

DECRETO Nº 44.698, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2023.

Regulamenta a Lei municipal nº 5.538, de 06 de junho de 2013, que “dispõe sobre a inspeção prévia e fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal, neste município e dá outras providências.”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE BETIM, no desempenho de suas atribuições legais, e considerando o disposto na Lei nº 5.538, de 06 de junho de 2013, DECRETA:

TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, subordinado a Secretaria Adjunta de Desenvolvimento Econômico - Divisão de Desenvolvimento Agropecuário, que tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de Betim, conforme normas estabelecidas neste Decreto.

Parágrafo único. Referente à fiscalização e inspecionamento dos alimentos na área de comercialização, em consonância com a legislação sanitária em vigor, esta ficará por conta da Secretaria Municipal de Saúde.

TÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 2º São estabelecimentos de produtos de origem animal:

I - os de carne e derivados;

II - os de leite e derivados;

III - os de pescado e derivados;

IV - os de ovos e derivados;

V - os de produtos de abelhas e seus derivados, bem como mel, cera e outros.

Parágrafo único. A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Decreto.

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

Art. 3º Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico; e

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.”

Art. 4º A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Art. 5º As fábricas de conservas e matadouros-frigoríficos, registrados no SIM, poderão fornecer carnes frigorificadas aos mercados de consumo municipal.

Art. 6º A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero” significa, para efeito do presente Decreto, que se trata de “produto ou matéria-prima de origem animal”.

Art. 7º Por “carne de açougue” entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

§ 1º Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por “carne” (matéria-prima) deve-se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º Consideram-se “miúdos”, os órgãos e as vísceras dos animais, usados na alimentação humana (miolos, línguas, coração, fígado, rins, rumem, retículo), além dos mocotós e rabada.

Art. 8º O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a “carcaça”.

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

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

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 9º Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - unidade de beneficiamento de leite e derivados; e

IV - queijaria.

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

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

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

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

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 10. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - barco-fábrica;

II - abatedouro frigorífico de pescado;

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

IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

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

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 11. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - granjas avícolas;

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECEMENTOS DE PRODUTOS E DERIVADOS DE ABELHAS, BEM COMO MEL, CERA E OUTROS.

Art. 12. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados como unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 2º É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECEMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 13. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - entreposto de produtos de origem animal; e

II - casa atacadista.

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

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

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

§ 4º Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

§ 5º Nos estabelecimentos de que trata o § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

TÍTULO III

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 14. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face a capacidade de produção de cada estabelecimento.

§ 1º As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento.

§ 2º Os estabelecimentos serão normatizados de forma diferenciada em face da classificação e capacidade de funcionamento.

§ 3º Os estabelecimentos registrados que preparam subprodutos não destinados a alimentação humana, só podem receber matérias primas de locais não fiscalizados, quando acompanhados de certificados sanitários da Divisão de Defesa Sanitária Animal da Região.

Art. 15. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

I - dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;

II - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitada as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

III - possuir pisos lisos, resistentes e impermeáveis, ter paredes lisas e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2 m (dois metros) de altura no mínimo e, total ou parcialmente quando necessário, com azulejos brancos vidrados ou outro material adequado de fácil higienização, a parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada;

IV - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

V - dispor de dependências e instalações mínimas para a industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VI - dispor de mesas de aço inoxidável ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

VII - dispor de caixas, bandejas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes de aço inoxidável ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares; os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria, convenientemente revestidos de azulejo branco;

VIII - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

IX - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de água quente e/ou vapor, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos como de subprodutos não comestíveis;

X - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento. Deverá ainda dispor de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente;

XI - dispor de rouparia, vestiários, banheiros e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal, instaladas separadamente para cada sexo completamente isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;

XII - possuir pátios livres de poeira e barro;

XIII - dispor, quando necessário, de sede para a inspeção, que a juízo do SIM, compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;

XIV - possuir janelas e portas de fácil abertura, de modo a ficar livre os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de insetos, quando for o caso;

XV - possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias em número e área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento;

XVI - dispor de equipamentos necessários e adequados aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;

XVII - possuir água canalizada em tubos próprios destinada exclusivamente para serviços de lavagem de paredes e pisos e ser utilizada por meio de mangueiras.

XVIII - a água destinada à limpeza de equipamentos, empregada na manipulação de matérias-primas e produtos comestíveis, será usada por meio de mangueiras de exclusividade da área;

XIX - possuir canalização em tubos próprios para a água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos; e a ser utilizada por meio de mangueiras de cor vermelha; a água destinada a limpeza do equipamento empregado na manipulação de matérias-primas e produtos comestíveis, será usada por meio de mangueiras de cor branca ou preta;

XX - dispor de dependências para armazenamento de combustível usado na produção de vapor, quando for o caso;

XXI - possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança construídas de concreto armado, de alvenaria ou metal providas de corrimão e patamares, após cada lance de 20 degraus e inclinação de 50 graus em qualquer dos seus pontos; as escadas em caracol só serão toleradas como escadas de emergência;

XXII - dispor de demais dependências e equipamentos, conforme as necessidades e classificação dos estabelecimentos.

Art. 16. Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

I - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

II - dispor de “pé direito” de no mínimo 3,5m (três metros e cinquenta centímetros) nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea ou outro sistema adequado, aprovado pelo SIM, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, e delas com as demais matérias-primas;

III - dispor de currais, bretes, chuveiros e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros;

IV - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

V - dispor, no caso de matadouro-frigorífico, de instalações e aparelhagem para desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais, quando se julgar necessário em função do fluxo de abate;

VI - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, distante no mínimo de 50m (cinquenta metros) dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

VII - dispor de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências de matança, conforme o caso, separadas para as várias espécies, de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis e não comestíveis, salsicharia em geral, conserva, depósito e salga de couros, salga, ressalga e secagem de carnes, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VIII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, tais como: máquinas, aparelhos, caminhões, vagonetes, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;

IX - possuir instalações adequadas para o preparo e/ou destino de subprodutos não comestíveis;

X - possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

XI - possuir digestores em número e capacidade suficientes de acordo com as necessidades diárias de matança;

XII - dispor, conforme o caso, de instalações e aparelhagem adequadas para o aproveitamento de glândulas de secreção interna e preparo de extratos glandulares;

XIII - dispor, quando necessário, de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

XIV - dispor de sistema de água quente canalizada com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento;

XV - dispor de dependências e instalações adequadas para necropsias, com forno crematório anexo, designada para efeito deste Regulamento "Departamento de Necropsias";

XVI - dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;

XVII - dispor de recipientes metálicos apropriados, pintados de vermelho, destinados unicamente ao transporte de matérias primas e produtos condenados dos quais constem em caracteres bem visíveis, a palavra "condenados";

XVIII - dispor de dependências de industrialização de acordo com a capacidade de produção do estabelecimento.

Parágrafo único. Em casos especiais, o SIM pode permitir a utilização de maquinário destinado ao fabrico de produtos de origem animal, no preparo de vegetais a serem utilizados como matéria-prima na composição do produto final.

Art. 17. Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer às seguintes condições comuns:

I - estar localizado no mínimo 50m (cinquenta metros) e em pontos defendidos de fontes produtoras do mau cheiro, que possam causar contaminação;

II - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na sequência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;

III - as dependências de industrialização dos produtos devem estar separadas por paredes inteiras das áreas destinadas à higienização dos vasilhames e/ou preparo de produtos não comestíveis;

IV - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

V - as seções industriais deverão possuir "pé direito" de no mínimo 2,5m (dois metros e cinquenta centímetros), com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos;

VI - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

VII - dispor de aparelhagem industrial completa para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinaria preferentemente conjugada;

VIII - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhada, a juízo do SIM, para a lavagem e esterilização de vasilhames, carros, tanques e frascos;

IX - dispor de depósitos para vasilhames e frascos;

X - dispor, conforme o caso, de garagem para a guarda de carros- tanques.

XI - ter dependência de recebimento de leite provida de água quente; XII - ter dependência de manipulação;

Art. 18. Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer também as seguintes condições:

I - nos estabelecimentos que recebem, manipulam e comercializam pescado resfriado e congelado e/ou se dediquem à industrialização para consumo humano, sob qualquer forma:

a) dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

- b) possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;
- c) dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;
- d) dispor de equipamentos adequados à hipercloração da água de lavagem do pescado ou outro produto aprovado pelo SIM e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;
- e) dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte dos resíduos de pescado, resultante do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;
- f) dispor de instalações e equipamentos adequados para o aproveitamento dos resíduos de pescado, de acordo com as normas técnicas;
- g) dispor, quando necessário, de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;
- h) dispor de equipamentos adequados à lavagem e à higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas e outros utensílios usados para o acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;
- i) dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;
- j) dispor de câmaras frias em número e dimensões necessários à sua estocagem e de depósito de sal, no caso de elaboração de produtos curados de pescado.

Parágrafo único. Os estabelecimentos destinados à fabricação de subprodutos não comestíveis de pescado devem satisfazer às seguintes condições:

I - dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinhas de pescados;

II - dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos para a desodorização de gases resultantes de suas atividades industriais.

Art. 19. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

I - dispor de dependência para recebimento e triagem dos ovos;

II - dispor de sala ou área coberta para armazenagem dos ovos;

III - dispor de dependências para ovoscopia e verificação do estado de conservação dos ovos;

IV - dispor de dependência para classificação comercial;

V - dispor de câmaras frigoríficas quando o produto não for comercializado imediatamente, a critério do SIM;

VI - dispor de dependências para industrialização, quando for o caso.

Art. 20. As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento e manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos.

Art. 21. Os estabelecimentos destinados ao mel, cera e outros produtos de abelhas devem:

I - dispor de dependência de recebimento;

II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 22. Os cantos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.

Parágrafo único. É proibido o emprego de utensílios em geral (bandejas, mesas, carros, tanques e outros) com angulosidades, frestas ou porosidades.

Art. 23. O SIM, quando julgar necessário, pode exigir dispositivos especiais para regulação da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras.

Art. 24. Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares separados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 25. Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 26. A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas no Código de Obras Municipal deste Município, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas no Código Municipal de Vigilância Sanitária nº 1351/80, neste Decreto ou com atos complementares expedidos pelo SIM.

Art. 27. O funcionamento dos estabelecimentos de carnes e derivados só podem ser autorizados depois de inspecionados pelo SIM, ouvida a autoridade de Saúde Pública e o Município.

Art. 28. Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou em instruções expedidas pelo SIM.

Art. 29. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento somente poderá reiniciar seus trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

TÍTULO IV

DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DAS PESSOAS

Art. 30. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais; as águas servidas e residuais terão destino conveniente, devendo o SIM determinar o tratamento de acordo com as normas fixadas pelos órgãos oficiais competentes.

Art. 31. Os maquinários bem como, carros, tanques, vagonetas, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações "comestíveis" e "não comestíveis".

Art. 32. Os pisos e paredes, assim como os equipamentos ou utensílios usados na indústria, devem ser lavados diariamente ou, quando necessário, e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias devidamente registradas/aprovadas pelos órgãos competentes. Art. 33. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos.

§ 1º Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas para controle de vetores e pragas urbanas, com objetivo de impedir atração, abrigo, acesso ou proliferação dos mesmos quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por uma empresa especializada, detentora de alvará sanitário conforme legislação específica com produtos regularizados pelo Ministério da Saúde.

§ 2º É proibida a presença de cães, gatos e de outros animais estranhos à atividade no recinto dos estabelecimentos.

Art. 34. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e materiais estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 35. Todas as vezes que for necessário, o SIM deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 36. Os pisos e paredes de currais, bretes, e outras instalações próprias para guarda, contenção de animais vivos ou depósito de resíduos, devem ser lavados e desinfetados, tantas vezes quantas necessárias, com desinfetante apropriado autorizado pelo SIM.

Art. 37. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 38. Durante a fabricação, no embarque ou no transporte, os produtos devem ser mantidos e conservados, para que, não corra o risco do abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 39. É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas, produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 40. Os continentes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substância permitida, não forem julgados em condições de aproveitamento.

Parágrafo único. Em nenhum caso é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 41. É proibido manter em estoque, nas salas de recebimento de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, materiais estranhos aos daqueles que são de origem do depósito.

