEIXES

1 - superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;

2 - olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;

3 - guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave;

4 - ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

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

6 - carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;

7 - vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;

8 - ânus fechado;

9 - cheiro específico, lembrando o das plantas marinhas.

B) CRUSTÁCEOS

1 - aspecto geral brilhante e úmido;

2 - corpo em curvatura natural, rígida, artigos firmes e resistentes;

3 - carapaça bem aderente ao corpo;

4 - coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

5 - olhos vivos, destacados;

6 - cheiro próprio e suave.

C) MOLUSCOS

I - Bivalvos (mariscos)

1 - devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas, com a identificação da área de origem;

2 - cheiro agradável e pronunciado;

3 - carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor cinzento-clara nas ostras e amareladas nos mexilhões.

II - Cefalópodos (polvo, lula)

1 - pele lisa e úmida;

2 - olhos vivos, saliente nas órbitas;

3 - carne consistente e elástica;

4 - ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;

5 - cheiro próprio.

Parágrafo único - As características a que se refere o presente artigo serão extensivas, no que for aplicável, aos demais produtos da pesca usados na alimentação humana.

Art. 492 - As determinações físicas e químicas para caracterização do peixe fresco são:

1 - reação negativa de gás sulfídrico e de indol, com exceção dos crustáceos nos quais o limite máximo de indol será de 4g (quatro gramas) por 100g (cem gramas);

2 - pH da carne externa inferior a 6,8 (seis vírgula oito) e da interna inferior a 6,5 (seis vírgula cinco) nos peixes;

3 - bases voláteis totais inferiores a 0,030g (trinta miligramas) de nitrogênio em 100g (cem gramas) de carne;

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

Art. 493 - O julgamento das condições sanitárias do peixe resfriado e do congelado será realizado de acordo com as normas previstas para o peixe fresco, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 494 - Considera-se impróprio para o consumo o peixe:

1 - de aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;

2 - que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;

3 - portador de lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

4 - que apresente infestação muscular maciça por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;

5 - tratado por antissépticos ou conservadores não aprovados pelo órgão competente;

6 - provenientes de águas contaminadas;

7 - Recolhido já morto, salvo quando a morte for resultante de operações de pesca;

8 - Em mau estado de conservação;

9 - Quando não se enquadrar nos limites físicos e químicos fixados para o peixe fresco;

10 - Provenientes de águas poluídas e que não tenham sofrido adequada depuração prévia.

Parágrafo único - O peixe nas condições deste artigo deve ser condenado e transformado em subprodutos não comestíveis.

Art. 495 - O peixe proveniente de cultivo, antes de ser comercializado, deve ser objeto de depuração.

Parágrafo único - Entende-se por depuração a passagem do peixe em água corrente e limpa por um determinado período de tempo, a critério do SIM/CG.

**CAPÍTULO II
DERIVADOS DO PESCAO**

Art. 496 - Entende-se por derivados do peixe, os produtos e subprodutos, comestíveis ou não, com ele elaborados no todo ou em parte.

Art. 497 - O peixe recebido nos estabelecimentos industriais só poderá ser utilizado na elaboração de produtos comestíveis depois de submetido à inspeção sanitária.

§ 1º - Será também examinada, ao entrar no estabelecimento, qualquer matéria-prima a ser utilizada na elaboração de produtos de peixe.

§ 2º - A inspeção sanitária verificará ainda, o estado das salmouras, massas, óleos e outros ingredientes empregados na fabricação de produtos de peixe, impedindo o uso dos que não estiverem em condições satisfatórias.

Art. 498 - Os produtos de peixe, de acordo com o processo de sua elaboração, classificam-se em:

a) produtos em conserva;

b) produtos curados.

Parágrafo único - É obrigatória a limpeza e evisceração do peixe utilizado na elaboração de produtos em conserva ou curados destinados à alimentação humana, qualquer que seja a forma de seu procedimento.

Art. 499 - Peixe em conserva é o produto elaborado com peixe inteiro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados, compreendendo, além de outros previstos neste Regulamento, os seguintes:

1- ao natural;

2- em azeite ou em óleos comestíveis;

3- em escabeche;

4- em vinho branco;

5- em molho;

Art. 500 - Entende-se por "peixe ao natural", o produto que tenha líquido de cobertura, uma salmoura fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas.

Art. 501 - Entende-se por "peixe em azeite ou em óleos comestíveis", o produto que tenha por líquido de cobertura azeite de oliva, ou em óleos comestíveis adicionados ou não de substâncias aromáticas.

§ 1º - O azeite ou óleo comestível utilizado isoladamente ou em mistura com outros ingredientes, deve ser puro e apresentar no máximo 2% (dois por cento) de acidez em ácido oléico.

§ 2º - É tolerado, a juízo do SIM/CG, o emprego de um único ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente artigo, devendo constar no rótulo a expressão "em óleo" ou em "óleos comestíveis" (conforme seja o caso).

§ 3º - A designação "em azeite" fica reservada para as conservas que tenham como líquido de cobertura azeite de oliva.

Art. 502 - Entende-se por "peixe em escabeche", o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinagre, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

Art. 503 - Entende-se por "peixe em vinho branco" o produto que tenha por cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

Art. 504 - Entende-se por "peixe em molho" o produto que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso. Na composição dos diferentes molhos, o ingrediente principal que os caracteriza deverá participar no mínimo na proporção de 30% (trinta por cento).

Art. 505 - Entende-se por "peixe em pasta", o produto elaborado com peixe inteiro que depois de cozido, sem ossos ou espinhas, é reduzido a massa, condimentado e adicionado ou não de farináceos.

Art. 506 - Permite-se adicionar farináceos a essas conservas até 10% (dez por cento) e cloreto de sódio até 18% (dezoito por cento).

Art. 507 - Permitem-se quantidades maiores que as fixadas no parágrafo anterior, mediante autorização prévia do SIM/CG e expressa declaração no rótulo.

Art. 508 - Entende-se por "caldo de peixe", o produto líquido obtido pelo cozimento do peixe, adicionado ou não de substâncias aromáticas, envasado e esterilizado.

§ 1º - O caldo de peixe adicionado de vegetais ou de massas será designado "sopa de peixe".

§ 2º - O caldo de peixe adicionado à gelatina comestível será designado "geléia de peixe".

§ 3º - O caldo de peixe concentrado até a consistência pastosa será designado "extrato de peixe".

Art. 509 - As ovas de peixe, desde que convenientemente aproveitadas, poderão ser destinadas à elaboração de conservas do tipo "caviar".

Parágrafo único - Além das propriedades organolépticas próprias, as ovas de peixe em conserva deverão se enquadrar nas seguintes especificações:

1- não conter mais de 10% (dez por cento) de cloreto de sódio;

2- nitrogênio titulável pelo formol não excedendo a 0,05% (cinco centésimos por cento);

3- não dar reação de gás sulfídrico livre.

Art. 510 - É permitido o preparo de outros tipos de conservas de peixe desde aprovadas pelo SIM/CG.

Art. 511 - A juízo do SIM/CG, poderá ser permitido o uso de recipiente de vidro ou de outro material no envase das conservas de peixe, desde que apresentem condições para esterilização.

Art. 512 - As conservas de peixe, submetidas à esterilização, só serão liberadas para consumo, depois de observação por no mínimo 10 (dez) dias em estufa a 37°C (trinta e sete graus centígrados) em condições que venham ser determinadas em instruções específicas.

Art. 513 - As conservas de peixe são consideradas fraudadas:

1- quando forem elaboradas com peixe diferente da espécie declarada no rótulo.

2- quando contenham substâncias estranhas a sua composição;

3- quando apresentarem determinadas substâncias em proporções acima das permitidas neste regulamento.

Art. 514 - "Peixe curado" é o produto elaborado com peixe inteiro, tratado por processos especiais, compreendendo além de outros, os seguintes tipos principais:

1- peixe salgado;

2- peixe prensado;

3- peixe defumado;

4- peixe dessecado;

Parágrafo único - A juízo do SIM/CG poderá ser permitido o acondicionamento desses produtos em recipientes herméticos, adicionados ou não de um meio aquoso ou gorduroso, dispensando-se a esterilização.

Art. 515 - Entende-se por "peixe salgado" o produto obtido pelo tratamento de peixe inteiro, pela salga a seco ou por salmoura.

§ 1º - A juízo do SIM/CG, poderá ser permitido no preparo de peixe salgado o tratamento por mistura de sal ou salmoura, contendo açúcar, nitrato e nitrito de sódio e condimentos.

§ 2º - O peixe salgado quando envasado em salmoura será designado "peixe em salmoura".

Art. 516 - Entende-se por "peixe prensado", o produto obtido pela prensagem do peixe inteiro, convenientemente curado pelo sal.

§ 1º - O prazo mínimo de cura do peixe é fixado em três semanas.

§ 2º - Além das propriedades organolépticas, o peixe prensado não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade e 8% (oito por cento) de gordura.

§ 3º - Caso ultrapasse os limites fixados no parágrafo anterior, o produto será defumado ou dessecado.

Art. 517 - Entende-se por "peixe defumado", o produto obtido pela defumação do peixe inteiro, submetido previamente a cura pelo sal.

§ 1º - Permite-se defumação a quente ou a frio.

§ 2º - A defumação deve ser feita em estufas apropriadas à finalidade. Pode ser realizada pela queima de madeiras não resinosas, secas e duras, ou de outros materiais aprovados pelo SIM/CG.

Art. 518 - Entende-se por "peixe dessecado", o produto obtido pela dessecação natural ou artificial do peixe inteiro, compreendendo os seguintes tipos:

1- peixe salgado-seco;

2- peixe seco;

3- peixe desidratado.

Parágrafo único - Quando o teor de umidade do peixe dessecado exceder a 30% (trinta por cento) deverá o produto ser defumado.

Art. 519 - Entende-se por "peixe salgado-seco", o produto obtido pela dessecação do peixe inteiro tratado previamente pelo sal.

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

Art. 520 - Entende-se por "peixe seco", o produto obtido pela dessecação apropriada do peixe inteiro.

Parágrafo único - O peixe seco não deve conter mais de 12% (doze por cento) de umidade e 5,5% (cinco e meio por cento) de resíduo mineral fixo.

Art. 521 - Entende-se por "peixe desidratado", o produto obtido pela dessecação profunda em aparelhagem adequada do peixe inteiro.

Parágrafo único - O peixe desidratado não deve conter mais de 5% (cinco por cento) de umidade e 3% (três por cento) de resíduo mineral fixo.

Art. 522 - O peixe curado deve ser considerado alterado quando:

1- apresentar odor e sabor desagradável, anormais;

2- amolecido, úmido, pegajoso;

3- apresentar áreas de coloração anormais;

4- apresentar larvas ou parasitos;

5- ou por alterações outras, a juízo da Inspeção.

Art. 523 - Entende-se por "embutido de peixe", todo o produto elaborado com peixe inteiro, curado ou não, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou envoltório artificial, aprovado pelo SIM/CG.

Parágrafo único - No preparo de embutido de peixe serão seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas em Regulamento para os demais embutidos carnes.

**CAPÍTULO III
SUB-PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS DE PESCADOS**

Art. 524 - Entende-se por subprodutos não comestíveis de peixe todo e qualquer resíduo de peixe devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste Regulamento.

§ 1º - Os resíduos resultantes de manipulação do peixe, bem como o peixe condenado, devem ser destinados ao preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 2º - Quando não houver condições de aproveitamento, os resíduos deverão ter destino estipulado pelo SIM/CG.

