

DECRETO Nº 1.203, DE 17 DE JUNHO DE 2013

Regulamenta a Lei nº 1.932, de 1º de dezembro de 2006 e o Decreto nº 317 de 08 de agosto de 2007, que institui o “Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal” no Município de Corumbá.

O PREFEITO MUNICIPAL DE CORUMBÁ, Estado de Mato Grosso do Sul, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município, considerando o disposto na Lei nº 1.932, de 1º de dezembro de 2006.

D E C R E T A:

TÍTULO I

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º O Serviço de Inspeção Municipal, instituído pela Lei nº 1.932 de 1º de Dezembro de 2006 seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Regulamento.

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), subordinado à Secretaria Municipal de Produção Rural, 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, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de Corumbá, conforme normas estabelecidas no Decreto nº 317/2007 e neste Regulamento.

Art. 3º A Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, continuará fiscalizando e inspecionando todos os alimentos na área de comercialização, em consonância com a legislação sanitária em vigor.

Art. 4º A fiscalização pertinente ao S.I.M. será feita com estrita observância à competência privativa estadual ou federal nos seguintes locais:

I - nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma de consumo;

II - nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializarem;

III - nas usinas de beneficiamento do leite nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;

IV - nos entrepostos de ovos e fábricas de produtos derivados;

V - nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;

VI - nas propriedades rurais.

Art. 5º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito deste Decreto, qualquer instalação ou local, situados dentro no território municipal, nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como, onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados, os ovos, o mel e a cera de abelhas e seus derivados, o leite e seus derivados, o pescado e seus derivados, bem como os produtos utilizados para a sua industrialização. (Redação dada pelo Decreto nº 317, de 2007).

Art. 6º Compete à Secretaria Municipal de Produção Rural:

I - observar as normas técnicas estaduais e federais de produção e classificação dos produtos de origem animal e para as atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal;

II - executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação;

III - criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como junto à população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.

Parágrafo único. A Secretaria Municipal de Saúde, através do Departamento de Vigilância Sanitária, exercerá no âmbito de sua competência, a direção única e as atribuições previstas na Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, Lei Estadual nº 13.317, de 24 de setembro de 1999 e Legislação Sanitária Municipal.

Art. 7º É proibido o funcionamento no Município de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado, na forma deste Decreto, e conforme legislação estadual e federal.

Art. 8º Os estabelecimentos registrados que preparam subprodutos não destinados à 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. 9º A Secretaria Municipal de Produção Rural, através do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, suínos, caprinos, ovinos e aves), a produção de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município podendo, para tanto, requisitar, inclusive, força policial.

Art. 10. Os servidores incumbidos da execução desta lei serão nomeados por Decreto assinado pelo Prefeito Municipal e publicado no Diário Oficial do Município e terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Produção Rural ou Prefeitura Municipal de Corumbá, da qual constará, além da denominação do órgão, o número da matrícula, nome, fotografia, cargo, data da expedição e validade.

Parágrafo único. Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional.

Art. 11. Por “carne de açougue”, para título deste Decreto, 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 destinado à elaboração de conservas em geral, por “carne” (matéria-prima) devem-se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

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

Art. 12. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovidos da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado, constitui a “carcaça”.

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

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

Art. 13. A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero” significa, para efeito do presente Decreto, que se trata de “produto de origem animal ou suas matérias primas”.

CAPÍTULO II

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 14. Para a classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal será observado o disposto no artigo 17 do Decreto nº 317, de 08 de agosto de 2007.

CAPÍTULO III

ESTABELECIMENTO DE CARNES E DERIVADOS

Art. 15. Os estabelecimentos sujeitos a este Decreto classificam-se, em:

I - Matadouros-frigoríficos: dotados de instalações para matança de animais de açougue providos de equipamentos para frigorificação, com ou sem dependências industriais;

II - Estabelecimentos industriais: destinados à transformação de matérias-primas para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano, inclusive as charqueadas, fábricas de produtos comestíveis e fábricas de produtos gordurosos;

III - Entrepósitos de carnes e derivados: locais destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e distribuição de carnes e de seus derivados das diversas espécies de animais de açougue;

IV - Estabelecimentos de carnes e derivados com autosserviço: destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de carnes e de seus derivados, das diversas espécies de animais de açougue.

CAPÍTULO IV

ESTABELECIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

Art. 16. Os estabelecimentos sujeitos a este Decreto classificam-se, em:

I - Propriedades rurais: situadas geralmente em zona rural, destinadas à produção de leite, para qualquer finalidade comercial, compreendendo:

a) "Fazenda leiteira", assim denominada o estabelecimento localizado, via de regra, em zona rural, destinado à produção do leite para consumo em natureza do tipo "C" e para fins industriais;

b) "Estábulo leiteiro", assim denominado o estabelecimento localizado em zona rural ou suburbana, de preferência destinado à produção e refrigeração de leite para consumo em natureza, do tipo "B";

c) "Granja leiteira", assim denominada o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e engarrafamento para consumo em natureza, de leite tipo "A".