Art. 42. Não é permitido residir nos edifícios, onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 43. Devem ser diariamente limpos e convenientemente sanitizados os instrumentos de trabalho ou toda vez que o serviço de inspeção julgar necessário.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem ter estoque de desinfetantes aprovados para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art. 44. As câmaras frias, a iluminação e ventilação, devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, devendo ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano ou conforme a inspeção julgar necessário.

Art. 45. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e higienização do vasilhame antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 46. Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do SIM, é obrigatória a existência de água quente e vapor para higienização de facas, ganchos e outros utensílios.

Art. 47. Todo aquele que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, devem usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, uso de esmalte, brincos, anéis, ou qualquer tipo de adereço que venha prejudicar o produto final.

Parágrafo único. O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados.

Art. 48. Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos, sendo que anualmente serão submetidos à exame em repartição de saúde pública, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que o incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

§ 1º A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.

§ 2º Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses, de doenças infectocontagiosas ou repugnantes e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, ela será imediatamente afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

TÍTULO V

DOS REGISTRO E RELACIONAMENTOS

Art. 49. Estão sujeitos a registro, os seguintes estabelecimentos:

I - matadouros-frigoríficos, matadouros de aves e pequenos animais, charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e fábricas de produtos não comestíveis;

II - usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, postos de recebimento, refrigeração, manipulação do leite e seus derivados;

III - entrepostos de pescados e fábricas de conservas de pescados;

IV - entrepostos de ovos e fábricas de conservas de ovos.

Art. 50. O registro será requerido ao SIM, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I - requerimento dirigido à Diretoria do Sistema de Inspeção Municipal, solicitando o registro e o carimbo do SIM;

II - licença prévia da Secretaria Adjunta de Desenvolvimento Econômico - SEADDEC, levando em consideração o zoneamento urbano;

III - planta baixa com cortes e fachadas da construção, acompanhada do memorial descritivo;

IV - relação discriminando o maquinário e fluxograma de produção;

V - registro na Junta Comercial do Estado de Minas Gerais (fotocópias da constituição e demais atos de alteração);

VI - documento que comprove a propriedade, posse ou permissão de uso do terreno;

VII - registro no CNPJ;

VIII - inscrição estadual;

IX - alvará de localização e funcionamento fornecido pela Prefeitura Municipal de Betim;

X - contrato de responsabilidade técnica, exclusivo de médico- veterinário, conforme Lei Federal nº 5.517/1968, conforme o volume de produção, a critério do SIM;

XI - licença prévia ambiental quando for o caso;

XII - boletins dos exames: químico e bacteriológico da água de abastecimento.

Parágrafo único. O estabelecimento deverá apresentar toda a documentação exigida no artigo acima, exceto nos casos de pessoas físicas que poderão se restringir aos incs. I, IV, VI e X, além de cópias dos documentos de identidade e Cadastro de Pessoas Físicas - CPF, a critério do SIM e de acordo com o volume da sua produção.

Art. 51. A construção de estabelecimento sujeito a Inspeção e Fiscalização de que trata este Regulamento, não será iniciada sem que os projetos tenham sido aprovados pelo SIM, pela Secretaria Adjunta de Meio Ambiente e Secretaria Adjunta de Obras e Serviços Públicos, conforme o caso.

Art. 52. Qualquer ampliação, remodelação, modificação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências, quando instalações, só podem ser feitas após aprovação prévia dos projetos pelo SIM.

Art. 53. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia de resultado oficial de exame de água de consumo do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos.

Art. 54. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana, é indispensável, para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e químico seguintes:

- I - não demonstrar, na contagem global mais de 500 germes por mililitros;
- II - não demonstrar no teste presuntivo para pesquisa de coliformes maior número de germes do que os fixados pelos padrões para 5 tubos positivos na série de 10ml e 5 tubos negativos nas séries de 1ml e 0,1ml da amostra;
- III - a água deve ser límpida, incolor, sem cheiro e de sabor próprio, agradável;
- IV - não conter mais de 500 partes por milhão de sólidos totais;
- V - conter no máximo 0,005mg por litro, de nitrogênio amoniacal;
- VI - ausência de nitrogênio nitroso e de sulfídrico;
- VII - no máximo 0,002mg de nítrico, por litro;
- VIII - no máximo 0,002mg de matéria orgânica por litro;
- IX - grau de dureza inferior a 20;
- X - chumbo, menos de 0,1 de partes por milhão;
- XI - cobre, menos de 3 partes por milhão;
- XI - zinco, menos de 15 por milhão;
- XII - cloro livre, máximo de 2 partes por milhão quando se tratar de águas cloradas e cloro residual mínimo de 0,05 partes por milhão;
- XIII - arsênico, menos de 0,05 partes por milhão;
- XIV - fluoretos, máxima de 1 parte por milhão;
- XV - selênio, máximo de 0,03 partes do milhão;
- XVI - magnésio, máximo de 0,03 por litro;
- XVII - sulfato, no máximo 0,010mg por litro;
- XVIII - componentes fenólicos, no máximo 0,001 parte por milhão.

§ 1º Quando a água revelar mais de 500 (quinhentos) germes por mililitro será realizado novo exame de confirmação, antes de condená-la.

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

Art. 55. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Art. 56. As autoridades municipais não permitirão a construção de estabelecimentos que por sua natureza possa prejudicar outros que elaborem produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 57. Satisfeitas às exigências fixadas nos arts. 56 e 57, a diretoria do SIM autorizará a expedição do "título de registro" ou "título de registro provisório" devendo o documento conter a data limite de sua validade.

Art. 58. O estabelecimento que interromper seu funcionamento por um período superior ao de 06 (seis) meses, só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único. Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar o período de 12 (doze) meses, o estabelecimento poderá ter cancelado o seu respectivo registro.

Art. 59. O estabelecimento registrado só poderá ser vendido ou arrendado após a competente transferência de responsabilidade do registro junto ao SIM e assinatura de um novo contrato de responsabilidade técnica.

Art. 60. Tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupos e pertencentes à mesma firma é respeitada, para cada um, a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

Art. 61. A responsabilidade técnica pelos processos de produção, manipulação, transporte e distribuição será de responsabilidade única e exclusiva do fabricante, cabendo ao SIM somente a fiscalização.

Art. 62. O responsável técnico dos estabelecimentos que lidam com produtos de origem animal deverá ser graduado em curso de Medicina Veterinária.

CAPÍTULO I

DAS TRANSFERÊNCIAS DOS REGISTROS

Art. 63. Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados ou relacionados, os novos responsáveis deverão de imediato, proceder às devidas transferências no âmbito do SIM.

§ 1º No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita, pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao SIM, esclarecendo os motivos da recusa.

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

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento, a firma em nome do responsável da qual esteja ela registrada ou relacionada.

§ 4º No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o § 1º deste artigo e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à respectiva transferência, será cassado o registro ou relacionamento do estabelecimento, o qual se restabelecerá depois de cumprida a exigência legal.

§ 5º Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos, e depois de realizado a transferência do registro, a nova firma está obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 64. O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento.

TÍTULO VI
DAS OBRIGAÇÕES DOS PROPRIETÁRIOS DE ESTABELECIMENTOS

Art. 65. Ficam os proprietários de estabelecimentos ou seus representantes legais obrigados a:

I - observar e fazer observar todas as exigências contidas na Lei Municipal nº 5.538, de 06 de junho de 2013 e neste Decreto;

II - fornecer equipe necessária e habilitada, bem como material que seja indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

III - fornecer, até 10º (décimo) dia de cada mês seguinte ao mês de referência, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento das taxas de serviços a que estejam obrigados, devidamente quitadas pela repartição arrecadadora, na forma a ser definida pelo SIM;

IV - dar aviso antecipado de 48 (quarenta e oito) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção municipal permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

V - avisar, com antecedência de 48h (quarenta e oito) horas, da chegada de gado, e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo SIM;

VI - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos para as dependências do SIM;

VII - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados à inspeção municipal, para seu uso exclusivo;

VIII - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

IX - manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos, sob inspeção do SIM, ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

X - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

XI - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo do SIM, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XII - manter equipe habilitada na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XIII - recolher todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;

XIV - dar aviso com antecedência de 48h (quarenta e oito) horas, sobre a chegada ou recebimento de pescados.

§ 1º A equipe fornecida pelos estabelecimentos para auxílio nos serviços de inspeção e fiscalização trabalhará, neste particular, sob a orientação do Inspetor Veterinário Municipal.

§ 2º O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, ficando, porém, à disposição e sob responsabilidade do SIM.

§ 3º Cancelado o registro ou interditado o estabelecimento, o material pertencente ao Município, inclusive o de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais do SIM, serão recolhidos pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 66. Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo SIM, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos de laticínios, especificando quantidade, qualidade e destino.

§ 1º Tratando-se de matéria-prima ou de produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção municipal (SIM) ou federal, deve ainda a firma anotar, nos livros e mapas indicados, a data de entrada, o número de guia de embarque ou certificado sanitário, a qualidade, quantidade e o número de registro do estabelecimento remetente.

§ 2º Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer, a juízo do SIM, uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural, e atestados sanitários semestral dos rebanhos.

CAPÍTULO I

INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM"

Art. 67. Nos estabelecimentos subordinados a Inspeção Municipal é permitido o abate de animais bovinos, equinos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas e de caça, usadas na alimentação humana.

Art. 68. A inspeção "ANTE MORTEM" será controlada mediante "Livro de Registro de Entrada de Animais", que deverá conter páginas numeradas, termos de abertura e encerramento devidamente assinados pelo contador responsável pelo estabelecimento, do qual constarão:

I - data e hora de entrada;

II - espécie do animal;

III - número de cabeças;

IV - estado dos animais;

V - certificado de vacinas;

VI - nome e endereço do proprietário;

VII - observações técnicas.

Art. 69. É vedada o abate de animais sem prévio exame sanitário, que será realizado pelo médico veterinário credenciado pela Secretaria Adjunta de Desenvolvimento Econômico, encarregado pela inspeção final.

§ 1º Quando da realização do exame acima referido, a suspeita de enfermidade determina a rejeição do animal, que deve constar do "Livro de Registro de Entrada de Animais", após o que, deverá o mesmo ser retirado imediatamente do estabelecimento.

§ 2º Qualquer animal reconhecido pelo médico veterinário como inadequado para o abate deverá ser condenado à graxaria ou à incineração.

Art. 70. Todo e qualquer abate de animais será precedido de um descanso mínimo de 12h (doze) horas, jejum e dieta hídrica nos depósitos dos estabelecimentos.

Parágrafo único. A critério do médico veterinário responsável pela inspeção municipal, o período de descanso poderá ser ampliado quando julgar necessário.

Art. 71. É proibido o abate de:

I - animais que não hajam repousado pelo período estabelecido dentro do estabelecimento;

II - animais caquéticos ou extremamente magros;

III - animais fatigados;

IV - fêmeas em estado adiantado de gestação;

V - fêmeas com sinal de parto recente.

Art. 72. Para o início do abate de animais é necessária a prévia autorização da inspeção municipal.

Art. 73. Serão condenados os bovinos que no exame "*ANTE - MORTEM*" revelem temperatura retal igual ou superior a 40,5°C, suínos igual ou superior a 40°C e aves igual ou superior a 43°C, bem como os animais com hipotermia.

Art. 74. A existência de animais mortos ou caídos no veículo ou qualquer dependência do estabelecimento deverá ser comunicado à Inspeção Municipal para que seja feita a necropsia ou sacrifício, bem como, determinar as medidas necessárias.

CAPÍTULO II

MATANÇA

Seção I

Matança de Emergência

Art. 75. Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

Parágrafo único. Devem ser abatidos com emergência animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, hemorragia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados que dificultem o abate normal.

Art. 76. É proibido a matança de emergência na ausência de funcionária da Inspeção Municipal.

Art. 77. A matança de emergência deverá ser feita em local próprio.

Parágrafo único. Caso sejam utilizadas as instalações destinadas ao abate normal, as mesas deverão, após o uso, serem limpas e desinfetadas para reutilização.

Seção II

Matança Normal

Art. 78. O processo de abate normal de animais adotado pela Inspeção Municipal é o de insensibilização, seguida de imediata sangria.

Art. 79. A sangria deve ser completa, realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros.

Art. 80. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível.

Art. 81. É obrigatória a pelagem e raspagem de toda carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente (62°C a 65°C) durante 02 (dois) minutos, sempre que deva ser entregue ao consumo com o couro; a operação depilatória será completada a mão e as carcaças serão lavadas convenientemente antes de evisceradas.