Art. 525 - São considerados subprodutos não comestíveis do peixe, além de outros que venham ser elaborados nos estabelecimentos registrados pelo SIM/CG, os seguintes:

1 - farinha de peixe;

2 - óleo de peixe;

3 - cola de peixe;

4 - adubo de peixe;

5 - sólido concentrado de peixe;

Art. 526 - Entende-se por "farinha de peixe", o sub-produto

obtido pela cocção de pescado ou de seus resíduos mediante o emprego de vapor, convenientemente prensado, dessecado e triturado.

§1º - Permite-se também o tratamento pela cocção e secagem sob vácuo ou por qualquer outro processo adequado.

§ 2º - É permitida a secagem por simples exposição ao sol, desde que essa pratica não acarrete maiores inconvenientes.

§ 3º - Para efeito de classificação consideram-se dois tipos de farinha de pescado: de 1ª qualidade ou tipo comum e de 2ª qualidade.

1 - A farinha de pescado de 1ª qualidade (tipo comum) deve conter no mínimo 60% (sessenta por cento) de proteínas, no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no Máximo 8% (oito por cento) de gordura, no máximo 5% (cinco por cento) de cloretos expressos em NaCl e no máximo 2% (dois por cento) de areia.

2 - A farinha de pescado de 2ª qualidade, deve conter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura, no máximo 10% (dez por cento) de cloretos expressos em NaCl e no máximo 3% (três por cento) de areia.

Art. 527 - Entende-se por óleo de pescado o sub-produto líquido obtido pelo tratamento de matérias primas pela cocção a vapor, separado por decantação ou centrifugação e filtração.

§1º - Permite-se também o tratamento por simples prensagem e decantação ou por qualquer outro processo adequado.

§2º - Os óleos de pescado devem satisfazer as seguintes características:

- cor amarelo-claro ou amarelo-âmbar, tolerando-se os que apresentarem uma ligeira turvação.
- No máximo 1% (um por cento) de impurezas.
- No máximo 10% (dez por cento) de umidade.
- No máximo 3% (três por cento) de acidez em ácido oléico;
- Não conter substancias estranhas, outros óleos animais ou vegetais.

Art. 528 - Entende-se por "adubo de pescado", o sub-produto que não atende as especificações fixadas para farinha de pescado.

Art. 529 - Entende-se por "cola de pescado", o sub-produto obtido pelo tratamento de matérias-primas ricas em substancias colagenas (cabeça, pele, esqueleto, bexiga natatória etc) pela cocção a vapor ou em água fervente e a seguir convenientemente concentra-do.

Art. 530 - Entende-se por "solúvel concentrado de pescado", o sub-produto obtido pela evaporação e concentração em aparelha-gem adequada, da parte líquida resultante, após a separação do óleo.

§1º - Permite-se o seu aproveitamento como matéria prima a ser incorporada à farinha de pescado ou para fins industriais.

§2º - Este sub-produto deve conter no máximo 30% (trinta por cento) de proteína, no máximo 3% (três por cento) de gordura e no máximo 10% (dez por cento) de umidade.

CAPITULO IV NORMAS HIGIENICO-SANITARIAS PARA ESTABELECI- MENTO DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 531 - Os derivados de pescado e/ou os sub-produtos não comestíveis devem ser embalados e rotulados de acordo com o que determina o presente Regulamento:

1- Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus deri-vados são classificados em:

- entrepósitos de pescado
- fábricas de conservas de pescado.

2 - Entende-se por "entrepósito de pescado", o estabeleci-mento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebi-mento, manipulação, frigorificação, abate e processamentos de rãs e industrialização de moluscos, distribuição e comercio do pescado, po-dendo ter também dependências para industrialização.

Parágrafo único - Nesse caso, a industria devera satisfazer as exigências fixadas para as fabricas de conservas de pescado.

3 - Entende-se por "fabricas de conservas de pescado", o es-tabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação, industrialização, acondicio-namento, armazenamento do pescado por qualquer forma, com apro-veitamento integral dos resíduos para a fabricação de subprodutos não comestíveis.

§1º - Em estabelecimentos que não possuem condições para o aproveitamento de resíduos, será permitido o transporte para outro adequado a esta finalidade.

§2º - Quando não houver condições de aproveitamento, os resíduos deverão ter destino estipulado pelo SIM/CG.

4- Os estabelecimentos de pescado e derivados que se de-diquem ao comercio intermunicipal, só poderão funcionar se devida-mente instalados e equipados atendendo a presente norma, e regis-trados no SIM/CG.

Parágrafo único - As instalações e os equipamentos a que refere-se o artigo anterior, compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a ca-pacidade de produção de cada estabelecimento.

5 - Para que sejam registrados no SIM/CG os estabelecimen-tos alem da documentação a ser apresentada, devem satisfazer as seguintes condições básicas:

a)Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e fontes poluentes, de qualquer natureza;

b) Ser instalado de preferência no centro do terreno, devida-mente cercado, afastado dos limites das vias publicas no mínimo 5 (cinco) metros, e dispor de área de circulação que permita a livre mo-vimentação de veículos de transporte, exceção para aqueles que não disponham de afastamento em relação às vias publicas, os quais po-derão funcionar desde que as operações de recepção e expedição, se apresentem interiorizadas.

c) Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como ventilação adequada em todas as dependências.

Parágrafo Único - Quando a ventilação não for suficiente, po-derá ser exigida a climatização ou instalação de exaustores.

d) Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma lavagem e desinfec-ção.

e)Ter paredes lisas impermeabilizadas com material de cor clara e de fácil lavagem e higienização, até uma altura de pelo menos 2 (dois) metros, com ângulos e cantos arredondados. Os para-reitos das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

f) Possuir forro de material impermeável, resistente à umida-de e vapores, construído de modo a aproveitar o acúmulo de sujeiras, de fácil lavagem e higienização. Pode ser dispensado nos quais o telhado proporcione uma perfeita vedação não permitindo a entrada de poeiras, insetos e pássaros.

g) Dispor, de dependência e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destinam, para recebimento, industrialização, embalagem, deposito e expedição de produtos comestíveis, sempre

separadas por meio de paredes totais, das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis.

h) Dispor, quando necessário, de dependências para adminis-tração, oficinas e depósitos diversos, separadas preferencialmente do corpo da indústria.

Parágrafo único - Quando não forem separados do corpo da indústria, devem possuir entrada independente.

i) Dispor de mesas de material resistente e impermeável, de preferência em aço inoxidável, para a manipulação de produtos comestíveis, e que permitam a perfeita lavagem e higienização.

j) Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes, construídos ou fabricados com materiais impermeáveis, de superfície lisa, e de fácil lavagem e higienização.

k) Dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender suficientemente às necessidades de trabalho do estabeleci-mento e das dependências sanitárias. Quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água.

l) Dispor, sempre que necessário, de equipamentos e insta-lações para produção de vapor e/ou água quente para uso diverso, e com capacidade suficiente às necessidades do estabelecimento.

m) Dispor de rede de esgoto em todas as dependências com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento de águas residuais, dotada de canalização com diâmetro apropriado e de instalação para retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

n) Dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários, adequadamente instalados de dimensões pro-porcionais ao numero de funcionários, com acesso indireto às depen-dências industriais, quando localizados em seu corpo.

o) Dispor, nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias, se possível acionadas a pedal, providas de sa-bão líquido neutro e toalhas de papel descartáveis. Os acessos para o interior do estabelecimento devem ser providos ainda de lavadores de botas e pedilúvios.

p) Dispor, quando necessário, de instalações de frio em nú-mero e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do es-tabelecimento.

q) Dispor de esterilizadores fixos ou móveis, para a esterili-zação do instrumento de trabalho, providos de água quente à tem-peratura de no mínimo 85°C.

r) Dispor de depósitos adequados para: ingredientes, emba-lagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza.

s) Nos estabelecimentos que possuem cais ou trapiche para atração de embarcações pesqueiras, devem ainda:

I - possuir cobertura adequada nos locais reservados à des-carga dos barcos, cuja áreas deverão ser devidamente protegidas contra a entrada de cães, gatos e outros animais estranhos;

II - possuir instalações e equipamentos adequados à opera-ção de descarga dos barcos, de modo a acelerar sua realização e a evitar a contaminação e o trato inadequado do pescado;

III - possuir instalações e equipamentos adequados à higie-nização e desinfecção dos barcos;

IV - possuir vestiários e sanitários privativos para a tripulação dos barcos.

t) Nos estabelecimentos que recebem, manipulam e comer-cializam o pescado "fresco" e/ou se dedicam à sua industrialização, para consumo humano, sob qualquer forma devem ainda:

I - dispor de dependências, instalações e equipamentos para: recepção, seleção, inspeção, industrialização e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

II - possuir instalações para fabrico e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dis-pensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;

III - dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento de matéria prima e aquelas destinadas à manipulação e acondicionamento dos produtos finais;

Parágrafo único - Em caso de haver dependência anexa para industrialização, esta deverá ser totalmente isolada das demais.

IV - dispor de equipamentos adequados à hipercloração da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das ins-talações, equipamentos e utensílios;

V - dispor de instalações e equipamentos adequados à co-lheita e o transporte de resíduos de pescado, resultantes do proces-samento industrial, para o extensor das áreas de manipulação de comestíveis;

VI - dispor de instalações e equipamentos visando dar um destino adequado aos resíduos de pescado, resultantes do processa-mento industrial.

Parágrafo único - Quando o estabelecimento não possuir ins-talações para industrialização dos resíduos, estes poderão ser enca-minhados a outros adequados para tal fim.

VII - dispor de câmara fria para o armazenamento do exces-so de pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercia-lizado de imediato;

VIII - dispor de equipamento para lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas ou outros utensílios usados para o acondicionamento, deposito e transporte de pescado e seus sub-produtos.

IX - dispor nos estabelecimentos que elaboram produtos con-gelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

X - dispor nos casos de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessárias à sua estocagem.

Parágrafo único - Quando o estabelecimento não estiver ade-quado para tal fim, permite-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao seu armazenamento;

XI - dispor, nos casos de elaboração de produtos curados do pescado, de deposito de sal;

XII - dispor, quando necessário, de laboratório para controle de qualidade de seus produtos.

u) Nos estabelecimentos destinados à estocagem de pescado frigorificado, devem ainda:

I - dispor de câmaras frigorificadas adequadas ao armazena-mento dos produtos aos quais se destina.

v) Nos estabelecimentos destinados à fabricação de sub-produtos não comestíveis de pescado, devem ainda:

I - localizar-se preferencialmente afastado do perímetro urba-no;

II - dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós-secagem, para aquelas que elaboram farinha de pescado;

III - dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos para a desodorização de gases, resultantes de suas atividades indus-triais.

TITULO X INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS OVOS E DE- RIVADOS

CAPITULO I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 532 - Só podem ser expostos ao consumo publico ovos frescos ou conservados, quando previamente submetidos à exame e classificação prevista neste Regulamento.

Art. 533 - Considera-se ovos frescos os que não forem con-servados por qualquer processo que se enquadrem na classificação estabelecida neste Regulamento.

Art. 534 - Tratando-se de granjas sob controle sanitário ofi-cial, filiadas a Cooperativas ou Associações de classe, o SIM poderá permitir a inspeção e classificação dos ovos na própria granja desde que existam locais apropriados.

§ 1º - Estas granjas ficam sujeitas a inspeção periódica e se-rão registrados no SIM recebendo o numero correspondente ao rela-cionamento.