II - Postos de leite e derivados: destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnate ou coagulação de leite, do creme e outras matérias-primas para depósito por curto espaço de tempo e posterior transporte para a indústria; compreendendo:

a) "Posto de recebimento", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento do creme ou de leite de consumo ou industrial, onde podem ser realizadas operações de medida, pesagem ou transvase para acondicionamento ou atesto;

b) "Posto de refrigeração", assim denominado o estabelecimento destinado ao tratamento pelo frio de leite reservado ao consumo ou à industrialização;

c) "Posto de coagulação", assim denominado o estabelecimento destinado à coagulação do leite e sua parcial manipulação, até a obtenção de massa dessorada, enformada ou não, destinada à fabricação de queijos de massa semicozida ou filada, de requeijão ou de caseína;

d) "Queijaria", assim denominado o simples estabelecimento situado em fazenda leiteira e destinado à fabricação de queijo tipo Minas.

III - Estabelecimentos industriais: destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição incluídas as usinas de beneficiamento e fábricas de laticínios, compreendendo:

a) "Usina de beneficiamento", assim denominado o estabelecimento que tem por fim principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público ou a entrepostos usina;

b) "Fábrica de laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;

c) "Entrepósito-usina", assim denominado o estabelecimento localizado em centros de consumo, dotado de aparelhagem moderna e mantido em nível técnico elevado para recebimento de leite e creme, e dotado de dependências para industrialização que satisfaçam às exigências deste Regulamento, previstas para a fábrica de laticínios;

d) "Entrepósito de laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluídos o leite em natureza.

IV - Estabelecimentos de leite e derivados com autosserviço: destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de derivados de leite.

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

CAPÍTULO V

DO ESTABELECIMENTO DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 17. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - Entrepósitos de pescados e derivados: estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio de pescados;

II - Fábrica de conservas de pescado: estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis;

III - Estabelecimentos de pescados e derivados com autosserviço: destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de pescados e de seus derivados.

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

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

I - Granjas avícolas: locais destinados à produção de ovos que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos;

II - Estabelecimentos industriais: destinados ao recebimento e à industrialização de ovos;

III - Entrepósito de ovos: estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos "in natura" dispondo ou não de instalações para sua industrialização;

IV - Estabelecimentos de ovos e derivados com autosserviço: locais destinados ao recebimento, classificação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de ovos e seus derivados.

CAPÍTULO VII

DOS ESTABELECIMENTOS DE MEL E CERA DE ABELHAS

Art. 19. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I – Apiários: locais destinados ao manejo das abelhas e à sua produção de mel, cera, própolis, pólen, geleia, geleia real, dentre outros; apiários;

II - Casas do mel: destinadas ao recebimento da produção dos apiários e aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem do mel e seus derivados;

III - Entrepósitos de mel: estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação e industrialização de mel e seus derivados;

IV - Estabelecimentos de mel com autosserviço: destinados ao recebimento, classificação e industrialização, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de mel e seus derivados.

TÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 20. Todo e qualquer estabelecimento, para iniciar construções, deverá apresentar parecer prévio do Órgão Ambiental competente e solicitar a respectiva licença de operação, junto àquele órgão.

§ 1º Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio municipal, sem que esteja de acordo com as condições mínimas exigidas na legislação em vigor.

§ 2º As exigências de que se trata o parágrafo anterior referem-se às dependências, instalações, máquinas, equipamentos e utensílios utilizados no estabelecimento e ao credenciamento do Responsável Técnico junto ao órgão competente.

Art. 21. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos 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 à capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 22. Os estabelecimentos de produtos de origem animal, de que trata o artigo 6º do Decreto nº 317/07, 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 - impedir a entrada ou abrigo de insetos, roedores e pragas;

III - impedir a entrada de contaminantes ambientais, tais como: fumaça, poeira, vapor e outros. Separarem, por dependência, divisória ou outros meios eficazes, as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada;

IV - dispor de sistema de proteção ambiental que evitem que suas atividades interfiram na qualidade de vida da população e do ambiente das áreas circunvizinhas ao estabelecimento;

V - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação, suficientes em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

VI - possuir pisos e paredes de cor clara, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e higienização;

VII - ter paredes 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 - a parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada;

VIII - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo da matéria-prima e produtos comestíveis, de fácil limpeza e higienização;

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

X - garantir que as operações possam realizar-se nas condições ideais de higiene, respeitando o fluxo desde a chegada da matéria-prima até a obtenção do produto final, de forma a evitar contaminação cruzada;

XI - dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro, tolerando-se alvenaria revestida de azulejo branco ou mármore e também mesas de madeira revestidas de chapas metálicas inoxidáveis;

XII - dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes, em aço inoxidável ou material plástico. Os tanques segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria, convenientemente revestidos de azulejo branco;

XIII - 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;

XIV - dispor de água fria e quente abundante, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