Art. 82. A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionários da Inspeção Municipal em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

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

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

Art. 83. A cabeça antes de destacada do corpo deve ser marcada para permitir fácil identificação com a respectiva carcaça, procedendo-se do mesmo modo relativamente às vísceras.

CAPÍTULO III

INSPEÇÃO "POST-MORTEM"

Art. 84. A Inspeção "*Post-Mortem*" consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos, correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos quando necessário.

Art. 85. A inspeção "post-mortem" de rotina deve obedecer a seguinte seriação:

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

II - exame da cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes;

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

IV - exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos cavitários, infra musculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

Art. 86. Sempre que a Inspeção Municipal julgar conveniente as carcaças de suínos serão reexaminadas por outro funcionário, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.

Art. 87. Todos os órgãos inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

Art. 88. Toda a carcaça, parte da carcaça, ou mesmo órgãos com lesões ou anormalidades que possa torná-la imprópria para o consumo, devem ser convenientemente assinalados pela Inspeção Municipal e diretamente conduzidos ao "Departamento de Inspeção Final", onde serão julgados após exame completo.

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

§ 2º Todo material condenado fica sob custódia da Inspeção Municipal no "Departamento de Sequestro" quando não possa ser inutilizado no próprio dia da matança.

Art. 89. As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste Regulamento, por funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 90. Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões, antes do exame pela Inspeção Municipal.

Art. 91. Depois de aberta a carcaça ao meio deverão ser examinados o externo, as costelas, as vértebras e a medula espinhal.

Art. 92. Para se determinar a destinação de carcaças, dos órgãos e das vísceras serão observados os critérios abaixo relacionados, nos seguintes casos:

I - Lesões Traumáticas:

a) Animais que apresentam traumatismo total ou genérico devem ser condenados.

b) No caso de lesão traumática total ou parcial, o aproveitamento deve ser condicional (salsicha ou conserva), depois de removidas as partes atingidas.

c) Em caso de lesão de natureza superficial e circunscrita, procede-se a toailete da região comprometida, sendo liberado o restante para consumo, desde que este procedimento não danifique em demais a peça, comprometendo seu valor comercial.

II - Contaminação:

a) As carcaças ou partes de carcaças que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou qualquer outra fase dos trabalhos devem ser condenados.

b) No caso de contaminação, por contato com piso ou qualquer outra forma, deverão ser condenadas, desde que não seja possível uma limpeza completa.

c) Não se deve permitir a lavagem da área contaminada antes que se faça a remoção das partes comprometidas.

III – Neoplasias:

a) São condenadas as carcaças, partes de carcaças ou órgão que apresentem neoplasias malignas com ou sem metástases. Quando a neoplasia atinge um órgão e repercute sobre o estado geral do animal, a carcaça deve ser condenada mesmo que não se tenha verificada metástase.

IV - Evisceração Retardada:

a) Quando ultrapassar trinta minutos, contado este tempo da sangria até o ato da evisceração, a carcaça deverá sofrer esterilização pelo calor e os órgãos e vísceras serão totalmente rejeitados.

V - Broncopneumonia:

a) Devem ser condenados os pulmões que apresentarem localizações parasitárias (brucopneumonia verminótica), bem como os que apresentam enfisema, aspirações pré-agônicas ou outras lesões localizadas sem reflexo na musculatura.

b) Aproveitamento condicional (tratamento pelo calor) da carcaça, órgãos, com execução dos pulmões.

c) Condenação total de carcaças e órgãos, quando da instalação de um quadro septicêmico agudo.

VI - Abscesso:

a) Deve-se condenar a carcaça quando grande parte for atingida por lesão externa, múltipla ou disseminada.

b) Carcaças ou partes de carcaças que se contaminarem acidentalmente com material purulento, serão também removidos, condenando apenas os órgãos e partes atingidas.

VII - Cisticercose:

a) Cisticercose Viva:

1 - Localização: cabeça, língua e coração;

2 - Infestação discreta: até 02 (dois) cistos por peça;

3 - Destinação: após a remoção dos cistos, destinar as peças para esterilização pelo calor ou condenação quando esta prática não for viável;

4 - Infestação intensa: acima de 02 (dois) cistos por peça;

5 - Destinação: condenação total.

b) Quando ocorrer a presença de um único cisto vivo, em qualquer órgão de eleição, sem haver o comprometimento da carcaça juntamente com a rabadá será destinada para o congelamento a 10°C (dez graus) por 10 (dez) dias ou salga por 21 (vinte e um) dias.

c) Localização: em um órgão de eleição e na carcaça;

1 - Infestação discreta: ocorrência de até 03 cistos por carcaça;

2 - Destinação: tratamento pelo frio por 10 dias ou salga por 21 dias;

3 - Infestação moderada: ocorrência de 04 a 10 cistos por carcaça;

4 - Destinação: esterilização pelo calor;

5 - Infestação intensa: ocorrência de cistos em número superior a 10 por carcaça;

6 - Destinação: graxaria (rejeição total).

VIII - Cisticercose Calcificada:

a) Localização: cabeça, língua ou coração;

1 - Infestação discreta: até 02 cistos por peça;

2 - Destinação: retirar os cistos e liberar para consumo, fazendo alguns cortes exploratórios devido à possibilidade da existência de cistos vivos;

3 - Infestação moderada: ocorrência até 04 cistos no órgão;

4 - Destinação: esterilização pelo calor;

5 - Infestação intensa: acima de 04 cistos;

6 - Destinação: graxaria.

7 - Caso ocorra cisticercose na carcaça, esta deverá receber os mesmos cuidados que cisticercose viva, isto é, congelamento por 10 (dez) dias ou salga por 21 (vinte e um) dias.

IX - Cirrose Hepática:

a) Os fígados com cirrose atrofica ou hipertrófica devem ser condenados, exigindo-se neste caso, rigoroso exame da carcaça.

X - Equinococose:

a) Os órgãos e partes atingidas deverão ser sempre condenados.

b) Fígados portadores de uma ou outra lesão de hidatidose periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ter aproveitamento condicional após remoção e condenação das partes atingidas.

c) Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentam caquexia.

XI - Telangiectasia Maculosa, Ectasia Maculosa, Extasia Capilar Caverosa e Angiomatose:

a) Quando a lesão atingir metade ou mais órgãos, deve-se fazer a rejeição total do órgão.

XII - Esteatose Hepática (lipidosis) ou Metamorfose Gordurosa:

a) Devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentarem aderência, hemorrágicos, bem como os que apresentarem aspecto repugnante.

XIII - Fasciolose ou Distomatose:

a) Os fígados infestados deverão ser condenados. Caso haja caquexia, a carcaça também deverá ser condenada.

XIII - Mamite:

a) Condenação somente da glândula mamaria quando a mamite for local e bem delimitada, liberando a carcaça e demais órgãos.

b) Quando o processo tende a se difundir e a carcaça apresenta-se magra (pouca gordura de cobertura) deve-se fazer a esterilização pelo calor.

c) Condenação total quando há instalação de septicemia, tomando-se todos os cuidados sanitários para que a carcaça ou parte afetada entre em contato com outras carcaças sãs e equipamentos.

XIV - Tuberculose:

a) Condenação Total:

1 - Quando o animal se apresentar febril na inspeção "*ante-mortem*", em relação às partes alteradas da carcaça;

2 - Dos órgãos que apresentarem lesões ou somente alterações dos seus linfonódios correspondentes;

3 - De toda carcaça, juntamente com os órgãos e vísceras nos casos em que a tuberculose tenha produzido intensa debilidade orgânica no animal.

b) Aproveitamento condicional (conserva):

1 - Lesão localizada ou somente limitada a um órgão ou parte da carcaça e seu linfonódio correspondente, deve-se rejeitar o órgão ou região afetada e o restante destinar ao tratamento pelo calor.

c) Liberação:

2 - Lesão calcificada num órgão, libera-se a carcaça e o órgão vai para conserva. Caso haja um gânglio calcificado e não se encontre nada nas vísceras, deverá ser condenada a área atingida e liberada a carcaça.

XV – Brucelose:

a) Carcaças com lesões extensas de Brucelose devem ser condenadas.

b) Em lesões localizadas, as carcaças devem ser destinadas a esterilização comercial após a remoção e condenação das partes comprometidas.

XVI – Actinomicose:

a) Carcaças com lesões generalizadas deverão ser condenadas.

b) Em casos de lesões localizadas, cujo animal se encontre em bom estado nutricional, faz-se a rejeição afetada e libera-se a carcaça.

XVII - Linfadenite (Adenites):

a) Deve-se fazer a rejeição da região que drena a linfa para os linfonódios comprometidos.

XVIII - Carnes Caquéticas:

a) São condenadas as carcaças em estado de caquexia.

XIX - Lesões Renais:

a) Verificar se estão ligados ou não às doenças infectocontagiosas.

b) Em todos os casos os rins lesados devem ser condenados.

c) Em casos onde houver constatação de um quadro urêmico, deve-se condenar também a carcaça, as vísceras e os órgãos.

d) Os quistos urinários também são condenados.

XX – Esofagostomose:

a) Devem ser condenados os intestinos que apresentarem lesões nodulares disseminadas juntamente com a carcaça quando apresentarem-se caquéticas.

XXI - Icterícia:

a) Devem ser condenadas as carcaças que apresentarem coloração amarela intensa ou amarela-esverdeada disseminada pela gordura, tecido conjuntivo, aponeurose, ossos, túnica interna dos vasos ao lado de alterações no fígado ou apresentarem sinais de caquexia e anemia decorrente de intoxicações ou afecções.

b) Havendo o desaparecimento da coloração anormal após o período de resfriamento e não sendo verificado nenhuma infecção ou intoxicação, poderá ser liberada a critério do veterinário.

XXII – Glossite:

a) Todas as línguas portadoras de glossites deverão ser condenadas.

XXIII - Pericardites, Miocardites e Endocardites:

a) Deve-se rejeitar as carcaças e vísceras quando constatado a ocorrência de septicemia, caso contrário, condena-se somente o coração.

XXIV - Congestão:

a) Todo órgão ou víscera que apresentar congesto deve ser condenado.

XXV – Perihepatite:

a) Deve-se rejeitar o órgão afetado.

XXVI – Isquemia:

a) Rejeitar-se o órgão quando total ou parcialmente afetado, caso seja pequena a área atingida, esta deverá ser retirada e liberado o restante do órgão.

XXVII - Infarto Anêmico

a) Deve-se rejeitar o rim caso apresente áreas pálidas e deprimidas.

XXVIII - Carnes repugnantes:

a) São condenadas as carcaças que apresentarem mal aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excrementícios, sexuais e outros considerados anormais.

XXIX - Carnes Febris ou Fermentadas:

a) As carcaças que apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como, quando exista processo degenerativo do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático acompanhado de alterações musculares devem ser condenadas.

XXX - Pleurite supurada:

a) Deve-se condenar a carcaça em caso de reação sistêmica da cadeia linfática.

b) Quando a lesão estiver localizada e limitada somente a região do quarto dianteiro do animal, rejeita-se apenas a quarto dianteiro, destinando-se o resto para esterilização comercial (conserva).

c) Em se tratando de pleurite tuberculosa, rejeita-se totalmente a carcaça, vísceras e órgãos.

XXXI – Artrite:

a) Lesões poliartrose, cujo consumo da carne possa causar toxi-infecção alimentar, deve-se fazer refeição total da carcaça.

b) Artrite monoarticular de origem infecciosa ou não, destina-se o quarto afetado para conserva após remoção e condenação da área comprometida, sendo liberada o restante da carcaça.

c) Artrite brucélica, remove-se e condena-se a região afetada e destina-se toda carcaça para conserva.

XXXII – Peritonites:

a) Em casos de peritonites agudas que possam causar toxi-infecção alimentar, condena-se toda a carcaça.

XXXIII - Rigidez Cadavérica ou "*Rigor Mortis*":

a) Carcaças que apresentam "*rigor mortis*" antecipado, ou seja, logo após a morte do animal, destina-se juntamente com as vísceras, ao tratamento pelo calor, após remoção e condenação das partes ou órgãos alterados.

XXXIV - Carnes responsáveis por toxi-infecção:

a) Carnes provenientes de animais que apresentarem:

1 - Processo inflamatório agudo nos pulmões, na pleura, no peritônio e no pericárdio;

2 - Processo gangrenosos;

3 - Metrite ou mamite aguda difusa;

4 - Septicemia;

5 - Qualquer inflamação aguda, associada à metamorfose gordurosa do fígado, hipertrofia do baço e hipertrofia generalizada dos linfonódios.