§ 2º - Quando as Cooperativas e Associações de classe dis-ponham de entreposto próprio, o carimbo a usar pode ser o mesmo, fazendo-se constar nele, na parte externa, à esquerda, em sentido ho-rizontal, o numero correspondente ao relacionamento.

§3º - A classificação e carimbagem realizadas na granja não isentam os ovos de reinspeção, quando o SIM julgar conveniente.

Art. 535 - Pela simples designação entendem-se ovos de ga-linha.

Parágrafo único - os demais serão acompanhados de desig-nação da espécie que procedem.

Art. 536 - os ovos para consumo interno para comercio in-ternacional devem ser inspecionados e classificados em estabeleci-mentos oficiais ou particulares, designados "Entrepósitos".

Parágrafo único - Estes entrepostos devem ser de preferên-cia instalados, junto aos estabelecimentos produtores, as estradas de ferro e de quaisquer outros pontos de desembarque de ovos.

Art. 537 - Nas localidades onde haja sido instalada a inspe-ção de ovos, nenhuma empresa de transporte ferroviário, marítimo, fluvial ou aéreo, pode desembarcar esse produto sem que o destina-tário exhiba documentos fornecidos por um funcionário do SIM, no qual estará indicado o entreposto para onde se destina, a fim de serem examinados e classificados.

Parágrafo único - As pequenas partidas de ovos, não excede-ndo 40 (quarenta) dúzias destinadas exclusivamente a consumo particular, podem ser desembarcadas independentemente das exigên-cias fixadas neste artigo e a passagem por entreposto.

Art. 538 - A inspeção adotará o sistema de identificação de partidas, agrupando-as em lotes devidamente numerados, de modo a ser possível o reconhecimento da procedência, logo após a conclusão dos trabalhos de classificação.

Art. 539 - A inspeção dos ovos incidirá sobre as seguintes características:

- verificação das condições de embalagem, tendo em vista sua limpeza, mal cheiro por ovos quebrados ou por qualquer outra causa.
- Apreciação geral do estado de limpeza em integridade, da casa, da partida em conjunto.
- O exame pela ovoscopia.

Art. 540 - Todos os recipientes destinados a embalagem dos ovos, julgados em mal estado ou impróprios, devem ser apreendidos e inutilizados.

Art. 541 - A ovoscopia deve ser realizada em câmara des-tinada exclusivamente a essa finalidade.

Art. 542 - Os destinados aos comércios internos e interna-cional serão classificados como:

- extra;
- especial;
- primeira qualidade;
- segunda qualidade;
- terceira qualidade;
- fabrico.

Art. 543 - São características do ovo "Extra":

- ter peso superior a 61 g (sessenta e um gramas)
- apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 mm (seis milímetros) de altura;
- os ovos devem ser uniformes, íntegros e limpos e de cas-ca limpa;
- apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido.
- Apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 544 - São características do ovo "especial":

- ter entre 55 g (cinquenta e cinco gramas) a 60 g (ses-senta gramas) de peso.
- Apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6mm (seis milímetros) de altura;
- Devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca limpa;
- Apresentar gema translúcida, firme, consistente ocupando a parte central do ovo sem germe desenvolvido;
- Apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 545 - São características do ovo de primeira qualidade:

- ter entre 49g (quarenta e nove gramas) e 54g (cinquenta e quatro gramas);
- apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6mm(seis milímetros de altura);
- devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;
- apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo e com germe desenvolvido;
- apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem mancha ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 546 - São características do ovo de segunda qualidade:

- ter entre 43g (quarenta e três gramas) a 48g (quarenta e oito gramas) de peso;
- apresentar câmara de ar fixa, no mínimo com 10mm (dez milímetros) de altura;
- devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa
- apresentar gema translúcida, firme, ocupando a parte central do ovo;
- apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 547 - São características do ovo de terceira qualidade:

- ter entre 35g (trinta e cinco gramas) e 42g (quarenta e duas gramas) de peso;

2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo de 10mm (dez milímetros) de altura;

3 - devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

4 - apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

5 - apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 548 - só os ovos de galinha podem ser classificados "extra", especial, 1ª qualidade, 2ª qualidade e 3ª qualidade.

Art. 549 - São considerados "fabrico" os ovos que não se enquadrarem nas características fixadas nos artigos anteriores, mas forem considerados em boas condições, podendo ser destinados ao emprego em confeitarias, padarias e similares ou à industrialização.

§ 1º - Os ovos que apresentarem pequenas e pouco numerosas manchas sanguíneas na clara e na gema devem ser também classificados "fabrico".

§ 2º - Os ovos assim classificados só podem sair dos entrepostos acompanhados de documento oficial em 2 (duas) vias, mencionando sua quantidade, nome e endereço do estabelecimento a que se destinam e o prazo para seu aproveitamento.

§ 3º - A 2ª (segunda) via desse documento será devolvida à Inspeção para arquivamento no dia imediato à remessa dos ovos ao destinatário devidamente assinada e carimbada.

§ 4º - Os ovos classificados "fabrico" não podem ser objeto de comércio internacional.

Art. 550 - A administração dos entrepostos comunicará obrigatoriamente aos fornecedores ou proprietários de ovos, a classificação obtida pelas partidas que remeterem ou fizerem examinar no estabelecimento, comunicação esta devidamente autenticada pela Inspeção.

Art. 551 - Os ovos partidos ou trincados, quando considerados em boas condições, podem também ser destinados a confeitarias, padarias e estabelecimentos similares, ou transformados em conserva, desde que o estabelecimento disponha de instalações e equipamento adequados para tanto.

Parágrafo único - Quando o estabelecimento não se dedicar ao preparo dessas conservas, os ovos partidos ou trincados podem ser encaminhados a outros, satisfeitas as exigências previstas para os classificados "Fabrico".

Art. 552 - Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos de mistura com os de outra.

Art. 553 - É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por outros processos aprovados pelo SIM.

Art. 554 - A conservação pelo frio deve ser feita por circulação de ar frio impelido por ventiladores, à temperatura não inferior a -1°C (um grau Celsius negativo) e em ambiente com grau higrométrico conveniente ou, de preferência, em atmosfera de gás inerte, em temperatura 0 e 1°C (zero e um grau Celsius).

Art. 555 - As câmaras, depósitos ou porões de quaisquer veículos, terrestres, fluviais ou marítimos que recebem ovos e derivados para exportação, devem estar completamente limpos, livres de carnes, frutas, legumes ou quaisquer produtos que, por sua natureza possam transmitir-lhes odor ou sabor estranhos.

Art. 556 - À saída das câmaras frias para exportação, os ovos devem ser reinspecionados.

Art. 557 - O ovo a conservar pelo frio recebe um carimbo com a palavra "Frigorificado"; quando for adotado outro processo de conservação, o SIM determinará o sistema de sua identificação.

Art. 558 - As entradas e saídas de ovos nas câmaras frigoríficas dependem de autorização da Inspeção.

Art. 559 - A reinspeção dos ovos que foram conservados pelo frio, incidirá, no mínimo, sobre 10 % (dez por cento) da partida ou lote. Baseada nos resultados poderá ser estendida a reinspeção a toda a partida ou lote.

Art. 560 - Os ovos serão reinspecionados tantas vezes quantas a Inspeção julgar necessário.

Art. 561 - São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

1 - alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento);

2 - mimificação (ovo seco);

3 - podridão (vermelha, negra ou branca);

4 - presença de fungos externa ou internamente;

5 - cor, odor ou sabor anormal;

6 - ovos sujos externamente por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;

7 - rompimento de casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;

8 - quando contenham substâncias tóxicas;

9 - por outras razões a juízo da Inspeção.

Art. 562 - Sempre que a Inspeção julgar necessário, remeterá amostras de ovos e conservas de ovos à Seção de Tecnologia do SIM/CG para exames bacteriológicos e químicos.

Parágrafo único - O ovo em pó ou qualquer produto em que o ovo seja a principal matéria-prima, só poderá ser dado ao consumo após exame bacteriológico da partida.

Art. 563 - Os aviários, granjas e outras propriedades onde se faça avicultura e nos quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais à saúde humana, não poderão se destinar ao consumo sua produção; ficam interditados até que provem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal, que cessou e está livre de zoonose que grassava.

Parágrafo único - Se forem muito os estabelecimentos que se encontrem nessas condições, toda região ficará interditada, cabendo às autoridades sanitárias dar conhecimento aos entrepostos e fábricas de conservas de ovos da interdição determinada; os entrepostos e fábricas ficam proibidos de receber ovos dessa região enquanto não houver liberação definitiva.

Art. 564 - Os ovos considerados impróprios para consumo são condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações adequadas a juízo da Inspeção.

Art. 565 - Os ovos devem ser acondicionados em caixas padões, indicando nas testeiiras os tipos contidos.

Art. 566 - Os ovos devem ser embalados em lâminas de papelão forte, branco, inodoro, seco e refratário à umidade, em caxilhos ou divisões celulares para 36 (trinta e seis) unidades, em camadas perfeitamente isoladas uma das outras, ou noutra embalagem permitida pelo SIM.

§1º - Os ovos devem ser acondicionados com o pólo mais arredondado para cima, evitando-se colocar ovos grandes em células pequenas ou pouco profundas.

§2º - O fundo e a parte superior da caixa devem conter proteção do mesmo papelão, palha ou fitas de madeira branca, não resinsosa, sem cheiro, bem limpas e perfeitamente secas.

Art. 567 - A caixa padrão para exportação terá dois compartimentos separados por uma divisão de madeira com capacidade para receber 5 (cinco) camadas de 36 (trinta e seis) unidades em cada compartimento ou seja 30 (trinta) dúzias por caixa.

§1º - As dimensões internas da caixa serão as seguintes: comprimento - 0,61m (61 centímetros), largura - 0,30m (trinta centímetros) e altura 0,31m (trinta e um centímetros). A separação interna dos dois compartimentos será constituída por uma tábua de 0,01m (um centímetro) de espessura. Essas dimensões poderão ser modificadas segundo as exigências do país importador.

§2º - O SIM permitirá outros tipos de caixa desde que obedeam aos padrões determinados pelo país importador.

§3º - Em qualquer caso a caixa só pode ser confeccionada com madeira branca, perfeitamente seca, que não transmita aos ovos qualquer cheiro e sabor.

Art. 568 - Na embalagem de ovos, com ou sem casca, é proibido acondicionar em um mesmo, caixa ou volume:

1 - ovos oriundos de espécies;

2 - ovos frescos e conservados;

3 - ovos de classe ou categoria diferentes;

CAPÍTULO II CONSERVA DE OVOS

Art. 569 - Entende-se por "conserva de ovos" o produto resultante do tratamento de ovos sem casca ou de partes de ovos que tenham sido congelados, salgados ou desidratados.

Art. 570 - Os ovos destinados à fabricação de pasta ou à desidratação devem ser previamente lavados em água corrente.

Art. 571 - Consideram-se conservas de ovos:

1 - ovo desidratado;

2 - pasta de ovo.

Art. 572 - Entende-se por "ovo desidratado" o produto resultante da desidratação parcial ou total do ovo, em condições adequadas. Compreende:

1 - clara de ovo desidratada;

2 - gema de ovo desidratada;

3 - ovo integral desidratado.

Parágrafo único - Designam-se "clara desidratada" - "gema desidratada" ou "ovo integral desidratado", sem qualquer outro qualificativo, a clara, a gema ou o ovo de galinha submetido à desidratação.