XV - dispor de rede de esgoto com ralos dotados de sifão, em todas as dependências, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas de instalações para retenção e aproveitamento de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, se for necessário, como desaguadouro final em curso de água caudaloso e perene ou em fossa séptica, com sistema adequado de tratamento de resíduos efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final;

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

XVII - possuir pátios e ruas pavimentadas, bem como as áreas destinadas a secagem de produtos;

XVIII - dispor de sede para a Inspeção Municipal que, compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias quando necessário;

XIX - possuir janelas basculantes e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas

de telas móveis à prova de insetos, quando for o caso;

XX - possuir instalações de frios com câmara e antecâmara que se fizerem necessárias, em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento;

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 (vinte) degraus e inclinação de 50 (cinquenta) graus em qualquer dos seus pontos - as escadas em caracol só serão toleradas como escadas de emergência;

XXII - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de produtos não comestíveis;

XXIII - serão evitadas as transmissões, porém quando isso não for possível, devem ser instalações de forma a não prejudicarem os trabalhos de dependência exigindo-se, conforme o caso, que sejam embutidas;

XXIV - possuir canalizações 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, empregada na manipulação de matérias-primas e produtos comestíveis, será usada por meio de mangueiras de cor branca ou preta;

XXV - só possuir telhados de meias águas quando puder ser mantido o pé direito à altura mínima da dependência ou dependências correspondentes;

XXVI - dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor;

XXVII - dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras necessárias.

Art. 23. Tratando-se de estabelecimentos de carnes e derivados devem ainda satisfazer às seguintes condições:

I - ser construído em centro de terreno afastado dos limites das vias públicas preferentemente 5 (cinco) metros na frente, e com entradas laterais que permitam a movimentação de veículos de transporte, exceto para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, que poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas;

II - ter os seguintes pés-direitos: sala de matança de bovinos 7 (sete) metros da sangria à linha da esfolia, e daí por diante no mínimo 4 (quatro) metros; nas demais dependências, o pé direito será fixado por ocasião do exame dos projetos apresentados à Secretaria Municipal de Infra-Estrutura;

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

IV - dispor de dependências e instalações adequadas para necropsias, com forno crematório anexo, designado, para efeito deste regulamento, "Departamento de Necropsias"; na falta deste, os produtos condenados ou impróprios para o consumo alimentar humano, serão inutilizados com desinfetantes a base de cresóis (creolina) e destinados ao aterro sanitário;

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

VI - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências que, por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível 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, como sejam máquinas, aparelhos, caminhões, vagonetas, 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 a finalidade da indústria;

IX - dispor de carros ou recipientes metálicos apropriados pintados de vermelho e que possam ser totalmente fechados, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, onde estará escrito, em caracteres bem visíveis, a palavra "condenados";

X - possuir instalações adequadas para o preparo de subprodutos não comestíveis;

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

XII - possuir digestores em número e capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento e, na falta destes, os produtos serão inutilizados com desinfetantes a base de cresóis (creolina) e destinados ao aterro sanitário;

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

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

XV - dispor de dependências de industrialização de área mínima com 20 m² (vinte metros quadrados).

Art. 24. Os estabelecimentos destinados ao abate de aves 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 suspensas pelos pés e/ou cabeças;

III - dispor de dependência exclusiva para a operação de sangria;

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

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

Art. 25. Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer às seguintes condições:

I - Comuns a todos os estabelecimentos:

a) estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;

b) 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;

c) ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, envasilhamento e depósito de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das que se destinam à lavagem e esterilização dos vasilhames ou ao preparo de produtos não comestíveis;

d) ser construído no centro de terreno, afastado dos limites das vias públicas, preferentemente 5m (cinco metros) na frente e dispor de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte;

e) ter pé-direito mínimo de 3,50m (três metros e cinquenta centímetros) nas dependências de trabalho; 3m (três metros) nas plataformas, laboratórios e lavagem do vasilhame; 2,80m (dois metros e oitenta centímetros) nos vestiários e instalações sanitárias;

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

g) dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinário preferentemente conjugado;

h) dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado para a lavagem e esterilização do vasilhame, carros-tanque e frascos; As fazendas leiteiras e os abrigos rústicos, os postos de recebimento, os postos de desnatação e as queijarias podem ter instalações simples para água quente e vapor;

i) dispor de depósitos para vasilhame e frascos;

j) dispor, conforme o caso, de garagem, para a guarda de carros-tanque.