XXXV – Miiases:

a) São condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

XXXVI - Afecções da Pele

a) Nos suínos que forem atingidos por urticária eritema, (*Demodex Folliculorum*) poderão ser aproveitadas para consumo após remoção das partes afetadas e desde que a musculatura apresente normal.

XXXVII - Enfisema Cutâneo:

a) Sempre que o enfisema cutâneo for proveniente de doenças orgânicas ou infecciosas, a carcaça deverá ser condenada. Nos casos limitados, basta condenar as regiões e musculatura adjacente.

XXXVIII – Estefanurose:

a) Elimina-se as partes alteradas, devido à lesão da gordura Peri renal provocada pelo "*Stelhanurus dentatus*".

XXXIX - Peste Suína:

a) Condena-se as carcaças de suínos atingidos pela doença.

XL - Porcos asfixiados ou escaldados vivos:

a) São condenados todos os animais que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos nos tanques de escaldagem.

XLI - Infestação por parasitas:

a) Quando a infestação por parasitas não transmissíveis ao homem for discreta e permitida a retirada das partes atingidas, os órgãos ou carcaças poderão ser aproveitadas para consumo.

Art. 93. Entende-se por aproveitamento condicional, os produtos submetidos a uma das seguintes operações de beneficiamento:

I - esterilização ou fusão pelo calor;

II - tratamento pelo frio;

III - salgamento;

IV - rebeneficiamento.

Art. 94. As carcaças ou partes das carcaças deverão ser penduradas nas câmaras com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e paredes.

Art. 95. Todas as instalações que manipulem matéria-prima por qualquer forma, deverão ser providas por recipientes para recolhimento de restos ou recortes que venham a cair no piso, material esse que será condenado e destinado à preparação de produtos não comestíveis.

Art. 96. Sempre que necessário o Serviço de Inspeção providenciará a desinfecção de salas e equipamentos, bem como, determinará os cuidados a serem dispensados aos operários que tenham manipulado animais atingidos por doenças infecciosas, transmissíveis ao homem.

Art. 97. Os casos não previstos neste regulamento, serão observados pelo médico veterinário, responsável pela Inspeção Municipal, ou ainda, pelo preposto, e imediatamente encaminhados à Divisão de Desenvolvimento Agropecuário.

CAPÍTULO IV

GRAXARIA

Art. 98. Graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias primas gordurosas e de subprodutos não comestíveis.

Parágrafo único. A Graxaria compreende:

I - Seção de Produtos Gordurosos Comestíveis;

II - Seção de Produtos Gordurosos não Comestíveis;

III - Seção de Subprodutos não Comestíveis.

Art. 99. As dependências e equipamentos destinados a produtos gordurosos comestíveis são privativos para esses produtos, sendo proibida sua utilização para manipulação de produtos ou subprodutos não comestíveis.

Art. 100. Ficam em poder da Inspeção Municipal plantas e diagramas com a descrição e percurso dos condutos, torneiras, válvulas, uniões e outros detalhes referentes à instalação.

§ 1º Todos os encanamentos, torneiras, válvulas e recipientes que servem à condução e depósito de gorduras comestíveis, devem ser pintados em branco, e os reservados à gorduras não comestíveis, em azul.

§ 2º Nenhuma modificação nessas instalações podem ser feitas sem prévia autorização da Inspeção Municipal.

Art. 101. Entende-se por produtos gordurosos os que resultam do aproveitamento de tecidos animais, por fusão ou por outros processos.

§ 1º Os produtos gordurosos, segundo a espécie animal de que procedem, se distinguem em produtos gordurosos de bovino, de ovino, de caprino, de suíno, de aves ovos, e de pescado.

§ 2º Os produtos gordurosos segundo o emprego a que se destinem e suas características compreendem:

I - Comestíveis;

II - Não comestíveis.

Seção I

Produtos Gordurosos Comestíveis

Art. 102. Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados "gorduras", com exceção da "banha" e da "manteiga".

Art. 103. Quando os produtos gordurosos apresentarem estado líquido, serão denominados "óleos". Seção II Produtos Gordurosos Não Comestíveis

Art. 104. Entende-se por "produtos gordurosos não comestíveis", todos aqueles obtidos pela fusão de partes e tecidos não empregados na alimentação humana, bem como de carcaças, partes de carcaça, órgãos e vísceras que forem rejeitados pela Inspeção Municipal.

Parágrafo único. São também considerados produtos gordurosos não comestíveis os obtidos em estabelecimento que não dispõe de instalações e equipamentos para elaboração de gorduras comestíveis.

Art. 105. Os produtos gordurosos não comestíveis são genericamente denominados "Sebo", seguindo-se a especificação da espécie animal de que procedem, exceto, quando procedente de suínos que serão designados "Graxa Branca".

Seção III

Subprodutos Não Comestíveis

Art. 106. Entende-se por "subprodutos não comestível" todo e qualquer resíduo devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste Regulamento.

Parágrafo único. Fica permitida a utilização das denominações de fantasia, mediante declaração nos rótulos dos componentes do produto, qualitativa e quantitativamente.

Art. 107. Entende-se por "alimento para animais" todo e qualquer subproduto industrial usado na alimentação de animais, tais como:

I - farinha de carne;

II - farinha de sangue;

III - sangue em pó;

IV - farinha de ossos crus;

V - farinha de ossos autoclavados;

VI - farinha de ossos degelatinizados;

VII - farinha de fígado;

VIII - farinha de pulmão;

IX - farinha de carnes e ossos;

X - rações preparadas.

Art. 108. Entende-se por "farinha de carne" o subproduto obtido pelo cozimento em digestores a seco de restos de carne de todas as seções, de recortes e aparas diversas que não se prestem a outro aproveitamento, bem como de carcaças, partes de carcaças e órgãos rejeitados pela Inspeção Municipal, a seguir desengordurados por prensagem ou centrifugação e finalmente triturados.

§ 1º O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no máximo de 10% (dez por cento) de gordura.

§ 2º É proibida a mistura de pelos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria-prima destinada ao preparo de farinha de carne.

Art. 109. Entende-se por "farinha de sangue" o subproduto industrial obtido pelo cozimento a seco do sangue dos animais de açougue, submetido ou não a uma prévia prensagem ou centrifugação e posteriormente triturado.

Parágrafo único. A farinha de sangue deve conter no mínimo 80% (oitenta por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) da umidade.

Art. 110. Entende-se por "sangue em pó" o subproduto industrial obtido pela desidratação do sangue por processos especiais.

§ 1º Permite-se quando necessário, a adição de anticoagulantes, mediante aprovação prévia pela Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento.

§ 2º O subproduto referido no presente artigo deve conter no mínimo 85% (oitenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 8% (oito por cento) de umidade.

Art. 111. Entende-se por "farinha de ossos crus" o subproduto seco e triturado, resultante do cozimento em água em tanques abertos, de ossos inteiros após a remoção de gordura e do excesso de outros tecidos.

Parágrafo único. A "farinha de ossos crus" deve conter no mínimo 20% (vinte por cento) de proteína e 40% (quarenta por cento) de fosfatos.

Art. 112. Entende-se por "farinha de ossos autoclavados" o subproduto obtido pelo cozimento de ossos em vapor sob pressão, secado e triturado.

Parágrafo único. O subproduto de que trata este artigo deve conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de proteína e no mínimo 55% (cinquenta e cinco por cento) de cinzas.

Art. 113. Entende-se por "farinha de ossos degelatinizados" o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento de ossos, após a remoção de gordura e outros tecidos, em vapor sob pressão, resultante do processamento para obtenção de cola ou gelatina.

Parágrafo único. A farinha de ossos degelatinizados deve conter no máximo 10% (dez por cento) de proteína e 5% (cinco por cento) de gordura e no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de fosfato de cálcio.

Art. 114. Entende-se por "farinha de fígado" o subproduto seco e triturado obtido pelo cozimento a seco de fígado, rins, pulmões, baços e corações, previamente desengordurados.

Parágrafo único. O subproduto de que trata este artigo, deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) de umidade.

Art. 115. Entende-se por "farinha de pulmão" o subproduto seco triturado obtido pelo cozimento a seco de pulmões.

Parágrafo único. O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína, e no máximo 10% (dez por cento) de umidade e 10% (dez por cento) de gordura.

Art. 116. Entende-se por "farinha de carne e ossos" o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de recortes em geral, aparas, resíduos e limpeza decorrentes das operações nas diversas seções, ligamentos, mucosas, fetos e placentas, orelhas e pontas de caudas, órgãos não comestíveis ou órgãos em carnes rejeitados pela Inspeção Municipal, além de ossos diversos.

§ 1º A farinha de carne e ossos deve conter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteína, e no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura.

§ 2º É proibida a mistura de pelos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria-prima destinada ao preparo da farinha de carne e ossos.

Art. 117. Considera-se "ração preparada" toda e qualquer mistura em proporções adequadas de produtos diversos destinados à alimentação de animais, que tenham também em sua composição subprodutos designados neste Regulamento como "alimento para animais".

Parágrafo único. A juízo da Secretaria Adjunta de Desenvolvimento Agropecuário poderá ser permitido o aproveitamento de outras matérias primas (vísceras, cerdas, penas, conteúdo do estômago) na elaboração de subprodutos destinados a rações preparadas.

Art. 118. Quando a composição do "alimento para animais" não se enquadrar nas especificações ou fórmulas aprovadas, permite-se sua correção pela mistura com outras partidas e após homogeneização perfeita.

Art. 119. Entende-se por "adubo" todo e qualquer subproduto que se preste como fertilizantes, depois de cozido, secado e triturado.

Parágrafo único. Estes subprodutos devem ser sempre submetidos a uma temperatura mínima de 115 a 125°C, pelos menos por uma hora, quando elaborados por aquecimento a vapor e a uma temperatura mínima de 105°C, pelo menos por quatro horas, quando pelo tratamento a seco.

Art. 120. Entende-se por "adubo de sangues com superfosfato" o subproduto resultante do aproveitamento do sangue, integral ou não, por adição de superfosfato em quantidade conveniente.

Parágrafo único. Este subproduto deve ter declarada no rótulo sua composição qualitativa e quantitativa.

Art. 121. Entende-se por "cinzas de ossos" o subproduto resultante da queima de ossos em recipiente aberto, devidamente triturados, contendo, no mínimo, 15% (quinze por cento) de fósforo.

Art. 122. Permite-se o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transportes, desde que o estabelecimento disponha de instalações adequadas para esse aproveitamento.

Parágrafo único. Em tal caso o conteúdo do aparelho digestivo dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento.

Art. 123. Entende-se por "tancage" o resíduo do cozimento de matérias primas em autoclaves sob pressão, seco e triturado.

Art. 124. Entende-se por "crackling" o resíduo da matéria-prima trabalhada em digestores a seco, antes de sua passagem pelo moinho.

Art. 125. Entende-se por "água residual de cozimento" a parte líquida obtida pelo tratamento de matérias primas em autoclaves sob pressão.

§ 1º Permite-se seu aproveitamento depois de escoimado da gordura, evaporado e concentrado, secado ou não, como matéria-prima a ser incorporada a alimentos para animais ou para fins industriais.

§ 2º Este produto, quando seco, deve conter no máximo 3% (três por cento) de gordura, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de proteínas.

Art. 126. Permite-se a adição de conservadores a bile, depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse de concentrá-la.

§ 1º Entende-se por "bile concentrada" o subproduto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

§ 2º A bile concentrada deve conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de umidade e no mínimo 40% (quarenta por cento) de ácidos biliares totais.

Art. 127. Entende-se por "óleo de mocotó" o subproduto extraído das extremidades ósseas os membros de bovinos, depois de retirados os cascos, após o cozimento em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separado por decantação e posteriormente filtrado ou centrifugado em condições adequadas.

Parágrafo único. O óleo de mocotó deve satisfazer às seguintes características:

- a) cor amarelo claro ou amarelo âmbar;
- b) menos de 1% entre impurezas e umidade;
- c) acidez em s.n% de 5ml no máximo;
- d) ausência de ranço;
- e) ligeira turvação;
- f) não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou vegetais.

Art. 128. As cerdas, crinas e pelos serão lavados em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secados.

Art. 129. Entende-se por "chifre" a camada córnea dos chifres dos bovinos.