Art. 573 - Para a clara de ovo desidratada admitem-se 3 (três) tipos:

a) tipo 1 - cristais claros, límpidos, sem defeito, com 20% (vinte por cento) de partículas não peneiradas, sem cheiro desagradável, dando batida de suspiro na proporção mínima de 80% (oitenta por cento) com boa consistência e ótimo crescimento. Esse produto deve ser preparado com claras irrepreensíveis;

b) tipo 2 - cristais claros, bons, com 20% (vinte por cento) de partículas não peneiradas, de cheiro não desagradável, quando batida de suspiro na proporção de 70% (setenta por cento) com boa consistência e bom crescimento. Esse produto pode ser preparado com boas claras de ovo (ovos especiais);

c) tipo 3 - cristais de qualquer aparência, com 20% (vinte por cento) de partículas não peneiradas, de cheiro aceitável, dando batida de suspiro na proporção mínima de 50% (cinquenta por cento) com crescimento e consistência regulares. Esse produto pode ser preparado com claras velhas, defeituosas, mas organolepticamente aceitáveis.

Parágrafo único - Claras que não dêem batida de suspiro, com 20% (vinte por cento) de partículas não peneiradas devem ser consideradas "REFUGO"

Art. 574 - As claras de ovos de outras aves devem obedecer às mesmas especificações.

Art. 575 - A prova de batida para suspiro será realizada segundo à técnica adotada oficialmente.

Art. 576 - Para a "gema desidratada" admitem-se 3 (três) tipos a saber:

a) tipo 1 - proveniente de gemas perfeitas, obtido por nebulização, de cor uniforme, amarelo claro ou amarelo meio carregado, macio e aveludado ao tato, de sabor agradável e adocicado, e boa solubilidade;

b) tipo 2 - granulado ou pulverizado, de cor amarelo claro com tonalidade mais carregada, uniforme, de sabor agradável e adocicado, com relativa solubilidade;

c) tipo 3 - granulado, de qualquer tonalidade amarela, irregular, de sabor agradável e adocicado, sem garantia de solubilidade.

Art. 577 - Para "ovo integral desidratado", em pó admitem-se 2 (dois) tipos a saber;

a) tipo 1 - obtido por nebulização, de boa coloração, de sabor adocicado, agradável, de textura aveludada e macia, contendo cerca de 33% (trinta e três por cento) de clara de ovo calculados sobre a substância seca;

b) tipo 2 - obtido por nebulização de qualquer tonalidade de cor amarela, de sabor agradável e adocicado, de textura macia e aveludada, contendo cerca de 33% (trinta e três por cento) de clara de ovo calculados sobre a substância seca.

Art. 578 - A prova de solubilidade dos produtos referidos no artigo anterior será realizada segundo a técnica adotada oficialmente.

Art. 579 - Os ovos desidratados devem satisfazer às seguintes condições:

1 - não conter mais de 300.000 (trezentos mil) germes por grama, não conter germes patogênicos, leveduras ou outros que indiquem deterioração ou manipulação defeituosa;

2 - não conter mais de 6% (seis por cento) de umidade;

3 - revelar resíduo seco tendo aproximadamente a mesma composição que o deixado pelos ovos inteiros, ou pela clara ou pela gema;

4 - não conter conservadores, exceção feita para sal (cloreto de sódio) ou açúcar na proporção máxima de 10% (dez por cento), isoladamente ou quando associados, calculados sobre resíduo seco;

5 - satisfazer outras exigências deste Regulamento, na parte que lhes for aplicável.

Art. 580 - É proibido corar ovos mediante injeção de soluções corantes na gema.

Art. 581 - Denomina-se "pasta de ovo" o produto semi-sólido que tenha ovo na sua composição, adicionado de farináceos que lhe dêem consistência.

Parágrafo único - A pasta de ovo pode ser fabricada com ovo integral, apresentando a mesma proporção da clara e gema existente.

Art. 582 - A "pasta de ovo" deve satisfazer às seguintes condições:

1 - não conter mais de 2% (dois por cento) de sal (cloreto de sódio);

2 - não ser adicionada de gorduras estranhas;

3 - apresentar teor de água não superior a 13% (treze por cento);

4 - apresentar acidez não superior a 10ml (dez mililitros) de solução alcalina normal por 10g (cem gramas);

5 - ser vendida em embalagem original;

6 - atender a outras exigências deste Regulamento, na parte que lhe for aplicável.

TÍTULO XI INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO MEL E CERA DE ABELHAS

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 583 - Entende-se por "Mel" o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que ficam sobre partes vivas das plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias e deixam maturar nos favos da colméia.

CAPÍTULO II CERA DE ABELHA

Art. 584 - Entende-se por "cera de abelha" o produto de consistência plástica, de cor amarelada, muito fusível, segregado pelas abelhas para formação dos favos nas colméias.

Art. 585 - A cera de abelhas será classificada em:

1 - cera bruta - quando não tiver sofrido qualquer processo de purificação, apresentar cor desde o amarelo, até o pardo, untuosa ao tato, mole e plástica ao calor da mão, fratura granulosa, cheiro especial lembrando o do mel, sabor levemente balsâmico e ainda com traços de mel;

2 - cera branca - quando tiver sido descolorida pela ação da luz, do ar ou por processos químicos, isenta de restos de mel, apresentando-se de cor branca, ou creme, frágil, pouco untuosa e de odor acentuado.

Art. 586 - A cera de abelha, seja qual for sua qualidade, deve ser quase insolúvel no álcool frio, parcialmente solúvel no álcool fervente, solúvel no éter fervente, pouco solúvel no éter frio, solúvel no clorofórmio e no benzol, apresentando os seguintes caracteres físico-químicos:

1 - peso específico de 0,963 a 0,966 a 15°C (noventa e seis e sessenta e três milésimos a noventa e sessenta e seis milésimos, a quinze graus Celsius);

2 - ponto de fusão - 62 a 63,5°C (sessenta e dois a sessenta e três e cinco décimos de graus Celsius);

3 - índice de acidez - 18 a 21 (dezoito a vinte e um);

4 - índice de ésteres - 73 a 77 (setenta e três a setenta e sete);

5 - índice de relação ésteres e acidez - 3,6 a 3,8 (três e seis décimos a três e oito décimos);

6 - índice de iodo - 8 a 11 (oito a onze)

Art. 587 - É considerada fraudada a cera na qual haja sido verificada presença de estearina, resinas, parafina, cera de carnaúba, cera do Japão, sebo ou outras gorduras animais ou vegetais e corantes artificiais vegetais ou minerais.

TÍTULO XII COAGULANTES, CONSERVADORES, AGENTES DE CURA E OUTROS

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 588 - Entende-se por coagulantes, conservadores, agentes de cura e outros, substâncias empregadas na indústria de produtos de origem animal, tendo em vista sua tecnologia e valor bromatológico, conservação e apresentação.

CAPÍTULO II COAGULANTES

Art. 589 - Entende-se por "coalho" o extrato aquoso, concentrado a baixa temperatura, dessecado ou não, preparado com o estômago de bezerras. Distinguem-se os coalhos: líquidos, em pó, em pastilhas, e natural seco.

Art. 590 - São características do coalho:

a) coalho líquido;

1 - limpidez ou ligeira opalescência;

2 - ausência de depósitos;

3 - cheiro característico que não denuncie fermentação

4 - poder coagulante mínimo de 1:10.000 (um por dez mil) à temperatura de 35°C (trinta e cinco graus Celsius) e em tempo inferior a 40 minutos (quarenta minutos).

b) coalho em pó:

1 - aspecto homogêneo;

2 - cor branca, ligeiramente amarelada;

3 - odor característico que não denuncie fermentação;

4 - poder coagulante mínimo de 1:80.000 (um por oitenta mil) à temperatura de 35°C (trinta e cinco graus Celsius) e em tempo inferior a 40 minutos (quarenta minutos).

c) coalho em pastilhas:

1 - aspecto homogêneo;

2 - desagregação fácil na água;

3 - cor branca, ligeiramente amarelada;

4 - ausência de conservadores;

5 - poder coagulante nunca inferior a 1:0.000 (um por cinquenta mil) à temperatura de 35°C (trinta e cinco graus Celsius) e em tempo inferior a 40 minutos (quarenta minutos).

Art. 591 - Entende-se por "coalho natural seco" o produto obtido por desidratação do coagulante de neonato de bezerro, de cabrito ou de cordeiro alimentados exclusivamente com leite.

Parágrafo Único - O "coalho natural seco" só pode ser usado após maturação em soro lácteo ou por culturas puras de fermentos lácticos, 12 a 24 (doze a vinte e quatro) horas antes de seu emprego como coagulante, coando-o previamente para separar os sólidos não utilizáveis.

Art. 592 - É permitido adicionar aos coalhos líquidos sal (cloreto de sódio), álcool etílico, e glicerina e aos coalhos em pó ou em pastilhas, sal (cloreto de sódio) e lactose.

Parágrafo Único - É permitida também a adição de ácido bórico em quantidade tal que não seja revelável nos queijos.

Art. 593 - Só é permitido o uso de coalhos aprovados pelo SIM e os laboratórios que os fabricam ficam sujeitos à sua fiscalização, abrangendo a instalação, o equipamento, a elaboração, o acondicionamento e a rotulagem dos coalhos.

CAPÍTULO II CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS

Art. 594 - Entende-se por "sal", para uso na indústria animal, o cloreto de sódio obtido de jazidas, naturais ou de água do mar.

Art. 595 - Para emprego geral em produtos de origem animal, o sal deve preencher as seguintes especificações:

- 1 - teor em cloreto de sódio: mínimo 96,5% (noventa e seis e meio por cento);
- 2 - ausência de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal do sal;
- 3 - insolúveis totais na água: no máximo 0,3% (três décimos por cento);
- 4 - grau de turbidez: máximo de 50 (cinquenta).

Art. 596 - Para o emprego na indústria de laticínios e nas algas finas, o sal deve ser refinado e esterilizado, devendo preencher as seguintes especificações:

- 1 - ter no mínimo em cloreto de sódio 98,5% (noventa e oito e meio por cento);
- 2 - ausência de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal do sal;
- 3 - insolúveis totais na água: no máximo 0,2% (dois décimos por cento);
- 4 - grau de turbidez: no máximo de 25 (vinte e cinco).

Art. 597 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, deve existir depósito apropriado para guarda e conservação do sal.

Art. 598 - É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo Único - É permitida a recuperação dessas salmouras, após fervura e filtração, a juízo da inspeção.

Art. 599 - A inspeção deve verificar a espaços regulares, a qualidade do sal (cloreto de sódio), empregado na fabricação dos produtos.

Art. 600 - Entende-se por "condimento" o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor.

Art. 601 - Entende-se por "corante" substância que confere um melhor e mais sugestivo aspecto aos produtos alimentícios, dando-lhes tonalidade de cor mais atraente.