II - Condições específicas aos diversos estabelecimentos, a saber:

a) Fazendas Leiteiras:

1. ter boas aguadas e pastagens devidamente tratadas, com área proporcional ao rebanho existente;
2. manter o gado leiteiro em boas condições sanitárias;
3. dispor de instalações rústicas indispensáveis à permanência do gado durante o trato e o preparo da ordenha;
4. manter currais limpos, com cercas caiadas, providos de depósitos para a guarda de rações e de local para limpeza do gado, inclusive para emprego de carrapaticidas;
5. instalar dependências para ordenha que podem ser de construção rústica, porém, sólida e higiênica, com pisos impermeabilizados, tanque cimentado com água corrente, estrados de madeira para o vasilhame, dispositivos de contenção durante a limpeza e a ordenha; pode ser simplesmente cercado, dispor ou não de paredes inteiras, possuir cobertura simples de telha ou mesmo de sapé e ter no mínimo 3 m (três metros) de pé-direito.

b) Estábulo leiteiro:

1. ter boas pastagens, com área proporcional ao gado existente, e, quando necessário, bosques de proteção contra ventos;
2. manter o rebanho leiteiro em boas condições sanitárias e em regime compatível com a produção do leite;
3. dispor de currais de bom acabamento, com área proporcional ao gado existente;
4. dispor de estábulo, preferentemente retangular com corredores e passagens indispensáveis, com área correspondente ao número de animais a estabular, sendo aconselhável 1 (uma) para cada grupo de 80 (oitenta) vacas; ter pé-direito mínimo de 3m (três metros); ter piso impermeável, revestido de cimento áspero, paralelepípedo ou outro material aceitável, com declive não inferior a 2% (dois por cento) provido de canaletas de largura, profundidade e inclinação suficientes; ter ou não muros ou paredes, os quais, quando existentes, serão impermeabilizados com material aceitável até a altura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros); ter manjedouras de fácil limpeza, de preferência cimentadas; possuir abastecimento de água potável, rede de esgoto e instalações adequadas para o recebimento e tratamento de resíduos orgânicos;
5. dispor de posto de refrigeração, a juízo do S.I.M., para resfriar o leite no mínimo a 10°C (dez graus celsius), quando não existir usina de beneficiamento própria;
6. para produção de leite tipo "B" deve dispor de sala de ordenha, nas condições já fixadas.

c) Granja leiteira:

1. estar situada em zona suburbana ou rural, inclusive de Municípios, próximos e preferentemente nas redondezas dos grandes centros consumidores;
2. dispor de terreno suficiente, com área proporcional ao rebanho existente, ficando a critério do S.I.M. a determinação das extensões mínimas destinadas à cultura de forrageiras e áreas de pastagens e instalações;
3. dispor de edificações localizadas no mínimo a 50m (cinquenta metros) das vias públicas e de habitações;
4. dispor de "sala de ordenha" destinada exclusivamente a esta finalidade, provida de aparelhagem indispensável em número proporcional ao de vacas, instalada como se segue: área, iluminação e aeração suficientes, pé-direito mínimo de 3m (três metros); forro convenientemente caiado ou pintado; piso impermeabilizado com ladrilhos hidráulicos, de ferro ou cimento em cores claras, com declive, que facilite rápida limpeza; paredes revestidas de azulejos claros cerâmicos até 2m (dois metros) de altura, sendo a parte restante rebocada, caiada ou pintada a óleo, telas móveis à prova de moscas; abastecimento de água potável em abundância, quente e fria, ampla e rede de esgoto, com declive que permita o rápido escoamento;
5. dispor de usina de beneficiamento, instalada de acordo com as exigências deste Regulamento;
6. dispor de aparelhamento todo em aço inoxidável, nos casos em que for indicado;
7. dispor de campo ou piquetes com área mínima de 100m² (cem metros quadrados) por animal em lactação;
8. dispor de dependências para isolamento e tratamento de animais doentes;
9. reunir os demais detalhes previstos para os estábulos leiteiros.

d) Posto de recebimento:

1. ter dependência de recebimento e laboratório para análises rápidas de leite ou de creme e tanque com água corrente

para refrigeração;

2. ter depósito de vasilhame;

3. sempre que o posto realize transvase de leite, será dotado de instalação para produção de vapor.

e) Posto de refrigeração:

1. ter dependências de recebimento de piso cimentado ou preferentemente com ladrilhos de ferro;

2. ter laboratório para análises rápidas;

3. ter dependências de refrigeração, dotada de aparelhagem necessária;

4. ter dependência própria para as máquinas de produção de frio, quando for o caso;

5. ter dependência para caldeira;

6. ter câmara frigorífica e sala de expedição, quando houver necessidade.

f) Posto de coagulação:

1. ter dependência de recebimento de leite, que pode ser uma plataforma alta, e coberta;

2. ter laboratório para análises rápidas de leite;

3. ter dependência de manipulação provida de aparelhagem necessária, para tratamento do leite e manipulação parcial do produto;

4. ter dependência de prensagem e salga inicial, quando se trate de massa de queijos a que se aplique essa operação;

5. ter dependência de acondicionamento e expedição.

g) Queijarias:

1. ter dependência de recebimento de leite provida de água quente;

2. ter dependência de manipulação;

3. ter depósito.

h) Usina de beneficiamento:

1. ter dependências para recebimento da matéria-prima;

2. ter dependência de beneficiamento para a realização das operações de filtração, pasteurização, refrigeração, enlatamento, engarrafamento e capsulamento;

3. ter dependência de manipulação e fabricação de produtos derivados, inclusive salga em maturação, quando for o caso;

4. ter câmaras frigoríficas permitindo-se tanques para congelamento quando essa prática for autorizada;