§ 1º Os chifres devem ser deslocados de sua base de inserção depois de previamente mergulhados em água quente pelo tempo necessário (em média 30 minutos, a setenta graus centígrados), para melhor facilidade de sua retirada.

§ 2º Os chifres devem ser mantidos em depósitos não muito quentes, secos e bem ventilados.

§ 3º A base de inserção da camada córnea, será designada "sabugo de chifre".

§ 4º Os sabugos de chifres constituem matéria-prima para fabricação de cola e de outros produtos.

Art. 130. Entende-se por "casco" a camada córnea que recobre a extremidade dos membros.

Parágrafo único. Os chifres e cascos depois de dessecados pelo calor e triturados constituem a "farinha de chifres" ou a "farinha de cascos" ou ainda a "farinha de chifres e de cascos" quando misturados.

Art. 131. Os "tendões e vergas" tão prontamente quando possível, devem ser submetidos, à congelação, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou ainda pro processo aprovado.

CAPÍTULO V

CONSERVAS

Art. 132. É proibido o emprego de antissépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas a menos que constem deste Regulamento.

Art. 133. Só podem ser adicionados aos produtos cárneos, sal (cloreto de sódio), açúcar (sacarose), dextrose (açúcar de milho), vinagre de vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitrato e nitrito de sólido, nitrato de potássio, (salitre) e nitrito de potássio e demais adjuvantes tecnológicos pela legislação vigente, respeitando-se os valores máximos permitidos.

Parágrafo único. Tolera-se nos produtos prontos a presença de nitritos na proporção máxima de 200 partes por milhão e de nitratos até uma parte por mil, separadamente.

Art. 134. É permitido o emprego de substâncias farináceas alimentícias com as restrições neste Regulamento.

Art. 135. Entende-se por "condimento" substâncias aromáticas, raras, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.

Parágrafo único. São condimentos que podem ser utilizados:

I - aipo (*Celeri graveolens* e *Apium graveolens*);

II - alho (*Allium sativum*);

III - aneto (*Anethum graveolens*);

IV - aniz (*Pimpinella anizum*);

V - baunilha (*Vanilla planifolia* Andrews);

VI - canela (*Cinamonum ceylanicum* Breyre);

VII - cardomono (*Elleteria cardamonum*);

VIII - cebola (*Allium cepa*);

IX - cravo (*Caryophyllus maticus* L.);

X - cominho (*Cuminum cymínum*, L.);

XI - coentro (*Coriandrum sativum*, L.);

XII - gengibre (*Zinziber officinalis* Roscoe);

XIII - louro (*Laurus nobilis*, L.);

XIV - macis (o envoltório da noz moscada);

XV - maiorana (*Majorana hortensis*);

XVI - mangerona (*Origanum Majorana*, L.);

XVII - menta (*Menta viridis*, *Menta rotundifolia* e *Menta piperita*);

XVIII - mostarda (*Brassiva nigra*, *koen*, *Bassiva junca*, *Hooker* e *Sinapis*);

XIX - noz moscada (*Myristica fragans* Mant);

XX - Pimentos:

a) Preta (*Piper nigrum*, L.);

b) Branca (é o mesmo fruto, porém descorticado);

c) Vermelha ou p. de Caiana (*Capsicum baccatum*, L.);

d) Malagueta (*Capsicum pendulum* Velloso);

XXI - pimento (*Pimenta officinalis* Lindl):

XXII - (sinon: allspice pimenta de Jamaica, pimenta inglesa ou condimento de quatro espécies);

XXIII - pimentão (Paprika) - (*Capsicum annum*, L.);

XXIV - salva (*Salvia*) - (*Salvia oficcionalis*, L.);

XXV - tomilho (*Thymes vulgaris*, L.).

Art. 136. Entende-se por "corantes" as substâncias que proporcionam um melhor e mais sugestivo aspecto, às conservas ao mesmo tempo que se prestem à uniformidade de sua coloração.

§ 1º São corantes permitidos os de origem vegetal, como o açafrão (*Crocus sativus* L.), a curcuma (*Curcuma longa* L. e *Curcuma tinctoria*), a cenoura (*Daucus carota* L), o urucum (*Bixa orellana*).

§ 2º É proibido o emprego de qualquer corante derivado da hulha em qualquer produto de origem animal, mesmo, para colorir externamente produtos cárneos.

Art. 137. O emprego de corantes e condimentos não especificados neste Regulamento depende de prévia autorização da Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento, bem como o emprego de misturas ao de produtos prontos, contendo condimentos e corantes.

Art. 138. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal é proibido a entrada de produtos que não constem deste Regulamento.

Art. 139. É permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovados e mediante declaração nos rótulos.

Art. 140. O emprego dos nitratos e nitritos de sódio ou de potássio ou de qualquer combinação entre eles, só pode ser feito em quantidades tais, que no produto pronto para consumo, o teor em nitrito não ultrapasse duzentas partes por milhão.

Art. 141. Os nitritos de sódio ou de potássio só podem ser empregados isoladamente ou combinadamente, nas seguintes proporções máximas:

I - 240g para cada 100 litros de salmoura;

II - 60g para 100kg de carne na cura a seco, de mistura como o sal (cloreto de sódio);

III - 15g para cada 100kg de carne picada ou triturada, de mistura com sal (cloreto de sódio).

§ 1º Os estoques de nitritos, bem como os de misturas prontas que os contenham ficarão sob guarda e responsabilidade da administração do estabelecimento.

§ 2º A Inspeção Municipal fará verificar, sempre que julgar necessário, o teor nitrito em produtos ou misturas prontas, bem como nas produzidas no próprio estabelecimento.

§ 3º É permitido o emprego de produtos ou misturas prontas para cura desde que aprovados pela Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento.

Art. 142. O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deve-se enquadrar nas especificações previstas neste Regulamento.

Art. 143. Não é permitido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. Permite-se, todavia, a recuperação de salmouras por fervura e filtração, para subsequente aproveitamento, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 144. No preparo de embutidos não submetidos à cozimento, e permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3%, calculados sobre o total dos componentes e com finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

Art. 145. É permitido o preparado de produtos devidamente esterilizados e destinados à alimentação de animais (cães).

§ 1º A elaboração desses produtos não interferirá de modo algum com a manipulação e preparo de produtos alimentícios de uso humano.

§ 2º A elaboração de tais produtos será feita em equipamento exclusivamente destinado a esta finalidade.

§ 3º Estes produtos e equipamentos estão sujeitos aos mesmos cuidados fixados neste regulamento.

Art. 146. Entende-se por "embutido" todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis curado ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal.

Parágrafo único. É permitido o emprego de película artificial no preparo de embutidos, desde que aprovadas pela Secretaria Adjunta de Desenvolvimento Agropecuário.

Art. 147. As tripas e membranas animais empregadas como envoltório devem estar rigorosamente limpas e sofrer outras lavagens, imediatamente antes de seu uso.

Art. 148. Os embutidos não podem contar mais de 5% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionados para dar maior liga à massa.

Art. 149. Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

Art. 150. Entende-se por "morcela" o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

Art. 151. A Inspeção Municipal só permitirá o preparo de embutidos de sangue quando a matéria-prima seja colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

Parágrafo único. É proibido desfibrinar o sangue a mão, quando destinado à alimentação humana.

Art. 152. Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

Art. 153. Os embutidos preparados em óleo devem ser cozidos em temperatura não inferior a 72 Cº no mínimo por 30 minutos.

Art. 154. É permitido dar um banho de parafina purificada e isenta de odores, na membrana que envolve os embutidos.

§ 1º É permitido, ainda, o emprego de cera ou de misturas, desde que não prejudiquem o produto, a juízo da Inspeção Municipal.

§ 2º O emprego de vernizes na proteção de embutidos depende de aprovação prévia da Secretaria Adjunta de Desenvolvimento Econômico.

Art. 155. Os embutidos são considerados fraudados quando:

I - forem empregadas carnes e matérias primas de qualidade, ou em proporção diferente da fórmula aprovada;

II - forem empregados conservadores e corantes não permitidos neste Regulamento;

III - houver adição de água ou de gelo, com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporção superior à permitida neste Regulamento;

IV - forem adicionados tecidos inferiores.

Art. 156. Os embutidos serão considerados alterados e impróprios para o consumo quando:

I - a superfície estiver úmida, pegajosa ou exsudando líquido;

II - verificada partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;

III - houver indícios de fermentação pútrida;

IV - a massa apresenta manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade;

V - a gordura estiver rançosa;

VI - o envoltório estiver perfurado por parasitas que atingirem também a massa;

VII - o odor e o sabor apresentarem-se anormais;

VIII - forem constatados germes patogênicos;

IX - manipulados em más condições de higiene.

Art. 157. Entende-se por "salgados" os produtos preparados com carne ou órgãos comestíveis tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.

Art. 158. Entende-se por "defumados" os produtos que após o processo e cura são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característico, além de maior prazo de vida comercial, por desidratação parcial.

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

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

Art. 159. Entende-se por "bacon" e por "barriga defumada" o corte da parte torácico abdominal do porco que inicia nos externos até o púbis, com ou sem costelas, com músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

Parágrafo único. O "bacon" e a "barriga defumada" podem ser preparados em fatias, acondicionados em papel impermeável.

Art. 160. Entende-se por "charque", sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

§ 1º Quando a carne empregada não for de bovino, depois de designação "charque" deve-se esclarecer a espécie de procedência.

§ 2º Permite-se na elaboração do charque a pulverização do sal com soluções contendo substâncias aprovados pela Inspeção Municipal, que se destine a evitar alterações de origem microbiana segundo técnica e proporções indicadas.

Art. 161. O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de unidade na porção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% (cinco por cento) de variação.

Parágrafo único. O charque deve ser considerado alterado quando: I - o odor e o sabor estiverem desagradáveis e anormais;

II - a gordura estiver rançosa;

III - estiver amolecido, úmido e pegajoso;

IV - apresentar áreas de coloração anormal;

V - for "seboso";

VI - apresentar larvas ou parasitas;

VII - verificado outras anormalidades pela Inspeção Municipal.

Art. 162. Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos devem ainda satisfazer às seguintes condições:

I - dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;

II - dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfolagem, evisceração e preparo da carcaça (toalete) com as aves, ou coelhos suspensões pelos pés e/ou cabeças;

III - dispor de dependência exclusiva para operação de sangria;

IV - dispor de dependência exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem ou de esfolagem, no caso de coelhos;

V - dispor de dependências exclusivas para as operações de evisceração, toalete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

VI - dispor, quando for o caso de dependência para a realização de cortes de carcaça.

TÍTULO VII

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 163. A inspeção "ante" e "post-mortem" obedecerá, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, e alterações.

TÍTULO VIII

DOS CONSERVANTES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS

Art. 164. Conservantes, corantes, condimentos e outros são substâncias utilizadas na indústria de produtos de origem animal, com a finalidade de conservação, apresentação e auxílio no processamento, mantendo assim o valor nutricional dos produtos até o destino final. Os mesmos deverão ter o seu uso regulamentado por legislação e aprovado pelos órgãos competentes.

TÍTULO IX DA EMBALAGEM E ROTULAGEM

CAPÍTULO I DA EMBALAGEM

Art. 165. Entende-se por "embalagem" o recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§ 1º Entende-se por "embalagem primária" o revestimento que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pelo SIM.

§ 2º Entende-se por "embalagem secundária" o recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art. 166. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana, só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

CAPÍTULO II DA ROTULAGEM

Seção I Da Rotulagem em Geral

Art. 167. Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 168. As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) serão encaminhadas ao SIM.

Art. 169. Os produtos cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente serão registrados após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

Art. 170. Entende-se por "rótulo" toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor. O rótulo deve ser impresso, litografado, pintado ou gravado a fogo, por

pressão ou decalque, aplicado sobre a embalagem plástica ou recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

§1º Fica a critério do SIM permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§2º Os embutidos não enlatados, para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apensa a cada amarrado.

§3º A juízo do SIM, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados através deste Decreto, deverão estes constar na embalagem coletiva.

§4º Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre para manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 171. Os estabelecimentos somente podem usar rótulos em matérias-primas de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo SIM.