Art. 602 - É permitido o emprego dos seguintes corantes e condimentos:

- 1 - açafrão (*croccus sativus*, L);
- 2 - aipo (*apium graveolens* e *celeri graveolens*);
- 3 - alho (*allium sativum*);
- 4 - aneto (*anethum graveolens*);
- 5 - aniz (*pimpinela anizum*, L);
- 6 - baunilha (*vanilia planifolia*, Andrews);
- 7 - canela (*cinnamonun ceylanicum*, breure);
- 8 - cardamomo (*elleteria cardamomum*);
- 9 - cebola (*allium cepa*);
- 10 - cenoura (*dancus carota*);
- 11 - coentro (*coriandrum sativum*, L);
- 12 - cominho (*cuminum cyminum*);
- 13 - cravo da índia (*caryophyllus aromaticus*, L);
- 14 - curcuma (*curcuma longa*, L);
- 15 - gengibre (*zinziber officinalis*, roscoe);
- 16 - louro (*laurus nobilis*, L.);
- 17 - macis (*envoltório da myristica frangans*, maute);
- 18 - maiorana (*anethum graveolen*);
- 19 - manjerona (*origanum majorana*, L.)
- 20 - mento (M. *viridis*, M. *rotundifolia* e M. *piperita* L.);
- 21 - mostarda:

Negra (*brassiva nigra*, koen);

Parda (*brassiva juncea*, hocker);

Branca (*sinapis alba*, L.) e misturas;

22 - noz-moscada (*myristica fragans*, maute)

Desprovida completamente de envoltório:

23 - pimenta:

Negra (*piper nigrum*, L);

Branca (mesmo fruto, porem descortiado);

Vermelha ou pimenta de caiena (*capsicum baccatum*, L.);

Malagueta (*capsicum pendulum*, veloso);

24 - pimentão (*paprika*) *capsicum anuum*

25 - pimento ou pimenta da jamaica ou pimenta inglesa (*pimenta officinalis*, linds);

26 - salvia (*salvia officinalis*, L.);

27 - tomilho (*thymis vulgaris*, L.);

28 - urucum (*bixa orellana*).

Art. 603 - É proibido o uso ou emprego de substâncias químicas conservadoras, nocivas à saúde do homem, nos produtos de origem animal.

Art. 604 - Os nitratos e nitritos, de sódio e de potássio, usados na elaboração de produtos de origem animal não devem conter metais pesados, nem substâncias tóxicas ou não permitidas neste Regulamento.

TÍTULO XIII EMBALAGEM E RÓTULAGEM

CAPÍTULO I EMBALAGEM

Art. 605 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Regulamento ou que venham a ser aprovados pelo SIM/CG.

Parágrafo Único - Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento estandarizado em formato, dimensão e peso.

Art. 606 - Tratando-se de comércio internacional, é permitida a embalagem exigida pelo país importador, desde que devidamente comprovado pelos interessados.

Art. 607 - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

Parágrafo Único - Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias primas de uso não comestível.

CAPÍTULO II ROTULAGEM

SEÇÃO I ROTULAGEM EM GERAL

Art. 608 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados,

aplicados sobre as matérias primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Parágrafo Único - Deverá ser atendido o "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Específico", oficialmente adotado.

Art. 609 - Entende-se por rótulo toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada em relevo ou litografada, ou colada sobre embalagem do alimento.

Parágrafo Único - Deverá ser atendido o "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Específica", oficialmente adotado.

Art. 610 - Além de outras exigências previstas neste Regulamento e em Legislação ordinária, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

- 1 - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas neste Regulamento, ou nome aceito por ocasião da aprovação das fórmulas;
- 2 - nome da firma responsável;
- 3 - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;
- 4 - carimbo oficial de inspeção;
- 5 - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;
- 6 - localização do estabelecimento, especificando o Município e o Estado, facultando-se declaração de rua e número.
- 7 - marca comercial do produto;
- 8 - algarismos correspondentes à data da fabricação dispostos em sentido horizontal ou vertical;
- 9 - pesos: líquido e bruto;
- 10 - fórmula de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;
- 11 - a especificação "Indústria Brasileira".

Art. 611 - A data da fabricação, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa gravada, declarada por meio de carimbo ou outro processo a juízo do SIM/CG, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 612 - Nos rótulos pode figurar referências a prêmios obtidos em exposições oficiais, desde que devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo SIM/CG.

Art. 613 - Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos a elas alusivos:

§ 1º - No caso de marcas com nome de pessoas vivas ou mortas, de relevo no País, será exigida a autorização do homenageado ou do herdeiro que tenha autoridade legal para conceder a permissão, caso o interessado não faça prova do anterior registro no Departamento Nacional de Propriedade Industrial.

§ 2º - É proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos à Bandeira Nacional, símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos, estabelecimentos, afins da União, dos Estados, dos Territórios, dos Municípios e do Distrito Federal a menos que haja autorização expressa da autoridade competente.

Art. 614 - É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se a juízo do SIM/CG, às denominações impróprias.

§ 1º - As marcas que infringem o presente artigo, embora registradas no Departamento Nacional de Propriedade Industrial, não poderão a juízo do SIM/CG ser usadas.

§ 2º - O Departamento Nacional de Propriedade Industrial, antes de registrar qualquer marca a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal, solicitará parecer do SIM/CG, a fim de ser atendido o disposto no presente artigo.

§ 3º - a designação de Países, Estados, Territórios e Localidades estrangeiras que indiquem origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, só podem ser usadas quando precedida do esclarecimento. "Tipo", "Estilo", "Marca", "Corte" ou equivalentes, isentando-se dessa designação produtos de denominação originária em território nacional.

Art. 615 - Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

Parágrafo Único - Tais rótulos devem declarar obrigatoriamente a classificação e a localização de todos os estabelecimentos da firma, seguida dos números de registro fazendo-se a identificação de origem pelo carimbo da Inspeção Municipal gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 616 - Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados respeitando obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades de medidas.

Art. 617 - A rotulagem aplicada em produtos destinados ao comércio internacional pode ser impressa em uma ou mais línguas estrangeiras, porém em uma das faces do continente ou envoltório deve haver o mesmo rótulo, exatamente reproduzido em todos os seus detalhes com a tradução em vernáculo.

Art. 618 - Os rótulos ou carimbos da Inspeção devem sempre referir-se ao estabelecimento produtor mesmo quando excepcionalmente, a juízo do SIM/CG, sejam aplicados nos entrepostos ou outros estabelecimentos fiscalizadores.

Art. 619 - No caso de cassação de registro ou relacionamento ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção, à qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 620 - As etiquetas usadas como rótulos devem conter de um lado os esclarecimentos determinados neste regulamento e do outro exclusivamente o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 621 - No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo e impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

Art. 622 - Os produtos perecíveis, principalmente produtos gordurosos embarcados em estradas de ferro ou companhias de navegação devem trazer nos continentes em caracteres bem visíveis, a expressão "Teme o Calor".

SEÇÃO III ROTULAGEM EM PARTICULAR

Art. 623 - O uso de materiais corantes artificiais, em conservas de carne obriga a declaração expressa no rótulo "artificialmente colorido".

Art. 624 - No caso de presunto, "bacon", queijos maturados e outros, conforme o caso cada unidade recebe obrigatória e diretamente o carimbo da Inspeção Municipal, além do rótulo aplicado externamente sobre o envoltório quando a rotulagem não for feita na fábrica.

Parágrafo Único - Quando a obrigatoriedade assinalada neste artigo não caiba dada a natureza do produto, tais como queijos não

maturados, creme, gorduras empacotadas e outros, o carimbo de Inspeção Municipal, deve constar do papel em direto contato com o produto, independente da rotulagem de acordo com o presente regulamento.

Art. 625 - Carcaças ou partes de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal.

Parágrafo único - Para a carimbagem referida neste artigo devem ser usadas substâncias inócuas de fórmula devidamente aprovada pelo SIM/CG.

Art. 626 - Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar mais o seguinte:

- 1- Substâncias que acentuam o sabor obrigam a declaração nos rótulos "contêm substâncias que acentuam o sabor".
- 2- As conservas que contenham carne e produtos vegetais trarão nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 627 - Na rotulagem o creme de mesa poderá ser designado também "Creme de Leite" ou "Creme", seguindo-se as especificações que couberem: ácido, pasteurizado, esterilizado ou U.H.T. (Ultra Alta Temperatura) além da indicação da porcentagem de matéria gorda.

Parágrafo Único - Na rotulagem de "Creme de Leite" deverá constar a lista de ingredientes.

Art. 628 - Na rotulagem de manteiga, além de sua classificação, devem constar as especificações "com sal" ou "sem sal" além dos demais dizeres legais exigidos.

Parágrafo Único - A manteiga fabricada com leite que não seja o de vaca trará a designação da espécie que lhe deu origem, em caracteres de igual tamanho e de cor aos usados para a palavra "manteiga".

Art. 629 - Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos, devem ainda ser observadas as seguintes exigências:

- 1- Especificar a variedade a que pertençam de acordo com o teor de gordura a composição base do produto, e quando for o caso a quantidade de água a ser adicionada para reconstituição;
- 2- Indicar, no "leite condensado", a base da reconstituição e a natureza do açúcar empregado;
- 3- Indicar, na denominação de "doce de leite", as misturas que forem feitas;
- 4- Indicar o modo de preparo e uso;
- 5- Indicar no "leite em pó modificado" e no leite em pó modificado acidificado, preparados especialmente para a alimentação infantil, a modificação efetivada no leite, bem como seu uso, tal como: "leite em pó modificado acidificado e adicionado de açúcares", "leite em pó para lactente", "parcialmente desnatado e adicionado de açúcares" e outros que couberem;
- 6- Indicar nos "leites em pó modificado" e no leite em pó acidificado a adição de amido dextrinizado, quando tiver sido feita;
- 7- Indicar nas "farinhas lácteas", as misturas que forem feitas;
- 8- Indicar, nos "refrescos de leite", o nome de fantasia que houver sido aprovado.

TÍTULO XIV DISPOSIÇÕES FINAIS

CAPÍTULO I EMBALAGEM

Art. 630 - Ficam revogados todos os atos oficiais sobre inspeção industrial e sanitária municipal de quaisquer produtos de origem animal, a qual passará a reger-se pelo presente Regulamento em todo o território municipal.

Art. 631 - Os casos omissos ou de dúvida que se suscitarem na execução do presente Regulamento serão resolvidos por decisão do Secretário MBunicipal de Agricultura.

Parágrafo Único - As resoluções a que se refere o presente artigo terão validade a partir data de sua publicação.

Art. 632 - Este regulamento entrará em vigor em todo o território municipal a partir da data de sua publicação, com as restrições nele contidas.

Campos dos Goytacazes, 30 de agosto de 2010

Nelson Noyth Mathes de Oliveira
Prefeito em Exercício

Id: 1015128

Coordenadoria de Planejamento e Gestão

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS

HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

Tendo em vista parecer da Comissão Permanente de Licitações, aprovo os atos praticados no processo nº 2010.034.000280-7-PR, HOMOLOGO o resultado da Concorrência nº 019/10, e, em consequência, ADJUDICO o seu objeto, contratação de empresa especializada para execução de Obras no Bairro Penha - Urbanização de Áreas; Drenagem Pluvial; Pavimentação Asfáltica e em Paralelos, de Ruas; Arborização; Iluminação Pública e Melhoramentos - Programa Bairro Legal, à licitante vencedora carioca christiani-nielsen engenharia s/a com o valor total de R\$ 41.597.524,63 (quarenta e um milhões, quinhentos e noventa e sete mil, quinhentos e vinte e quatro reais e sessenta e três centavos).

PUBLIQUE-SE

Em 02 de setembro de 2010

César Romero Ferreira Braga

= Secretário Municipal de Obras e Urbanismo =

Id: 1015382

HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

Tendo em vista parecer da Comissão Permanente de Licitações, aprovo os atos praticados no processo nº 2010.034.000303-7-PR, HOMOLOGO o resultado da Concorrência nº 021/10, e, em consequência, ADJUDICO o seu objeto, contratação de empresa especializada para a Construção da Escola Municipal Nova Canaã, situada na Rua Raul Emílio esquina com a Rua 10 - Nova Canaã - Campos dos Goytacazes, à licitante vencedora projecons projetos e construções ltda com o valor total de R\$ 2.230.211,16 (dois milhões, duzentos e trinta mil, duzentos e onze reais e dezesseis centavos).