5. ter dependências próprias para as máquinas de produção de frio;

6. ter depósito para vasilhame e utensílios diversos.

i) Fábrica de laticínios:

1. ter dependência para recebimento de matéria-prima;

2. ter dependência única para manipulação e fabricação de mais de um produto, quando não houver contra-indicação;

3. ter dependências de salga e de maturação, em câmara subterrânea ou semi-subterrânea de acordo com os tipos de queijos fabricados, dotadas, conforme o caso, de divisões para diferentes temperaturas;

4. ter dependência de acondicionamento, embalagem, rotulagem e expedição;

5. ter dependência para depósito de produtos;

6. ter câmaras frigoríficas obrigatoriamente nas fábricas que preparem manteiga "extra" ou de "1ª qualidade".

j) Entrepasto-usina:

1. dispor de dependência ampla para recebimento e classificação do leite procedente, conforme o caso, de fazenda leiteira, posto de recebimento, posto de refrigeração, usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios;
2. dispor de dependências necessárias ao beneficiamento do leite a fim de realizar operações de filtração, pasteurização, refrigeração, engarrafamento e capsulamento;
3. dispor de dependência apropriada para enchimento de carros-tanque;
4. possuir câmaras frigoríficas para leite engarrafado e em latões;
5. possuir dependências adequadas para desnatação e fabricação de manteiga;
6. possuir, facultativamente, dependências para o preparo de outros produtos lácteos;
7. possuir dependências para o preparo de subprodutos não comestíveis.

k) Entrepasto de laticínios:

1. ter dependências de recebimento e classificação das matérias-primas e produtos semifabricados;
2. ter ainda, quando for o caso, dependências próprias para enlatamento e empacotamento de manteiga, preparo de queijo fundido, limpeza, maturação, secagem, embalagem de queijo e câmaras frigoríficas.

§ 1º Quando houver estábulo em condições satisfatórias o S.I.M. poderá dispensar a exigência de sala própria para ordenha.

§ 2º Quando a refrigeração do leite for feita no estabelecimento, deve existir anexo ao estábulo uma dependência adequada, devidamente, construída, instalada e aparelhada.

§ 3º Os "estábulos leiteiros" devem, ainda, dispor de instalações complementares, a saber: silos ou fenis; banheiro ou pulverizador de carrapaticidas; depósito de forragens com local próprio para preparo de rações, piquete, ou compartimento para bezerros, estrumeira distante da sala de ordenha no mínimo 50m (cinquenta metros).

§ 4º Os "postos de recebimento" devem receber o leite, destinado ao consumo em natureza, com tempo suficiente à chegada do produto às usinas de beneficiamento ou entreposto dentro dos prazos previstos neste Regulamento.

§ 5º Quando se trate de leite destinado ao consumo em natureza, as operações permitidas nos postos de refrigeração são: a filtração, a refrigeração e o acondicionamento do leite cru.

§ 6º O aproveitamento de leite desnatado para o preparo da caseína ou de outros produtos não comestíveis implica na existência de salas separadas para tal fim.

§ 7º Quando houver desnatação de leite produzido unicamente da fazenda onde os "postos de desnatação" estiverem instalados, bastará a dependência da desnatação, tendo ao lado alpendre com instalações de água fervente ou vapor, qualquer que seja o volume do leite recebido.

§ 8º Os "postos de coagulação" só podem funcionar quando filiados a fábricas de laticínios registradas, nas quais será completada a elaboração dos produtos, inclusive salga e maturação dos queijos. Seu funcionamento só é permitido em regiões que estejam fora da zona de alcance da usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios.

§ 9º As "queijarias" só podem funcionar quando filiadas a entrepostos de laticínios registrados, nos quais será complementado o preparo do produto com sua maturação, embalagem e rotulagem. Seu funcionamento só é permitido para manipulação de leite da própria fazenda e quando não possa ser enviado para postos de refrigeração, postos de recebimento, postos de desnatação, postos de coagulação, usina de beneficiamento, fábrica de laticínios, entrepostos-usina e entrepostos de laticínios.

§ 10. As "queijarias", de acordo com a sua capacidade de produção, devem orientar a instalação por plantas padrões do S.I.M..

§ 11. Tratando-se de entreposto-usina, deve ter instalações mínimas para recebimento, tratamento e distribuição diária de 10.000 (dez mil) litros de leite, em Corumbá, considerando a população de 100.000 (cem mil) habitantes.

Art. 26. A juízo do S.I.M., onde não existirem usinas de beneficiamento, entreposto de laticínios ou fábrica de laticínios poderá ser permitido aos postos de recebimento, desnatação e refrigeração o fornecimento de leite pasteurizado, engarrafado, exclusivamente para consumo local.

Parágrafo único. Nos casos do presente artigo serão feitas adaptações adequadas, nos termos deste Regulamento.