Art. 172. Devem constar no rótulo, a juízo do SIM, as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres;

II - nome da firma responsável;

III - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV - carimbo oficial da inspeção municipal;

V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Decreto;

VI - localização do estabelecimento, especificando o Município e o Estado, facultando-se declaração de rua e número;

VII - marca comercial do produto;

VIII - data de produção e respectivo prazo de validade;

IX - indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO, quando for o caso;

X - forma de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Decreto;

XI - a especificação "Indústria Brasileira";

XII - a indicação de aditivos utilizados, conforme o Código de Defesa do Consumidor;

XIII - a expressão "Colorido Artificialmente", quando for o caso;

XIV - a expressão "Aromatizado Artificialmente", quando for o caso;

XV - impressa, a seguinte expressão: "Registro na Secretaria Municipal de Saúde de Betim, MG, CVS/Betim sob o nº", seguida do respectivo número de registro;

XVI - a indicação da forma e temperatura de conservação;

XVII - o peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido;

XVIII - os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE) e Cadastro de pessoa física (CPF);

XIX - e outras expressões determinadas por lei ou regulamento próprio.

Art. 173. O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

§ 1º O fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos.

§ 2º Os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar sua leitura.

§ 3º É facultado o emprego de cores nos rótulos, respeitadas as disposições legais vigentes.

Art. 174. A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e as figuras ou desenhos informativos, compreendem o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou continente.

Art. 175. As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

Art. 176. Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

Art. 177. A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 178. Nos rótulos podem figurar referência a prêmios obtidos em eventos oficiais, desde que, devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo SIM ou outro órgão competente.

Art. 179. 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, às denominações impróprias.

§1º A marca que infringir o presente artigo, embora registrada, não poderá, a juízo do SIM, ser usada.

§2º Antes do registro de qualquer marca a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal, deve ser solicitado parecer do SIM, a fim de ser atendido o disposto neste artigo.

Art. 180. 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 localização de todos os estabelecimentos da firma, seguida dos números de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo da inspeção municipal, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 181. Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 182. No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da inspeção municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 183. 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 impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

Seção II

Da Rotulagem Em Particular

Art. 184. Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo próprio da inspeção municipal, a declaração "não comestível", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 185. Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo da inspeção municipal próprio, a declaração "alimentação para animais".

Art. 186. Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar, ainda, o seguinte:

I - a presença de substâncias que acentuam o sabor, obriga-se que conste no rótulo a declaração: "contém substâncias que estimulam o sabor";

II - as conservas que contenham carne e produtos vegetais terão nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 187. Na rotulagem do leite em natureza será observado também o seguinte:

I - indicar na embalagem o tipo de leite, data de produção e o nome do estabelecimento que beneficiou o leite, com a respectiva localidade;

II - indicar, em caracteres bem visíveis e uniformes, a designação da espécie animal, quando não for bovina, tais como: "leite de cabra", "leite de ovelha" e outros;

III - respeitar nos fechos, cápsulas ou tampas, as cores fixadas para os diversos tipos de leite.

Art. 188. Na rotulagem de queijos deve ser observado o seguinte:

I - tratando-se de queijo fundido, pode ser indicado o tipo de queijo empregado; havendo mistura de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de "queijo pasteurizado" ou "queijo fundido", conforme o caso;

II - deve trazer indicações sobre a percentagem de gordura no extrato seco;

Parágrafo único. A saída de queijos sem rótulos do estabelecimento, para serem rotulados em outro estabelecimento registrado, só pode ser permitida em casos especiais, mediante prévia autorização da Coordenadoria de Vigilância à Saúde.

Art. 189. É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele elaborado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto. Poderá também constar no rotulo qual a florada predominante da qual o mel foi produzido, sendo denominada então uni floral (proveniente de uma espécie floral) ou multifloral (proveniente de duas ou mais espécies florais).

CAPÍTULO III

DO CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 190. Os diferentes modelos de carimbo da inspeção municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM, obedecerão aos padrões previstos no Anexo I, deste Decreto.

TÍTULO X

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 191. Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeitas as exigências da Lei nº 5.538, de 06 de junho de 2013 e deste Decreto, têm livre curso no Município de Betim, desde que obedecidos às formas adequadas de transporte.

Art. 192. As autoridades de Saúde Pública, em sua função de policiamento da alimentação nos centros de consumo, devem comunicar ao SIM os resultados das análises fiscais que realizam, havendo apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas.

Art. 193. Os Certificados Sanitários para produtos de origem animal destinados ao comércio municipal serão assinados pelo Diretor de inspeção do SIM, responsável pela inspeção municipal.

Art. 194. O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos apropriados, tanto no que se refere ao tipo de produto a ser transportado quanto à sua perfeita conservação e temperatura.

Parágrafo único. Para o transporte, tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem, seja individual ou coletiva.

Art. 195. A autoridade competente deverá apreender e/ou inutilizar produto e a matéria-prima de origem animal, quando houver fundada suspeita de estar adulterado, falsificado ou impróprio para o consumo, uso ou comercialização, nos termos deste Decreto.

Art. 196. Os produtos ou matérias-primas de origem animal manifestamente deteriorados ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente.

Parágrafo único. Quando a inutilização não puder ser efetuada na ocasião da apreensão, a mercadoria será transportada para local que a autoridade competente designe, por equipe de sua competência e por conta do infrator. Neste caso serão lavrados, separadamente, o auto de apreensão e o auto de inutilização.

Art. 197. A apreensão e a inutilização de produtos e matérias-primas de origem animal poderão ser realizadas em qualquer local.

Parágrafo único. Correrão por conta dos detentores ou responsáveis pela mercadoria apreendida ou inutilizada as despesas de depósito, transporte e desnaturação.

Art. 198. No caso de produtos de origem animal apreendidos por infrações às normas de rotulagem e apresentação, desde que sanáveis, e sendo o infrator primário, após lavrado o respectivo auto de infração, será permitida a correção da irregularidade, e liberada a mercadoria, não sendo, neste caso, aplicada qualquer penalidade.

Parágrafo único. No caso de reincidência ou de irregularidade não suscetível de correção, aplicar-se-á ao infrator a penalidade cabível.

TÍTULO XI DOS EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 199. Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 200. As técnicas de exame e a orientação analítica serão as que o SIM estabelecer.

Parágrafo único. Essas técnicas serão sempre atualizadas, aceitando o SIM sugestões fundamentadas de laboratórios oficiais ou particulares para modificá-las.

Art. 201. O exame físico-químico compreende:

I - os caracteres organolépticos;

II - princípios básicos ou composição centesimal;

III - índices físicos e químicos;

IV - corantes conservadores ou outros aditivos;

V - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;

VI - análise físico-química da água que abastece os estabelecimentos sob inspeção municipal.

Parágrafo único. Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos, serão enquadrados nos padrões normais, aprovados ou que venham a ter a aprovação do SIM.

Art. 202. A orientação analítica obedecerá à seguinte ordem:

I - caracteres organolépticos;

II - pesquisas de corantes e conservantes;

III - determinação de fraudes, falsificações e alterações;

Parágrafo único. A variação anormal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros) será convenientemente pesquisada, para apuração das causas.

Art. 203. O exame microbiológico deve verificar:

- I - presença de microorganismos, quando se tratar de conservas submetidas à esterilização;
- II - presença de produtos do metabolismo bacteriano, quando necessário;
- III - contagem total de microorganismos sobre produtos de origem animal;
- IV - pesquisa e/ou contagem da flora determinada;
- V - pesquisa e/ou contagem de flora patogênica;
- VI - exame bacteriológico de matérias-primas e produtos afins, empregados na elaboração de produtos de origem animal.

Art. 204. Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo SIM, mediante prévia aprovação específica, mencionando-as, obrigatoriamente, nos respectivos laudos.

TÍTULO XII DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 205. No caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos no Código de Saúde e Higiene Pública do Município de Betim e aplicadas e devidas sanções pelo SIM.

Art. 206. No caso de suspeita ou verificação de moléstia infecto- contagiosa, infecciosas e parasitárias indicadas por provas biológicas nos animais das propriedades rurais, estes ficarão sob controle veterinário, não podendo seu proprietário ou responsável movimentá- lo sem autorização do médico veterinário do SIM.

Art. 207. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

- I - que se apresentarem com caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- II - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- III - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- IV - que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;
- V - que contrarie o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 208. Além dos casos específicos previstos neste Decreto são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - Adulterações:

- a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;

- b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria- prima alterada ou impura;
- c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização da inspeção municipal;
- d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
- e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II - Fraude:

- a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção municipal;
- b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- d) conservação com substâncias proibidas;
- e) especificação total, ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja contido na embalagem ou recipiente.

III - Falsificações

- a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégio ou exclusividade de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 209. Todo produto de origem animal exposto à venda no Município de Betim, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado produzido no Município de Betim e como tal sujeito às exigências e penalidades previstas neste regulamento e no Código de Saúde e Higiene Pública do Município de Betim.

Art. 210. As apreensões e/ou multas serão procedidas pelos fiscais competentes lotados no SIM, de acordo com as normas estabelecidas na legislação em vigor.

Art. 211. A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá de acordo com a gravidade de falta e a juízo do SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior ou cassado o registro do estabelecimento.

Art. 212. Nos casos de cancelamento de registro a pedido dos interessados, bem como casos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais, rótulos e as matrizes e entregues à inspeção municipal.

Art. 213. A infração à legislação referente aos produtos de origem animal sujeita o infrator às seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

II - multa, de até 5.000 UFPU's, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal quando não apresentarem condições higiênico-sanitário adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividades que cause risco ou ameaça de natureza higiênico sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias previstas em normas técnicas.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a Lei.

§ 2º A suspensão de que trata o inciso IV cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de franquia da atividade à ação da fiscalização.

§ 3º A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada após atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 4º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.

Art. 214. Para cálculos das multas baseadas em UFPU deve ser considerado o valor vigente no primeiro dia do mês em que se lavrar o auto de infração.

Art. 215. Para cálculo do valor das multas, baseadas em UFIR, deve ser considerado o valor vigente desta à data em que se lavrar o auto de infração. (Redação dada pelo Decreto nº 7.388/1997)

Art. 216. Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação.

I - multa de 30 UFPU's a 1.000 UFPU's para:

a) desobediência a qualquer exigência técnico sanitária, inclusive, para o trabalho de manipulação e preparado de matéria prima;

b) permanência de pessoas no trabalho sem carteira de saúde;

c) uso inadequado de embalagem ou recipiente;

d) não utilização dos carimbos oficiais;

e) ausência da data de fabricação;

f) saída de produtos sem a prévia autorização do responsável pelo Serviço de Inspeção;

g) problemas na rotulagem dos produtos.

II - multa de 1.000 UFPU's a 2.000 UFPU's para:

- a) transporte de produtos de origem animal para consumo privado com destinação para fins comerciais;
- b) fornecimento de rótulo e carimbo oficial para facilitar o trânsito de produtos não inspecionados;
- c) recebimento e guarda de produtos proibidos que possam ser utilizados na produção;
- d) mistura de matérias-primas em proporções diferentes das proporções aprovadas;
- e) comércio de produtos sem inspeção;
- f) embaraço ou dificuldade de atuação dos Servidores da Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento;
- g) venda a granel de produtos que deveriam ser vendidos em embalagens individuais;
- h) lançamento no mercado de produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados;
- i) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário na ocasião da venda ou locação.

III - multa de 2.000 UFPU's a 3.500 UFPS's para:

- a) alterações e construções novas, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento;
- b) uso indevido do carimbo do serviço de Inspeção Municipal;
- c) envio para o consumo de produtos inspecionados sem a devida identificação;
- d) despacho ou transporte de produtos em desacordo com as determinações do Secretário Municipal de Agropecuária e Abastecimento.

IV - multa de 3.500 UFPU's a 4500 UFPU's para:

- a) em caso de fraudes, falsificações e adulterações dos produtos inspecionados;
- b) aproveitamento de matérias-primas condenadas ou de animais sem inspeção para alimentação humana;
- c) suborno, tentativa de suborno ou uso de violência física contra funcionários da Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento, no exercício de suas atividades;
- d) abate de animais em desacordo com as exigências da Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento.

V - multa de 4.500 UFPU's a 5.000 UFPU's a ser fixada de acordo com a gravidade da falta, a critério da Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento.