PUBLIQUE-SE

Em 03 de setembro de 2010.

César Romero Ferreira Braga

= Secretário Municipal de Obras e Urbanismo =

Id: 1015383

Coordenadoria de Desenvolvimento Social

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA

PORTARIA Nº 01/2010

O Secretário Municipal de Cultura de Campos dos Goytacazes e Presidente do Conselho Municipal de Cultura, usando de suas atribuições legais, determinadas pela lei 7.919, de 09/07/2007, modificada pela lei 8.109, de 08/10/2009, Artigo 3º, inciso XIV c/c artigo 13º, institui, após

aprovação pela maioria dos conselheiros, o Regimento Interno do Conselho Municipal de Cultura:

TÍTULO I
DA INSTITUIÇÃO E SUAS COMPETÊNCIAS

Art. 1º - O Conselho Municipal de Cultura, criado pela Lei nº 5.796, de 1994, reestruturado pela Lei 7.919, de 09 de Julho de 2007, modificada pela Lei 8.109, de 08 de Outubro de 2009, órgão colegiado deliberativo e paritário, integrante da estrutura básica da Secretaria Municipal de Cultura, reger-se-á por este regimento interno:

Art. 2º - O COMCULTURA tem como finalidade propor e deliberar a formulação de políticas públicas, com vistas a promover a articulação e o debate entre os diferentes níveis de governo e a sociedade civil organizada, para o desenvolvimento e o fomento das atividades culturais no Município de Campos dos Goytacazes.

TÍTULO II
DA COMPOSIÇÃO

Art. 3º - O CONCULTURA é composto por 20 (vinte) membros, sendo 10 (dez) representantes da sociedade civil organizada e 10 (dez) representantes dos órgãos governamentais municipais, em conformidade com a Lei 7.919, de 9/07/2007, modificada pela Lei 8.109, de 08/10/2009;

Art. 4º - A Plenária é o órgão máximo de deliberação;

TÍTULO III
DA SEDE

Art. 5º - O COMCULTURA terá como sede a Secretaria Municipal de Cultura, podendo, eventualmente, realizar suas reuniões na Biblioteca Municipal, no Palácio de Cultura.

TÍTULO IV
DAS SESSÕES

Art. 6º - As sessões ordinárias serão realizadas, às segundas-feiras, quinzenalmente, das 19 às 20 horas, podendo ser prorrogadas a critério da plenária.

Parágrafo 1º - As sessões ordinárias, cuja data coincidir com um feriado, estarão automaticamente transferidas para a semana seguinte.

Parágrafo 2º - As sessões ordinárias a critério da plenária poderão ser transferidas, previamente, para outro dia.

Parágrafo 3º - Todas as sessões começarão com leitura e aprovação da ata da sessão anterior, leitura da correspondência e informes pertinentes.

Art. 7º - As sessões extraordinárias serão realizadas em dia, local e hora indicados no edital de convocação publicado no Diário Oficial da municipalidade e comunicadas por correspondência individual e/ou por outras formas de comunicação a cada participante do COMCULTURA, com antecedência mínima de 48 horas.

Art. 8º - Para a realização das sessões, é necessária a presença de 1/3 (Um Terço) de seus membros, sendo as decisões tomadas pela maioria absoluta de votos dos presentes.

Parágrafo 1º - Verificada a ausência de quorum, haverá 15 (Quinze) minutos de tolerância, quando após haver nova verificação e, caso persista a falta de quorum, a reunião será realizada sem caráter deliberativo.

Parágrafo 2º - Nas sessões, qualquer pessoa presente terá direito a voz, desde que, apresentada por conselheiro e aprovada pela plenária.

Parágrafo 3º - Na ausência do presidente do COMCULTURA e de seu substituto estatutário, a plenária indicará o conselheiro mais idoso para presidir a sessão.

Art. 9º - A pauta das sessões ordinárias será estabelecida pela plenária na sessão ordinária anterior, com apresentação das propostas por escrito e entregues no início da sessão para que a plenária eleja as prioridades para a próxima reunião.

Parágrafo Único - Por decisão da plenária poderá ser incluído na pauta da sessão em curso assunto que seja considerado relevante, assim como a inversão da pauta.

TÍTULO V
DA DIRETORIA

Art. 10º - A diretoria do COMCULTURA terá a seguinte composição:

- I - 01 (Um) presidente;
- II - 01 (um) Vice-presidente;
- III - 01 (Um) Secretário executivo.

Art. 11º - Ao Presidente do COMCULTURA compete;

- I - Convocar e presidir as sessões;
- II - Dirigir a entidade, representá-la em juízo ou fora dele;
- III - Participar das votações.

IV - Substituir, por portaria, a pedido das entidades participantes, os membros titulares e suplentes representantes da sociedade civil.

Art. 12º - Ao Vice-Presidente compete;

- I- Substituir o Presidente em sua ausência;
- II - Participar das votações.

Art. 13º - Ao Secretário Executivo compete;

- I - Redigir as atas das sessões;
- II - Redigir todas as correspondências, relatórios anuais e outros documentos, assinando-os conjuntamente com o Presidente;
- III - Manter contatos com outros órgãos da União, dos Estados e dos Municípios quanto a coleta de dados e informações referentes a cultura;
- IV - Manter em dia arquivo da legislação cultural em vigor bem como documentos e correspondências necessárias ao pleno funcionamento do COMCULTURA.

Parágrafo Primeiro - O Secretário-Executivo será designado entre os servidores da Secretaria de Cultura e suas Fundações pelo presidente do COMCULTURA.

Parágrafo Segundo - O Secretário-Executivo não terá direito a voto.

Art. 14º - Todos os conselheiros, titulares e suplentes, terão acesso aos documentos arquivados na Secretaria-Executiva do COMCULTURA, sendo proibida a retirada dos originais sob qualquer pretexto.

TÍTULO VI
DAS CÂMARAS TÉCNICAS

Art. 15º - A plenária do COMCULTURA criará Câmaras Técnicas e Grupos de Trabalhos de caráter permanente ou temporário, definindo sua composição, objetivos e atribuições.

Parágrafo Único - Para os assuntos específicos que mereçam melhores esclarecimentos para o embasamento de suas decisões, o COMCULTURA poderá indicar ao Prefeito Municipal a contratação de pessoas e/ou entidades de notório saber e/ou competência comprovada para que sejam emitidos pareceres "ad-doc", projetos, vistorias, relatórios, pesquisas e/ou outros documentos necessários.

TÍTULO VII
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 16º - Nenhum membro do COMCULTURA responde, financeiramente, pelas despesas do conselho.

Art. 17º - As instituições membros do COMCULTURA serão substituídas, caso seus representantes (titular e suplentes) faltem, sem motivo justificado, a três (3) sessões ordinárias consecutivas ou seis (6) intercaladas, no período de 1 (Um) ano.

Parágrafo 1º - As faltas às sessões serão justificadas por escrito ao presidente do CONCULTURA até a reunião ordinária subsequente.

Parágrafo 2º - Será encaminhado ofício da Presidência do COMCULTURA à entidade passível da perda do mandato por falta, solicitando uma resposta, por escrito, sobre sua intenção em continuar, ou não, como membro do conselho, devendo a resposta ser enviada no prazo de 10 (Dez) dias sob pena de substituição na sessão subsequente.

Parágrafo 3º - A critério da plenária, fica passível de substituição todo conselheiro que mantiver comportamento incompatível com os princípios e objetivos do COMCULTURA, regulamentados pelo Estatuto e

Regimento Interno, instrumentos que garantem amplo direito de defesa.

Parágrafo 4º - A eleição das instituições, após o término do mandato estabelecido na Lei 5.796, de 1994, reestruturada pela Lei 7.919, de 09/07/2007 e modificada pela Lei 8.109, de 08/10/2009, será através da realização da II Conferência Municipal de Cultura, agendada para o mês de setembro de 2011, com ampla divulgação pela imprensa, durante três dias consecutivos e o uso de outros meios de comunicação, por tempo julgado necessário.

Art. 18º - As deliberações do COMCULTURA serão consubstanciadas em resoluções e publicadas no Diário Oficial da municipalidade.

Art. 19º - Para a reforma do presente regimento, será necessária a solicitação por escrito de 2/3 dos membros do COMCULTURA, que, em assembléia específica, deliberarão sobre as mudanças.

Art. 20º - Os casos omissos serão resolvidos pela plenária.

Art. 21º - Este regimento entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Campos dos Goytacazes, 09 de Setembro de 2010

Orávio de Campos Soares
Presidente do COMCULTURA

Id: 1015355

SECRETARIA MUNICIPAL DE
FAMÍLIA E ASSISTÊNCIA SOCIAL**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DA INFÂNCIA E JUVENTUDE****PORTARIA Nº 005/2010**

Elogia a equipe de colaboradores da Fundação Municipal da Infância e da Juventude pela demonstração de patriotismo

O Presidente da Fundação Municipal da Infância e da Juventude, no uso de suas atribuições legais e, Considerando o ato de civismo, patriotismo e entusiasmo demonstrados durante o desfile do Dia da Pátria;

Resolve,

Elogiar e agradecer a todos os servidores, colaboradores, crianças e adolescentes que, no dia 7 de setembro do corrente ano, participaram do desfile cívico representando a Fundação Municipal da Infância e da Juventude.

Dê-se ciência. Divulgue-se. Publique-se.

Campos dos Goytacazes, 08 de setembro de 2010

Mário Lopes Machado
- Presidente -
Matrícula 21.586

Id: 1015351

AVISOS, EDITAIS E
TERMOS DE CONTRATO**Coordenadoria de**
Planejamento e Gestão**SECRETARIA MUNICIPAL DE**
ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS**Comissão Permanente de Licitações**
Pregão FMAS nº 005/2010**CONVOCAÇÃO**

PREGÃO- FMAS 005/2010

O Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Campos dos Goytacazes, no uso de suas atribuições, torna público e comunica aos interessados a convocação das empresas COMERCIAL MILANO BRASIL LTDA, DISTRICOM COMÉRCIO LTDA, F.C.F.R. EMPREENDIMENTOS COMERCIAIS LTDA E MONTEIRO E SILVA EMPREENDIMENTOS COMERCIAIS LTDA para comparecerem junto à Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria Municipal da Família e Assistência Social, em atendimento à cláusula 5 do Termo de Referência (Anexo VIII do Edital), para apresentação das amostras dos produtos arrolados abaixo:

COMERCIAL MILANO BRASIL LTDA - itens 01,02 e 05.

DISTRICOM COMÉRCIO LTDA - itens 03 e 04.

F.C.F.R. EMPREENDIMENTOS COMERCIAIS LTDA - itens 06, 07, 08, 11 e 12

MONTEIRO E SILVA EMPREENDIMENTOS COMERCIAIS LTDA - itens 09 e 10.

Pregão 005/2010 - Registro de preços para futura e eventual aquisição de alimentos para composição da merenda dos jovens atendido pelo PRO JOVEM ADOLESCENTE da Secretaria Municipal da Família e Assistência Social.

Campos dos Goytacazes, 09 de setembro de 2010.

José Dalton de Souza Pinto Filho

Pregoeiro da P.M.C.G.