Art. 27. Tratando-se de estabelecimentos destinados ao recebimento e industrialização do pescado devem satisfazer mais o seguinte:

I - dispor, nos entrepostos de pescado, de câmaras frigoríficas, para estocagem de pescado em temperatura de -15°C (menos quinze graus centígrados) a -25°C (menos vinte e cinco graus centígrados);

II - dispor de dependências para inspeção sanitária, recebimento, manipulação, classificação e distribuição do pescado;

III - dispor de veículos apropriados e isotérmicos;

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

Parágrafo único. As fábricas de conservas do pescado obedecerão, ainda, no que lhes for aplicável, às exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivados.

Art. 28. Os estabelecimentos destinados ao mel, cera de abelhas e seus derivados devem:

I - dispor de dependências de recebimento;

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

Art. 29. Os ângulos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.

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

Art. 30. 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 afastados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 31. Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 32. A construção dos estabelecimentos deve obedecer as exigências que estejam previstas no Código Municipal de Obras, na legislação federal e estadual e as de ordem sanitária ou industrial, previstas neste regulamento.

Art. 33. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano, só pode reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, por um fiscal selecionado pelo Responsável Técnico do S.I.M..

CAPÍTULO II

DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 34. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar devidamente registrado na Secretaria Municipal de Produção Rural.

Art. 35. 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 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 conserva de pescados;

IV - entrepostos de ovos e fábricas de conserva de ovos;

V – fábricas e entrepostos de mel, cera de abelhas e seus derivados.

Art. 36. Em complemento ao disposto no Artigo 10 do Decreto Municipal nº 317/07, fica estabelecido que o registro no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., deverá ser requerido na Secretaria Municipal de Produção Rural, da Prefeitura Municipal de Corumbá e, endereçado ao Responsável Técnico pelo S.I.M., instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- I – Requerimento;
- II - Consulta Prévia junto ao Município;
- III - Licença prévia do órgão ambiental competente ou protocolo de licenciamento ambiental;
- IV - dados do proprietário;
- V - dados do estabelecimento;
- VI - Declaração de responsabilidade;
- VII – dados do responsável técnico;
- VIII - Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento;
- IX - Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos (Caso Necessário);
- X - cadastro do produto;
- XI – Declaração;
- XII - início de atividades;
- XIII - Fluxograma de produção;
- XIV - Composição dos produtos;
- XV - Declaração de Responsabilidade de Coordenação de Produção;
- XVI - Projeto arquitetônico completo devidamente assinado por engenheiro ou arquiteto responsável, registrado no CREA;
- XVII - Planta baixa de cada pavimento em escala 1:100 ou 1:50, com lay-out de equipamento e mobiliário;
- XVIII - Projeto Hidrossanitário;
- XIX - Laudos de análises físico-químicas e bacteriológicas da água de abastecimento;
- XX - cópia da Anotação da Responsabilidade Técnica do profissional habilitado para exercício da função, expedida pelo respectivo conselho de classe (quando houver);
- XXI - cópia do Auto de Vistoria dos Bombeiros;
- XXII - cópia do CNPJ (se houver);
- XXIII - cópia simples do RG e CPF do responsável legal;
- XXIV - cópia do Cartão do Produtor Rural (se houver);
- XXV - Manual de Boas Práticas elaborado por um Médico Veterinário;
- XXVI - Certificado de Dedetização Semestral;
- XXVII - cópia do contrato social da empresa;
- XXVIII - cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou prédio não seja próprio);
- XXIX - cópia do alvará de funcionamento e localização;
- XXX - Parecer técnico e laudo de inspeção feito pelo técnico do Serviço de Inspeção Municipal;
- XXXI - apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo Departamento do Serviço de Inspeção Municipal;
- XXXII - cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF);
- XXXIII - comprovante de pagamento da taxa de solicitação de Registro no S.I.M.

§ 1º Conforme a atividade, será necessário apresentar:

- I - cópia ou original do Atestado Sanidade Animal;

II - cópia ou original do Memorial Descritivo Econômico-sanitário;

III - cópia ou original da Declaração de Responsabilidade Técnica;

IV - cópia ou original da Inscrição no CRMV-MS.

§ 2º Os anexos encontram-se no Departamento do Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria de Municipal de Produção Rural – SEPROR – Centro Administrativo, situado à Rua 13 de Junho, nº 1457 – Centro, Cep 79330-050, telefone/fax: 3907-5349.

§ 3º A documentação deverá ser apresentada em 2 (duas) vias, sendo uma original; as plantas em cópias, na escala prevista neste regulamento, assinadas por engenheiros ou arquitetos registrados no CREA.

Art. 37. Para a construção de estabelecimentos novos é obrigatório:

I - exame do terreno, cujo pedido deve ser instruído com a planta do local, especificando a área disponível, acidentes existentes, detalhes sobre a água de abastecimento, a rede de esgoto e indicação do local de escoamento dos resíduos;

II - apresentação dos projetos das respectivas construções, nas escalas e cores previstas neste regulamento acompanhadas dos memoriais descritivos das obras a realizar, material a empregar e equipamento a instalar;

III - nos estabelecimentos novos, cor preta;

IV - nos estabelecimentos a reconstruir, ampliar ou remodelar:

a) cor preta, para as partes a serem conservadas;

b) cor vermelha, para as partes a serem construídas;

c) cor amarela, para as partes a serem demolidas;

d) cor azul, para os elementos construídos em ferro ou aço;

e) cor cinza, pontuada de nanquim, para as partes de concreto;

f) cor "terra de siene", para as partes em madeira.