Art. 217. Para a aplicação de pena de multa serão observadas as seguintes condições para a sua graduação:

I - A comprovação de ocorrência de qualquer uma das situações abaixo ou o primeiro descumprimento à outras normas deste Decreto, sujeitará o infrator à multa de 185 UFIR's e à apreensão do produto, se for o caso:

- a) desobediência a qualquer exigência técnico sanitária, inclusive, para o trabalho de manipulação e preparo de matéria-prima;

- b) permanência das pessoas no trabalho sem carteira de saúde;
- c) uso inadequado de embalagem ou recipiente;
- d) não utilização dos carimbos oficiais;
- e) ausência da data de fabricação;
- f) saída de produtos sem a prévia autorização do responsável pelo Serviço de Inspeção;
- g) problemas na rotulagem dos produtos.

II - Multa de 370 UFIR quando acontecer qualquer das situações abaixo descritas ou segunda infração das mesmas normas pelo mesmo envolvido, resultando também, se for o caso, na apreensão do produto:

- a) transporte de produtos de origem animal para consumo privado com destinação para fins comerciais;
- b) fornecimento de rótulo e carimbo oficial para facilitar o trânsito de produtos não inspecionados;
- c) recebimento e guarda de produtos proibidos que possam ser utilizados na produção;
- d) mistura de matérias-primas em proporções diferentes das proporções aprovadas;
- e) comércio de produtos sem inspeção;
- f) embaraço ou dificuldade de atuação dos servidores da Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento;
- g) venda a granel de produtos que deveriam ser vendidos em embalagens individuais;
- h) lançamento no mercado de produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados;
- i) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário na ocasião da venda ou locação.

III - multa de 370 a 500 UFIR e apreensão do produto, se for o caso, quando ocorrer:

- a) alterações e construções novas, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento;
- b) uso indevido do carimbo de serviço de Inspeção Municipal;
- c) envio para o consumo de produtos inspecionados sem a devida identificação;
- d) despacho ou transporte de produtos em desacordo com as determinações do Secretário Municipal de Agropecuária e Abastecimento.

IV - multa de 500 a 740 UFIR e, se for o caso, apreensão do produto:

- a) em caso de fraudes, falsificações e adulterações dos produtos inspecionados;
- b) aproveitamento de matérias-primas condenadas ou de animais sem inspeção para alimentação humana;
- c) suborno, tentativa de suborno ou uso de violência física contra funcionários da Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento, no exercício de suas atividades;

d) abate de animais em desacordo com as exigências da Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento. (Redação dada pelo Decreto nº 7.388/1997).

Art. 218. Não podem ser aplicadas multas sem que, previamente, seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social.

Art. 219. O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando houver.

Art. 220. Sempre que os infratores ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 221. A autoridade que lavrar o auto de infração, deve extraí-lo em 3 vias: a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida a Secretaria Municipal em Agropecuária e Abastecimento e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 222. O infrator poderá apresentar defesa até 10 dias após a lavratura do auto de infração.

Art. 223. O julgamento do processo caberá ao Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico juntamente com o Chefe da Divisão de Desenvolvimento Agropecuário

Art. 224. A penalidade de cassação de alvará de funcionamento será aplicada pelo Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico, e a determinação de fechamento do estabelecimento será feita mediante Decreto do Chefe do Poder Executivo.

Art. 225. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento.

CAPÍTULO I

LEITE EM NATUREZA

Seção I

Dos Estabelecimentos

Art. 226. É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e seu aproveitamento.

Art. 227. O controle sanitário do rebanho será obrigatório e permanente, abrangendo as seguintes ações:

I - vacinação contra brucelose, em todas as fêmeas bovinas na faixa etária de 03 a 08 meses;

II - exame de brucelose com periodicidade semestral em todo rebanho com eliminação dos reagentes positivos;

III - exame semestral de tuberculose para todos os animais do rebanho bovino;

IV - controle de mastite, incluindo o uso diário e individual de recipiente adequado, de fundo escuro para coleta e exame dos primeiros jatos de leite de cada teta e execução mensal do SMT;

V - manutenção dos animais livres de parasitas e outras manifestações patológicas que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite;

Art. 228. É obrigatória a contratação de um responsável técnico para os estabelecimentos de leite e derivados.

§ 1º Ao responsável técnico compete a execução do programa de defesa sanitária e o controle de qualidade na fase de manipulação de produto.

§ 2º O controle de qualidade poderá ser executado por tecnólogo em laticínios ou técnico de nível médio devidamente habilitado.

Art. 229. Os estabelecimentos produtores deverão manter o controle de qualidade do produto a ser comercializado, cabendo ao responsável técnico a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório.

§ 1º As provas de acidez e fosfatase deverão ser realizadas rotineiramente.

§ 2º O órgão de inspeção realizará, a seu critério, coleta de amostras e as análises que julgar necessárias.

Art. 230. Os animais deverão ser mantidos sobre rigoroso controle veterinário.

Art. 231. É proibido o aproveitamento do leite de retenção e do colostro para fins de alimentação humana.

Art. 232. É vedada a mistura de leite de espécies diferentes.

Art. 233. É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e o seu aproveitamento.

Parágrafo único. Esta obrigatoriedade se estende ao trato dos animais, à ordenha ao vasilhame e ao transporte.

Art. 234. Só se permite o aproveitamento do leite, quando as fêmeas:

I - se apresentarem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

II - não estejam no período final de gestação, nem em fase de colostrado;

III - não apresentem reação positiva às provas biológicas do diagnóstico da Brucelose, obedecidos os dispositivos da legislação em vigor.

§ 1º Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios.

§ 2º As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter definitivo ou provisório.

§ 3º Será interditada a propriedade rural, para efeito de aproveitamento de leite destinado a alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de zoonoses.

§ 4º Durante a interdição da propriedade, poderá o leite ser empregado na alimentação de animais depois de submetido a fervura.

§ 5º A suspensão da interdição só poderá ser determinada após a constatação do restabelecimento completo dos animais.

Art. 235. É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:

I - apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticas;

II - sejam suspeitas ou portadoras de doenças infectocontagiosas;

III - se apresentam febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

Parágrafo único. Os animais submetidos a tratamento com antibióticos ou quimioterápicos, ficarão afastados da produção por período a ser estipulado pelo técnico responsável, de forma a assegurar a ausência da droga no leite. Procedimento idêntico deve ser observado quando da utilização de vermífugos e carrapaticidas de uso sistêmico.

Art. 236. É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar os animais lactantes ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição substâncias estimulantes de qualquer natureza, capaz de provocarem aumento da secreção láctea.

Art. 237. A ordenha poderá ser manual ou mecânica obedecendo as normas de higiene, devendo ser efetuada de forma total e ininterrupta com esgotamento total dos tetos, observando-se as seguintes condições:

I - locais limpos e secos dentro das instalações ou em locais contíguos;

II - animais limpos, descansados, com úberes e tetos desinfetados;

III - ordenhador aseado com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, nos termos da legislação vigente;

IV - a rejeição dos primeiros jatos de leite em caneca de fundo preto ou tela preta, rejeitando-se aqueles animais que apresentarem grumos ao exame.

Art. 238. Logo após a ordenha, o leite deve ser passado para outro vasilhame, previamente higienizado, através de tela milimétrica, convenientemente limpa momentos antes do uso.

Art. 239. Todo vasilhame empregado no acondicionamento de leite, na ordenha ou para manutenção em depósito, devem atender ao seguinte:

I - ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado ou plástico aprovado, de perfeito acabamento e sem falhas com formato que facilite sua lavagem e esterilização;

II - estar convenientemente limpo no momento da ordenha, sendo devidamente lavado e higienizado após a utilização;

III - possuir tampa, de modo a evitar vazamento ou contaminações;

IV - ser destinado exclusivamente ao transporte ao depósito de leite;

V - trazer identificação de procedência.

§ 1º Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores, é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produto para fins de análise individual.

§ 2º É proibido medir ou transvasar o leite em ambiente que o exponha a contaminação. Seção II Transporte

Art. 240. No transporte de leite das propriedades rurais aos locais de beneficiamento será observado o seguinte:

I - os veículos devem ter proteção contra chuva ou sol;

II - o leite deverá estar condicionado em recipiente térmico ou, se previamente embalado, em caixas de isopor;

III - com as embalagens de leite, não pode ser transportado qualquer produto ou mercadoria que lhe sejam prejudicial;

IV - o período máximo para o leite permanecer sem refrigeração é de 5 horas; entre o início da ordenha e a chegada do leite ao local da pasteurização.

Art. 241. O leite da vaca, cabra, ovelha e outras espécies só poderão ser enviadas ao estabelecimento de comercialização, após a pasteurização.

Art. 242. O leite somente poderá ser retido na propriedade quando pasteurizado e refrigerado.

Seção III

Beneficiamento

Art. 243. Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final compreendendo uma ou mais das seguintes operações:

I - filtração;

II - pré-aquecimento;

III - pasteurização;

IV - refrigeração;

V - congelação;

VI - acondicionamento;

VII - outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Art. 244. É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 245. O leite deve ser analisado na sua chegada, devendo apresentar acidez entre 15º e 18º Dornic, o que equivalerá ao teste álcool e alizarol negativo; em caso positivo, o leite deverá ter outro fim que não sejam a pasteurização e o envase.

Art. 246. Entende-se por filtração, a retirada das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica ou ainda tecido filtrante próprio.

Art. 247. Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer operação de beneficiamento.

Parágrafo único. O filtro deve ser de fácil desmontagem para uma completa higienização.

Art. 248. Entende-se por "envasamento", a operação pela qual o leite é envasado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

Art. 249. Somente o leite de cabra poderá ser envasado manualmente em processos de pasteurização lenta, nas propriedades de produção própria.

Seção IV

Embalagem do Produto Final

Art. 250. O material para a embalagem do produto final deve ser armazenado e utilizado em condições satisfatórias, não podendo, em hipótese alguma, interferir com as características do produto, devendo ainda ser inviolável e garantir total integridade e conservação.

Parágrafo único. Os recipientes para embalagem deverão ser de uso único e descartável, não sendo permitido sua reutilização.

Art. 251. O acondicionamento deverá ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

Art. 252. Em atendimento as creches, escolas, hospitais, poderão ser aceitos recipientes que se destine ao acondicionamento de volumes não convencionais de leite, desde que ofereçam total garantia de inviolabilidade.

Art. 253. As embalagens devem conter:

I - prazo de validade;

II - número do registro no rótulo;

III - nome do produtor e endereço completo;

IV - número de autorização;

V - o rótulo, com os dizeres "leite de" (o nome da espécie em questão);

VI - a cor deverá ser de acordo com a padronização federal, ou seja:

a) leite tipo "A" cor azul;

b) leite tipo "B" cor verde;

c) leite tipo "C" cor cinza;

VII - tipo de beneficiamento.

Art. 254. O transporte do leite envasado deve ser feito em condições higiênicas que mantenham o leite à temperatura de estocagem.

Art. 255. Não é permitido para fins de consumo "in-natura", a mistura de leite de espécies diferentes.

Seção V

Pasteurização

Art. 256. São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

I - pasteurização lenta: que consiste no aquecimento do leite de 62º C a 65º C por 30 minutos;

II - pasteurização de curta duração ou rápida: que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72º C a 75º C por 15 a 20 segundos em aparelhagem própria.

Art. 257. É proibida a repasteurização ao leite para fins de consumo.

Art. 258. Entende-se por "beneficiamento artesanal" de leite, aquele processado na propriedade rural imediatamente após a ordenha da produção, utilizando o processo de pasteurização lenta.

Art. 259. Admite-se os seguintes processos de pasteurização lenta:

I - Banho Maria - para produção até 100 litros/dia.

II - Tipo a granel com circuito fechado de envase para produção até 800 litros/dia.

§ 1º Entende-se por Banho Maria, o processo no qual o leite é envasado antes de ser pasteurizado; não sendo permitido para leite de vaca.

§ 2º Entende-se por a granel, o processo no qual o leite é pasteurizado e envasado logo após, sem contato com o meio externo.

§ 3º Admitem-se estes processos somente para o beneficiamento do leite integral.

§ 4º Deverão ser observadas todas as normas técnico-sanitárias para produção.

§ 5º Após a pasteurização e resfriamento, deverá se proceder as provas de fosfatase e ou peroxidase, para assegurar ao produtor a completa eficiência do processo de pasteurização.

§ 6º Estes processos de beneficiamento só poderão ser aceitos quando a produção for do próprio produtor.

Art. 260. Beneficiamento coletivo é aquele onde se processa o leite oriundo de mais de uma propriedade rural.

Art. 261. Todo leite a ser transportado para o beneficiamento deverá ser imediatamente resfriado a temperatura máxima de 5º C a partir do início da ordenha.