Id: 1015384

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES

Comissão Permanente de Licitação

EXTRATO DE CONTRATO 5

NÚMERO: 335/10

PROCESSO n.º 2.09/6894-2

Pregão nº 131/09

CONTRATADA: Petrobras distribuidora s/a.

OBJETO: Aquisição de combustível para abastecimento da frota de veículos leves e pesados da Prefeitura Municipal de Campos dos Goytacazes.

VALOR DO CONTRATO: R\$175.800,00(cento e setenta e cinco mil e oitocentos reais).

FORMA DE PAGAMENTO: Imediata.

PRAZO DO CONTRATO: Imediato

Campos dos Goytacazes, 20 de julho de 2010.

Id: 1015379

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES

Comissão Permanente de Licitação

EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATO Nº 432/2010

PROCESSO n.º 2010.034.000365-5-PR

carta convite nº 1411/10

CONTRATADA: inove construções e empreendimentos ltda

OBJETO: É a execução de obra de melhorias operacionais nos trechos das ruas: Norita Pessanha, Ramiro Martins e Joanita Matheus.

VALOR GLOBAL: R\$ 121.167,92 (cento e vinte e um mil, cento e sessenta e sete reais e noventa e dois centavos).

FORMA DE PAGAMENTO: Parcelado.

PRAZO DE CONTRATO: 60 (sessenta) dias.

Campos dos Goytacazes, 08 de setembro de 2010.

Id: 1015380

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES

Comissão Permanente de Licitação

EXTRATO DE 1º TERMO ADITIVO

CONTRATO Nº 180/10

PROCESSO n.º 2010.034.000164-5-PR

carta convite nº 033/10

CONTRATADA: galcap construções e comércio ltda

OBJETO: Execução de obra de melhorias operacionais nas ruas: Fidélis Duarte Filho, Olegário Gomes, Belino Esperança, Dr. Artur Lontra Costa e Dr. Barbosa Guerra - Parque José Alves Dias.

PRAZO DE CONTRATO: 30 (trinta) dias.

Campos dos Goytacazes, 19 de agosto de 2010.

Id: 1015381

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES

Empresa Municipal de Transportes - EMUT

Comissão Permanente de Licitação

Pregão Presencial nº 006/2010*

AVISO DE ADIAMENTO DE LICITAÇÃO

O Pregoeiro da Empresa Municipal de Transportes - EMUT, no uso de suas atribuições, com fulcro no art. 4º da Lei 10.520/02 e em atendimento à solicitação do Diretor Presidente da EMUT, torna público e comunica aos interessados que fica adiada "SINE DIE" a licitação na Modalidade Pregão de nº 006/2010.

Objeto: Aquisição de tintas, solventes e micro esferas para sinalização horizontal, com o objetivo de atender as necessidades emergenciais de sinalização das vias de nosso município.

Campos dos Goytacazes, 09 de setembro de 2010.

José Dalton de Souza Pinto Filho

Pregoeiro da EMUT

Id: 1015401

AVISO DE LICITAÇÃO
Comissão Permanente de Licitações

Tomada de preço nº 063/2010

AVISO DE LICITAÇÃO

A Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Campos dos Goytacazes, com sede na Rua Coronel Ponciano de Azeredo Furtado, nº 47 - Parque Santo Amaro, Campos dos Goytacazes, RJ, torna público e comunica aos interessados que fará realizar a licitação na modalidade Tomada de Preços nº 063/2010, discriminada abaixo:

Objeto: Execução de obra de pavimentação nas ruas K, F e G no Bairro Parque São Jorge, sub-distrito de Guarus.

Valor Estimado: R\$ 262.750,13 (duzentos e sessenta e dois mil, setecentos e cinquenta reais e treze centavos).

Data e horário para a entrega dos documentos e Proposta Comercial: 23 de setembro de 2010 às 10h (dez horas).

O Edital e seus anexos poderão ser retirados nesta cidade, no Setor de Licitações da PMCG localizado na Rua Coronel Ponciano de Azeredo Furtado, nº. 47, Parque Santo Amaro - Campos dos Goytacazes - RJ, no horário de 9h às 12h30min e das 14h às 17h, de 2ª a 6ª feira, exceto feriados do Município de Campos dos Goytacazes, Estaduais e Nacionais, mediante requerimento em papel timbrado da empresa e entrega de 02 corretivos de fita medindo 12m x 4,2mm (referência mercur).

Campos dos Goytacazes, 09 de setembro de 2010.

José Carlos Ferreira Monteiro

Presidente da CPL

Id: 1015378

AVISO DE LICITAÇÃO

O Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Campos dos Goytacazes, com fulcro no art. 4º da Lei 10.520/02, no uso de suas atribuições, torna público e comunica aos interessados que fará realizar a licitação na Modalidade Pregão nº 067/2010, conforme discriminado abaixo:

Objeto: aquisição de barracas para a comercialização de produtos nas Feiras da Roça, realizadas semanalmente nas praças públicas deste Município, visando atender aos pequenos produtores rurais que comercializam produtos hortifrutigranjeiros plantados em suas propriedades no interior de Campos dos Goytacazes.

Data e horário para a entrega dos documentos e Proposta Comercial: 23 de setembro de 2010 às 15h. (quinze horas).

O Edital poderá ser adquirido na sede da Prefeitura Municipal de Campos dos Goytacazes, localizada à Rua Coronel Ponciano de Azeredo Furtado, nº 47, Parque Santo Amaro, Campos dos Goytacazes, RJ, telefone nº (22) 2733-6991, no horário de 9:00 às 12:30 horas e das 14:00 às 17:00 horas, de 2ª a 6ª feira, exceto feriados do Município de Campos dos Goytacazes, Estaduais e Nacionais, mediante requerimento em papel timbrado da empresa e a entrega de 01 (um) pacote de papel A4 com 500 folhas..

Campos dos Goytacazes, 09 de setembro de 2010.

José Dalton de Souza Pinto Filho

Pregoeiro da P.M.C.G.

Id: 1015385

Comissão Permanente de Licitações

Tomada de preço nº 056/2010

AVISO DE SESSÃO DE LICITAÇÃO

A Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Campos dos Goytacazes, com sede na Rua Coronel Ponciano de Azeredo Furtado, nº 47 - Parque Santo Amaro, Campos dos Goytacazes, RJ, telefone nº (22) 2733-6991, vem por meio deste informar que realizará sessão para anúncio da decisão quanto à habilitação das empresas participantes da Tomada de Preços nº 056/10, conforme abaixo discriminado:

1 - Data e horário da sessão de anúncio do resultado da habilitação:

13 de setembro de 2010 às 10:00h (dez horas).

Campos dos Goytacazes, 08 de setembro de 2010.

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Id: 1015386

AVISO DE LICITAÇÃO
Comissão Permanente de Licitações

Tomada de preço nº 064/2010

AVISO DE LICITAÇÃO

A Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Campos dos Goytacazes, com sede na Rua Coronel Ponciano de Azeredo Furtado, nº 47 - Parque Santo Amaro, Campos dos Goytacazes, RJ, torna público e comunica aos interessados que fará realizar a licitação na modalidade Tomada de Preços nº 064/2010, discriminada abaixo:

Objeto: Execução de obra de reforma da Praça de Tócos - Rua Valério Barroso, na localidade de Tócos.

Valor Estimado: R\$ 487.272,23 (quatrocentos e oitenta e sete mil, duzentos e setenta e dois reais e vinte e três centavos).

Data e horário para a entrega dos documentos e Proposta Comercial: 30 de setembro de 2010 às 10h (dez horas).

O Edital e seus anexos poderão ser retirados nesta cidade, no Setor de Licitações da PMCG localizado na Rua Coronel Ponciano de Azeredo Furtado, nº. 47, Parque Santo Amaro - Campos dos Goytacazes - RJ, no horário de 9h às 12h30min e das 14h às 17h, de 2ª a 6ª feira, exceto feriados do Município de Campos dos Goytacazes, Estaduais e Nacionais, mediante requerimento em papel timbrado da empresa e entrega de 02 corretivos de fita medindo 12m x 4,2mm (referência mercur).

Campos dos Goytacazes, 09 de setembro de 2010.

José Carlos Ferreira Monteiro

Presidente da CPL

Id: 1015387

Coordenadoria de Desenvolvimento Social

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA

FUNDAÇÃO MUNICIPAL TEATRO TRIANON

EXTRATO DE CONTRATO

PROCESSO n.º 2010.024.000266-9
CONVITE n.º 002/2010
CONTRATO Nº 045/2010
OBJETO: SERVIÇOS DE BUFFET PARA ATENDIMENTO NOS CAMARINS DE AUTORIDADES E SERVIÇO DE APOIO PARA ESPETÁCULO DURANTE 07 MESES.
CONTRATANTE: FUNDAÇÃO TEATRO MUNICIPAL TRIANON
CONTRATADA: ROBSON N OLIVEIRA DUTRA BUFFET.
valor global: R\$ 43.977,12 (quarenta e três mil novecentos e setenta e sete reais e doze centavos)
Prazo de Execução : 07 (sete) meses.
Publique-se

Maria Auxiliadora Freitas de Souza
=Presidente da FTMT=

Id: 1015377

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Edital de Reconvocação

O Presidente do Conselho Municipal de Saúde de Campos dos Goytacazes, Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições legais e estatutárias:

CONVOCA os Senhores Conselheiros para a Reunião Ordinária do Conselho Municipal de Saúde a realizar-se no dia **14 de setembro de 2010 às 19:00 horas**, na Farmácia da Secretaria Municipal de Saúde, **localizado à Rua Gil de Góis, s/nº. - Centro (Farmácia)**, com a finalidade de tomar conhecimento, discutir e decidir na reunião do C.M.S. os seguintes assuntos em pauta:

1. Leitura e Aprovação da Ata Anterior;
2. Leitura do Expediente;
3. Relatório / Informes das Comissões Permanentes do CMS;
 - 3.1 Relatório Conjunto - Visita ao HGG - (CPCA - CMS / CPOF - CMS);
 - 3.2 Credenciamento do HGG - Hospital Geral de Guarus como Unidade de Atenção Especializada e Oftalmologia (CPCC -CMS);
 - 3.3 Leitura, apreciação e aprovação da Estratégia do Componente Municipal do Complexo Regulador; (CPCC - CMS);
 - 3.4 Credenciamento em Unidade de Alta-Complexidade em Terapia Nutricional Enteral e Parenteral do Hospital dos Plantadores de Cana e Santa Casa de Misericórdia de Campos (CPCC - CMS);
 - 3.5 Credenciamento em Unidade de Alta Complexidade em Terapia Nutricional Enteral e Parenteral do Hospital Ferreira Machado (CPCC - CMS);
 - 3.6 Credenciamento de 04 (quatro) leitos de UTI adulto e 02 (dois) leitos de UTI Pediátrico do Hospital Ferreira Machado (CPCC - CMS);
 - 3.7 Credenciamento do HEAA - Hospital Escola Álvaro Alvim como Centro de Referência em Cirurgia Bariátrica (CPCC - CMS);
 - 3.8 Apresentação do Programa de Heterocontrole de Flúor nas Águas de Abastecimento Público no Município de Campos dos Goytacazes/RJ (CPCC - CMS);
4. Relatório / Informes das Comissões Especiais do CMS;
5. Apresentação do projeto NAIIVS: Núcleo de Assistência Integral às Vítimas de Violência Sexual - Dr. Charbell Miguel Haddad Kury (Superintendente da Saúde Coletiva - SMS ;
6. Assuntos Gerais;
 - 6.1 Requerimento da Associação de Moradores de Itererá.

Dr. Paulo Roberto Hirano
Presidente do C. M. S.