§ 1º O pedido de aprovação da obra será encaminhado à Secretaria Municipal de Infra-Estrutura, que deverá remeter à Secretaria Municipal de Produção Rural, para que seja devidamente instruído o processo com laudo de inspeção fornecido pelo Secretário Municipal de Produção Rural.

§ 2º Será realizada uma inspeção prévia de todas as dependências, situação em relação ao terreno, instalações, equipamento, natureza e estado de conservação das paredes, pisos e tetos, pé-direito, bem como da rede de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo-se detalhadamente a procedência, captação, distribuição, canalização e escoamento.

Art. 38. As firmas construtoras não darão início à construção de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria Municipal de Produção Rural, através do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 39. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados a alimentação humana, é indispensável para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimento, que devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos previstos na legislação do Ministério da Saúde.

Parágrafo único. Mesmo que o resultado da análise seja favorável, a Secretaria de Municipal de Produção Rural pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, o tratamento da água.

Art. 40. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pela Secretaria de Municipal de Produção Rural, através do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 41. 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. 42. As autoridades municipais não permitirão a construção de estabelecimentos que, por sua natureza, possam prejudicar outros que elaborem produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 43. Apresentados os documentos exigidos neste regulamento, o Departamento do Serviço de Inspeção Municipal mandará vistoriar o estabelecimento para apresentação do competente laudo.

Art. 44. Autorizado o registro, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos será arquivada no Departamento de Serviço de Inspeção Municipal e a outra entregue ao interessado.

Art. 45. Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o Departamento de Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de "TÍTULO DE REGISTRO", constando do mesmo, o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.

Art. 46. O Departamento de Serviço de Inspeção Municipal determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado.

Art. 47. O relacionamento é requerido ao Departamento de Serviço de Serviço de Inspeção Municipal e o processo respectivo deve obedecer ao mesmo critério estabelecido para o registro de estabelecimento no que lhe for aplicável.

Art. 48. São relacionadas as fazendas leiteiras, os postos de recebimento, as queijeiras, os apiários, os entrepostos de mel e cera de abelhas e as casas atacadistas, fixando-se, conforme o caso, as mesmas exigências para os demais estabelecimentos.

CAPÍTULO III

DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 49. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 50. Todos os equipamentos 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 denominações: "COMESTÍVEIS" e "NÃO COMESTÍVEIS".

Art. 51. Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas.

Art. 52. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.

§ 1º Não é permitido para os fins deste artigo, o emprego de produtos biológicos.

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

Art. 53. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive os gorros, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, esmalte, brincos, anéis, ou qualquer tipo de adereço que venha prejudicar o produto final.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outros, devem apresentar-se com uniformes em cores diferenciadas e não poderão ter livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou onde sejam manipulados produtos comestíveis. (Texto retirado do § 1º do Art. 28, Seção III do Decreto Municipal nº 317/07).

Art. 54. O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsias, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados.

Art. 55. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 56. É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Art. 57. É proibido cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho.

Parágrafo único. Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável do Serviço de Inspeção. (Texto retirado do § 2º do Art. 28, Seção III do Decreto Municipal nº 317/07).

Art. 58. Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Parágrafo único. A critério do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal pode ser dispensada a impermeabilização

de paredes em dependências onde se trabalha com equipamento fechado.

Art. 59. As instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, devem ser lavadas e desinfetadas tantas vezes quantas necessárias.

Art. 60. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 61. Durante a fabricação, no embarque ou no transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 62. É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e 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. 63. Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, com a expressão: "apto a manipular alimentos" e devem apresentar condições de saúde e possuir hábitos higiênicos, sendo que anualmente serão submetidos a 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 demartoses, 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.

Art. 64. 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 substâncias permitidas, não forem julgados em condições de aproveitamento.

Parágrafo único. Em caso algum 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. 65. É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos de dependência.

Art. 66. Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 67. Serão diariamente limpos e devidamente desinfetados os instrumentos de trabalho.

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

Art. 68. As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos duas vezes por ano.

Art. 69. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes do seu retorno aos postos de origem.

Art. 70. Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo da Secretaria Municipal de Produção Rural, é obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

CAPÍTULO IV

DAS OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS

Art. 71. Ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos que trata o presente Regulamento, obrigados a:

I - observar e fazer observar todas as exigências deste Regulamento, no Decreto Municipal nº 317/07 e no Decreto Federal nº 30.691/52 (RIISPOA);

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção,

inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

III – fornecer, até o décimo dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

IV - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização dos trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão;

V - todo material fornecido pela firma ficará à disposição e responsabilidade do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal, sendo entregue a firma caso haja cancelamento do registro;

VI - manter registro diário de entrada de animais e matérias primas especificando procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino;

VII - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

VIII - recolher as taxas de inspeção sanitária, previstas na legislação vigente;

IX - dar aviso com antecedência sobre a chegada ou recebimento de barcos pesqueiros ou de pescados;

X – substituir, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, o Responsável Técnico que, eventualmente, se desligar do estabelecimento.