Art. 262. Em se tratando de mistura de leite proveniente de diversos criadores é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produtor para fins de análises individuais de densidade e acidez.

Parágrafo único. Este processo de beneficiamento só poderá ser feito através do pasteurizador de placas.

Seção VI

Armazenagem e Comercialização

Art. 263. A armazenagem deverá ser feita sob condições que evitem contaminação ou desenvolvimento de microrganismos, e que proteja de deteriorização o produto alimentar ou seu invólucro.

Art. 264. A temperatura de armazenagem deve variar de 5º C a 10º C e a de transporte, a aproximadamente 5º C.

Art. 265. A comercialização do leite deverá ser feita no prazo de 24 horas após sua pasteurização.

Seção VII

Análise

Art. 266. Considera-se leite normal o produto que se apresente:

I - características normais:

- a) teor de gordura mínima de 3%;
- b) acidez em graus Dornic entre 15º D e 18º D;
- c) extrato seco total mínimo de 11,5%;
- d) densidade a 15º C - 1028 e 1033;
- e) índice crioscópico: mínimo - 0,55º C;

II - considera-se leite impróprio para o consumo aquele que:

- a) releve acidez inferior a 15º D e superior a 18º D;
- b) contenha colostro ou elementos figurados em excesso;
- c) o número total de germes for superior a 150.000 UFC/ml na indústria após pasteurização;
- d) o número de germes termófilos e psicotróficos for superior a 10% ao número de mesófilos;
- e) apresente elementos estranho a sua composição normal;
- f) revele presença de nitratos e nitritos;
- g) revele quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;
- h) apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

Art. 267. A análise do leite, seja qualquer o fim a que se destine, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de rotina, sendo:

I - características organolépticas: cor, cheiro, sabor, aspecto e temperatura;

II - densidade pelo termo-lacto-densímetro a 15º C;

III - acidez pelo acidímetro Dornic, considerando-se prova complementar a prova de cocção, do álcool e alizarol;

IV - extrato seco total desengordurado, por discos, tabelas ou aparelhos apropriados.

Art. 268. Dada a imprecisão das provas de rotina, somente poderá ser considerado anormal, e desse modo condenado por fraude, o leite que se apresente fora do padrão por no mínimo 3 provas de rotina ou em 1 rotina e 1 de precisão.

Parágrafo único. Consideram-se provas de precisão:

I - Determinação do índice de refração no soro cúprico;

II - Determinação do índice crioscópico.

Art. 267. O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo deve apresentar:

I - análise físico química:

a) crioscopia - 0,54 a - 0,56 +/- (- 0,55);

b) densidade: 1028 a 1033 g/lit;

c) acidez: 15º D a 18º D;

d) gordura: 3,0%;

e) enzima fosfatase: negativa;

f) peroxidase: positiva;

II - análise biológica:

a) contagem global de mesófilas: máxima 150.000 UFC/ml;

b) coliformes totais: tolerância de até 5 UFC/ml;

c) coliformes fecais: ausentes;

d) bactérias patogênicas: ausentes.

Seção VIII

Fraude

Art. 268. Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

I - sofrer adição ou leite de qualquer outra espécie animal;

II - tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, inclusive a gordura;

III - sofrer adição de substâncias conservadoras ou qualquer outro elemento estranho a sua composição;

IV - estiver cru e for vendido como pasteurizado;

V - for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

Art. 269. Só poder ser inutilizado o leite considerado impróprio para consumo ao fraudado, que a juízo dos fiscais, não possa ter aproveitamento condicional.

Parágrafo único. Considera-se aproveitamento condicional para:

I - alimentação animal;

II - fabricação de creme para manteiga.

Art. 270. Não será permitida a exposição à venda de leite e seus derivados nos estabelecimentos comerciais que não disponham de sistema de frio exclusivo a sua conservação ou com uma seção para este fim, condicionada às peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

Art. 271. Só poderá ser beneficiado o leite considerado normal, proibindo-se beneficiamento do leite que:

I - provenha de propriedades interditas;

II - revele presença de germes patogênicos;

III - esteja adulterado ou fraudado, revele presença de colostro ou leite de retenção;

IV - apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15º D ou superior a 18º D;

V - revele na prova de redutase, contaminação excessiva, com descoramento em tempo inferior a 2:30 horas; e

VI - não coagule pela prova do álcool e do alizarol.

Art. 272. Para determinação do padrão bacteriológico e das enzimas de leite serão realizadas as seguintes análises:

I - redutase;

II - fosfatase;

III - peroxidase;

IV - contagem microbiana;

V - teste de presença de coliformes.

Art. 273. Para o leite pasteurizado a prova de fosfatase deve ser negativa e a de peroxidase positiva.

Art. 274. Considera-se leite impróprio para o consumo "in natura", o que não satisfaça as exigências previstas para sua produção e, ainda que:

I - apresente acidez inferior a 14º D e superior a 18º D;

II - contenha colostro ou elementos figurados em excesso;

III - o número total de germes for superior a 500.000 antes e 400.000 depois de pasteurizado;

IV - apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais;

V - apresente quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;

VI - apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

Art. 275. É proibida a abertura de leite para venda fracionará do produto, salvo quando se destine ao consumo imediato nas leiterias, cafés, bares, restaurantes, e outros estabelecimentos que sirvam refeições.

CAPÍTULO II

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 276. Os servidores do SIM em serviço da inspeção têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, a qualquer estabelecimento relacionado no artigo 2º deste regulamento.

Art. 277. A fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

Parágrafo único. A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente regulamento.

Art. 278. O exame de leite será realizado de forma individual e coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

I - as amostras para o exame individual serão colhidas em cada latão, por procedências;

II - as amostras para o exame coletivo serão colhidas na proporção de 10% (dez por cento) dos latões, por procedência e devidamente homogeneizadas.

Art. 279. O leite condensado nos estabelecimentos que, a critério da inspeção do SIM possa ser aproveitado na alimentação de animais domésticos, será imediatamente transferido para vasilhames ou latão apropriado, fechados com lacre inviolável e pintados de vermelho na fase externa, tendo em local visível a inscrição “alimento animal.”

Parágrafo único. Antes do respectivo fechamento será adicionada ao leite quantidade de farelo de trigo ou arroz, sendo o vasilhame retirado do estabelecimento em transporte exclusivo, dentro do prazo de 06 (seis) horas, adotando-se idêntica medida para o leite desnatado, leite e soro.

Art. 280. Para identificação dos queijos, charques, embutidos, carnes salgadas e secas, produtos defumados, banhas gordurosas e pescados, a inspeção usará as instruções descritas na legislação pertinente, juntamente com a chancela do SIM, com o respectivo número de registro concedido pelo SIM.

Art. 281. A fixação, classificação de tipos e padrões, aprovação de produtos de origem animal e de fórmulas, rótulos e carimbos, constituem atribuições do SIM, mediante instruções baixadas para cada caso, obedecendo à legislação sanitária em vigor.

Art. 282. Serão solicitadas aos demais órgãos públicos as necessárias medidas visando à uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste regulamento.

Art. 283. As autoridades civis e militares, com encargos policiais, darão todo apoio, desde que sejam solicitadas, aos servidores da inspeção municipal, ou seus representantes, mediante identificação quando no exercício de sua função.

Art. 284. O presente regulamento poderá ser alterado no todo ou em parte, de acordo com o interesse do serviço ou por conveniência administrativa do SIM.

Parágrafo único. Ocorrendo a necessidade de se processar a alteração facultada neste artigo, deverá ser observada a preservação do padrão sanitário da matéria-prima e dos respectivos produtos.

Art. 285. As dúvidas de interpretação à aplicação dos dispositivos deste regulamento serão resolvidas pela Diretoria do SIM.

Art. 286. As taxas e sanções previstas neste Decreto e na Lei nº 5.538, de 06 de junho de 2013, serão editadas através de Decreto próprio e anualmente ajustadas pelo Prefeito Municipal.

Art. 287. Fica estipulado o prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da data da publicação deste, para que sejam feitas as adequações e adaptações exigidas pela Lei e este Decreto.

Art. 288. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 289. Revogam-se as demais disposições em contrário, em especial o Decreto nº 34.746, de 03 de julho de 2013.

Prefeitura Municipal de Betim, 14 de dezembro de 2023.

Vittorio Medioli
Prefeito Municipal

Joab Ribeiro Costa
Procurador-Geral do Município

Este texto não substitui o publicado no Órgão Oficial de Betim nº 2754, de 10/01/2024.

ANEXO I

Art. 1º Os carimbos da inspeção municipal representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos sujeitos à fiscalização do SIM – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, e a garantia de que o produto provém de estabelecimento inspecionado “pelo órgão” competente.

Art. 2º O número de registro do estabelecimento, as iniciais “SIM” e as palavras “INSPECIONADO” e “PREFEITURA MUNICIPAL DE BETIM”, representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do carimbo oficial da Inspeção Municipal.

§ 1º As iniciais “SIM” representam as siglas do “Serviço de Inspeção Municipal”.

§ 2º O número de registro é representado pela composição numérica.

Art. 3º O carimbo oficial de Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com seus respectivos usos. O nome da fonte de todos os dizeres deve ser Times New Roman.

I – MODELO – 1:

a) FORMA: Elíptica no sentido horizontal.

b) DIZERES: Número de Registro do Estabelecimento encimado da palavra “INSPECIONADO”, colocados horizontalmente. Acima da palavra “INSPECIONADO”, as iniciais “SIM”. Os dizeres “PREFEITURA MUNICIPAL DE BETIM” acompanham a curva inferior da elipse.

c) DIMENSÕES E USO:

1 - 0,07m X 0,05m (sete por cinco centímetros) será usado em carcaças ou quartos de grandes animais em condições de consumo em natureza e em carnes destinadas à industrialização posterior, aplicado externamente sobre as massas musculares, com tinta apropriada cor violeta.

2 - 0,05m X 0,03 (cinco por três centímetros) será usado em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue, com tinta apropriada cor violeta.

II – MODELO – 2:

a) FORMA: Triângulo equilátero com círculo em seu interior, tocando os lados internos do triângulo.

b) DIZERES: Número de registro do estabelecimento encimado da palavra “INSPECIONADO” encimado das iniciais SIM, colocados horizontalmente dentro do círculo e “PREFEITURA MUNICIPAL DE BETIM” que acompanha o lado inferior externo do triângulo.

c) DIMENSÕES E USO: O diâmetro do círculo varia de 0,02m (dois centímetros) a 0,30m (30 centímetros), cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, para uso no rótulo de produtos comestíveis de origem animal manipulados e/ou industrializados, caixas ou engradados contendo ovos, pescados, mel e cera de abelhas.

III – MODELO – 3:

a) FORMA: Quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos.

b) DIZERES: As iniciais SIM, abaixo a palavra “INSPECIONADO”, abaixo o número do registro do estabelecimento, abaixo os dizeres “Impróprio para alimentação humana” e completando abaixo “PREFEITURA MUNICIPAL DE BETIM”, todos dispostos no sentido horizontal.

c) DIMENSÕES e USO: Os lados terão a dimensão variando de 0,03m (três centímetros) a 0,15m (quinze centímetros), cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, para o uso no rótulo de produtos não-comestíveis ou destinados à alimentação de animais.

IV – MODELO – 4:

a) FORMA: Elíptica, no sentido vertical.

b) DIZERES: Número de registro do estabelecimento, isolado e encimado pela palavra “CONDENADO” encimado pelas iniciais “SIM” colocados em sentido horizontal e logo abaixo a palavra “PREFEITURA MUNICIPAL DE BETIM” acompanhando a curva inferior da elipse.

c) DIMENSÕES E USO: 0,07m X 0,06m (sete por seis centímetros) e será usado em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela inspeção, sendo aplicado com tinta verde.

V – MODELO – 5:

a) FORMA: Triângulo equilátero com círculo em seu interior, tocando os lados do triângulo.

b) DIZERES: Número de registro do estabelecimento encimado da palavra “REINSPECIONADO” encimado das iniciais “SIM”, colocados horizontalmente dentro do círculo e “PREFEITURA MUNICIPAL DE BETIM” que acompanha o lado inferior externo do triângulo.

c) DIMENSÕES E USO: O diâmetro do círculo varia de 0,02m (dois centímetros) a 0,30 (trinta centímetros), e será usado em produtos de origem animal comestíveis, após reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.