Id: 1011736

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CME - Conselho Municipal de Educação

Assembléia Geral Ordinária
Edital de Convocação

Pelo presente Edital, ficam convocados todos os membros do Conselho Municipal de Educação, para **Assembléia Geral Ordinária, no dia 15 de setembro de 2010 (quarta-feira), às 09h**, na sede do Conselho, Av. Pelinca, nº 322, havendo número regimental, com a presença da maioria absoluta dos membros do Conselho, ou seja, metade mais um. Se à hora do início da reunião, não houver **quorum** suficiente, será aguardada durante trinta minutos a composição do número legal.

- Ordem do dia:
- 1 - Leitura e aprovação da Ata da Assembleia anterior.
 - 2 - Análise dos Processos R00010/2008, R00016/2008, R00003/2009 - R00029/2009 (este apensado) e R00009/2009 para emissão de Parecer Final e posterior votação pelo Conselho Pleno.
 - 3 - Análise sobre solicitação de prazos em Processos.
 - 4 - Resposta ao Ofício nº 230 GAB/2010 - Coordenadoria Regional Norte Fluminense I.
 - 5 - Apresentação do Relatório de participação dos Conselheiros no "IX Encontro Estadual dos Conselhos Municipais de Educação" - UNCME.
 - 6 - Ciência sobre a versão livro do Plano Municipal de Educação.
 - 7 - Ciência da efetivação do Cadastro do Conselho no SICME - ano 2010.
 - 8 - Assuntos gerais.

Campos dos Goytacazes, 03 de setembro de 2010

Joilza Rangel Abreu
Presidente do Conselho Municipal de Educação

Id: 1014985

CÂMARA MUNICIPAL

DECRETO LEGISLATIVO NÚMERO 546 DE 03 DE SETEMBRO DE 2010.-

Concede o Título de Cidadão Campista ao Sr. Daisaku Ikeda.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, FAZ SABER QUE A CÂMARA APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO:

Art. 1º - Concede o Título de Cidadão Campista ao Sr. Daisaku Ikeda.
Art. 2º - Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Campos dos Goytacazes, 03 de setembro de 2010.

ROGÉRIO FERNANDES RIBEIRO GOMES
- Presidente em exercício -

JAM

DECRETO LEGISLATIVO NÚMERO 547 DE 03 DE SETEMBRO DE 2010.-

Concede a Ordem do Mérito Benta Pereira ao Sr. Antônio José Padilha.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, FAZ SABER QUE A CÂMARA APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO:

Art. 1º - Concede a Ordem do Mérito Benta Pereira ao Sr. Antônio José Padilha.

Art. 2º - Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Campos dos Goytacazes, 03 de setembro de 2010.

ROGÉRIO FERNANDES RIBEIRO GOMES
- Presidente em exercício -

JAM

DECRETO LEGISLATIVO NÚMERO 548 DE 03 DE SETEMBRO DE 2010.-

Concede o Título de Cidadão Campista ao Sr. Roberto José.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, FAZ SABER QUE A CÂMARA APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO:

Art. 1º - Concede o Título de Cidadão Campista ao Sr. Roberto José.

Art. 2º - Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Campos dos Goytacazes, 03 de setembro de 2010.

ROGÉRIO FERNANDES RIBEIRO GOMES
- Presidente em exercício -

JAM

DECRETO LEGISLATIVO NÚMERO 549 DE 03 DE SETEMBRO DE 2010.-

Concede a Ordem do Mérito Doutor Albert Sabin ao Sr. Edgard Manhães de Andrade.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, FAZ SABER QUE A CÂMARA APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO:

Art. 1º - Concede a Ordem do Mérito Doutor Albert Sabin ao Sr. Edgard Manhães de Andrade.

Art. 2º - Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Campos dos Goytacazes, 03 de setembro de 2010.

ROGÉRIO FERNANDES RIBEIRO GOMES
- Presidente em exercício -

JAM

DECRETO LEGISLATIVO NÚMERO 550 DE 03 DE SETEMBRO DE 2010.-

Concede a Ordem do Mérito Doutor Paulo Pinto a Sra. Zenilce Corrêa Barreto.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, FAZ SABER QUE A CÂMARA APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO:

Art. 1º - Concede a Ordem do Mérito Doutor Paulo Pinto a Sra. Zenilce Corrêa Barreto.

Art. 2º - Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Campos dos Goytacazes, 03 de setembro de 2010.

ROGÉRIO FERNANDES RIBEIRO GOMES
- Presidente em exercício -

JAM

DECRETO LEGISLATIVO NÚMERO 551 DE 03 DE SETEMBRO DE 2010.-

Concede a Ordem do Mérito Benta Pereira a Sra. Clarice Conceição Franco Pessanha.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, FAZ SABER QUE A CÂMARA APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO:

Art. 1º - Concede a Ordem do Mérito Benta Pereira a Sra. Clarice Conceição Franco Pessanha.

Art. 2º - Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Campos dos Goytacazes, 03 de setembro de 2010.

ROGÉRIO FERNANDES RIBEIRO GOMES
- Presidente em exercício -

JAM

DECRETO LEGISLATIVO NÚMERO 552 DE 03 DE SETEMBRO DE 2010.-

Concede a Ordem do Mérito Doutor Paulo Pinto a Sra. Léa Cristina Barboza da Silva Paiva.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, FAZ SABER QUE A CÂMARA APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO:

Art. 1º - Concede a Ordem do Mérito Doutor Paulo Pinto a Sra. Léa Cristina Barboza da Silva Paiva.

Art. 2º - Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Campos dos Goytacazes, 03 de setembro de 2010.

ROGÉRIO FERNANDES RIBEIRO GOMES
- Presidente em exercício -

JAM

DECRETO LEGISLATIVO NÚMERO 553 DE 03 DE SETEMBRO DE 2010.-

Concede a Ordem Municipal do Mérito ao Sr. Humberto Samyñ Nobre Oliveira.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, FAZ SABER QUE A CÂMARA APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO:

Art. 1º - Concede a Ordem Municipal do Mérito ao Sr. Humberto Samyñ Nobre Oliveira.

Art. 2º - Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Campos dos Goytacazes, 03 de setembro de 2010.

ROGÉRIO FERNANDES RIBEIRO GOMES
- Presidente em exercício -

JAM

DECRETO LEGISLATIVO NÚMERO 554 DE 03 DE SETEMBRO DE 2010.-

Concede a Ordem do Mérito Doutor Mário Ferraz Sampaio a Srta. Clarissa Barros Assed Matheus de Oliveira.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, FAZ SABER QUE A CÂMARA APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO:

Art. 1º - Concede a Ordem do Mérito Doutor Mário Ferraz Sampaio a Srta. Clarissa Barros Assed Matheus de Oliveira.

Art. 2º - Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Campos dos Goytacazes, 03 de setembro de 2010.

ROGÉRIO FERNANDES RIBEIRO GOMES
- Presidente em exercício -

JAM

DECRETO LEGISLATIVO NÚMERO 555 DE 03 DE SETEMBRO DE 2010.-

Concede o Título de Cidadão Campista ao Sr. Rodrigo Neves Barreto.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, FAZ SABER

QUE A CÂMARA APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO:

Art. 1º - Concede o Título de Cidadão Campista ao Sr. Rodrigo Neves Barreto.

Art. 2º - Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Campos dos Goytacazes, 03 de setembro de 2010.

ROGÉRIO FERNANDES RIBEIRO GOMES
- Presidente em exercício -

JAM

DECRETO LEGISLATIVO NÚMERO 556 DE 03 DE SETEMBRO DE 2010.-

Concede o Título de Cidadão Campista ao Sr. Cláudio Ferreira Rodrigues.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, FAZ SABER QUE A CÂMARA APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO:

Art. 1º - Concede o Título de Cidadão Campista ao Sr. Cláudio Ferreira Rodrigues.

Art. 2º - Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Campos dos Goytacazes, 03 de setembro de 2010.

ROGÉRIO FERNANDES RIBEIRO GOMES
- Presidente em exercício -

JAM

DECRETO LEGISLATIVO NÚMERO 557 DE 03 DE SETEMBRO DE 2010.-

Concede o Título de Cidadã Campista a Sra. Maria Inês Pandeló Cerqueira.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, FAZ SABER QUE A CÂMARA APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO:

Art. 1º - Concede o Título de Cidadã Campista a Sra. Maria Inês Pandeló Cerqueira.

Art. 2º - Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Campos dos Goytacazes, 03 de setembro de 2010.

ROGÉRIO FERNANDES RIBEIRO GOMES
- Presidente em exercício -

JAM

DECRETO LEGISLATIVO NÚMERO 558 DE 03 DE SETEMBRO DE 2010.-

Concede a Ordem do Mérito Doutor Mário Ferraz Sampaio ao Sr. Washington Luiz Teixeira.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, FAZ SABER QUE A CÂMARA APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO:

Art. 1º - Concede a Ordem do Mérito Doutor Mário Ferraz Sampaio ao Sr. Washington Luiz Teixeira.

Art. 2º - Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Campos dos Goytacazes, 03 de setembro de 2010.

ROGÉRIO FERNANDES RIBEIRO GOMES
- Presidente em exercício -

JAM

DECRETO LEGISLATIVO NÚMERO 559 DE 03 DE SETEMBRO DE 2010.-

Concede a Ordem do Mérito Benta Pereira ao Sr. João Fernandes de Sousa.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, FAZ SABER QUE A CÂMARA APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO:

Art. 1º - Concede a Ordem do Mérito Benta Pereira ao Sr. João Fernandes de Sousa.

Art. 2º - Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Campos dos Goytacazes, 03 de setembro de 2010.

ROGÉRIO FERNANDES RIBEIRO GOMES
- Presidente em exercício -

JAM

DECRETO LEGISLATIVO NÚMERO 560 DE 03 DE SETEMBRO DE 2010.-

Concede a Ordem do Mérito João da Hora a Sra. Rosana Corrêa Junca.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, FAZ SABER QUE A CÂMARA APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO:

Art. 1º - Concede a Ordem do Mérito João da Hora a Sra. Rosana Corrêa Junca.

Art. 2º - Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Campos dos Goytacazes, 03 de setembro de 2010.

ROGÉRIO FERNANDES RIBEIRO GOMES
- Presidente em exercício -

JAM

DECRETO LEGISLATIVO NÚMERO 561 DE 03 DE SETEMBRO DE 2010.-

Concede a Ordem Municipal do Mérito ao Sr. Dib Sahid Hauaji.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, FAZ SABER QUE A CÂMARA APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO:

Art. 1º - Concede a Ordem Municipal do Mérito ao Sr. Dib Sahid Hauaji.

Art. 2º - Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Campos dos Goytacazes, 03 de setembro de 2010.

ROGÉRIO FERNANDES RIBEIRO GOMES
- Presidente em exercício -

JAM

Id: 1015396

PORTARIA Nº 0106 /2010

O Presidente da Câmara Municipal de Campos dos Goytacazes, Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições legais, **RESOLVE** conceder licença prêmio, por 90 (noventa) dias, à funcionária IZABEL CRISTINA FERNANDES MOÇO DE ABREU, de acordo com o Artigo 94, da Lei nº 5.247, de 31/12/91 (Estatuto dos Funcionários Públicos do Município de Campos dos Goytacazes), a partir de 01 de setembro de 2010.

Campos dos Goytacazes, 30 de agosto de 2010.

ROGÉRIO FERNANDES RIBEIRO GOMES
-Presidente em Exercício-

Id: 1015394