Art. 72. Os Responsáveis Técnicos dos estabelecimentos que lidam com produtos de origem animal deverão ser graduados em cursos de Medicina Veterinária e devidamente registrados no CRMV-MS.

Parágrafo único. São taxas previstas no presente Regulamento: Taxa de Solicitação de Registro; Taxa Anual de Registro; Taxa de Vistoria; Taxa de Análise Pericial e Taxa de Abate; regulamentos em Lei Complementar própria. Os casos omissos no presente artigo serão resolvidos pela Coordenação do S.I.M. (Texto retirado dos § 1º e § 2º do Art. 45, Seção VI do Decreto Municipal nº 317/07).

Art. 73. Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer relação atualizada de fornecedores de matéria-prima com os respectivos endereços, quantidade e nome das propriedades rurais.

TÍTULO III

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

CAPÍTULO I

DA INSPEÇÃO “ANTE-MORTEM”

Art. 74. Nos estabelecimentos subordinados à Inspeção Municipal é permitido o abate de animais bovinos, suínos, ovinos e caprinos, bem como das diferentes aves domésticas e de caça, usadas na alimentação humana, para comercialização e consumo dentro do Município de Corumbá.

Art. 75. 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;

VIII – Guia de Trânsito Animal (GTA).

Parágrafo único. É proibida a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento da Inspeção Municipal sobre as condições de saúde do lote.

Art. 76. É vedado o abate de animais sem prévio exame sanitário, que será realizado pelo médico veterinário credenciado pela Secretaria Municipal de Produção Rural, 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. 77. Todo e qualquer abate de animais será precedido de um descanso mínimo previsto no art. 110 do Decreto Federal 30.691/52, jejum e dieta hídrica nos depósitos dos estabelecimentos.

§ 1º A critério do médico veterinário responsável pela inspeção municipal, o período de descanso poderá ser ampliado quando julgar necessário:

§ 2º O período de repouso de que se trata o caput deste artigo pode ser reduzido quando o tempo de viagem não for superior a 2 (duas) horas e os animais procedam de campos próximos, mercados ou feiras, sob controle sanitário permanente, não podendo, em hipótese alguma, ser inferior a 6 (seis) horas.

§ 3º Nos casos a que se refere o parágrafo anterior, a autoridade sanitária do ponto de partida deve fornecer um documento, mencionando claramente as condições de saúde dos animais. (Texto retirado do Artigo 46, § 1º e 2º do Decreto Municipal nº 317/07).

Art. 78. É proibido o abate de:

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

II - animais caquéticos ou extremamente magros, devendo proceder como determina o RIISPOA;

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

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

V - animais fadigados;

VI - fêmeas em estado adiantado de gestação;

VII - fêmeas com sinal de parto recente.

Parágrafo único. É proibido, ainda, o abate de animais em todas as circunstâncias previstas nos artigos 113 a 121 do Decreto Federal 30.691/52

Art. 79. Quando houver suspeita de carbúnculo hemático, além das medidas já estabelecidas, à Inspeção Municipal cabe proceder como se segue:

I - observar por 48 (quarenta e oito) horas, se no fim desse período não ocorrerem novos casos, permitir o sacrifício de todo o lote, no final da matança;

II - ocorrendo novos casos, determinar o isolamento de todo o lote e aplicar soro anticarbuncoso, permanecendo os animais em observação pelo tempo que a Inspeção Municipal julgar conveniente, sendo que no mínimo deve decorrer 21 (vinte e um) dias, depois da última morte ou da aplicação do soro para sacrifício de qualquer animal do lote;

III - determinar a limpeza e desinfecção das dependências e locais onde estiverem em qualquer momento esses animais, compreendendo a remoção, a queima de toda a palha, esterco e demais detritos e imediata aplicação, em larga escala, de uma solução de soda a 5% (cinco por cento) ou de outro desinfetante especificamente aprovado pelo S.I.M..

Art. 80. A administração dos estabelecimentos fica obrigada a tomar as medidas mais adequadas, no sentido de serem evitados maus tratos aos animais, pelos quais é responsável desde o momento do seu desembarque.

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

Art. 81. Para o início do abate de animais é necessária a prévia autorização da Inspeção Municipal.

Art. 82. São condenados os bovinos, ovinos e caprinos que, no exame “antemortem”, revelem temperatura retal igual ou superior a 40,5°C (quarenta e meio graus celsius); são, também, condenados os suínos com temperatura igual ou superior

a 41°C (quarenta e um graus celsius), bem como, as aves com temperatura igual ou superior a 43°C (quarenta e três graus celsius).

Parágrafo único. São condenados os animais em hipotermia.

Art. 83. É da competência privativa do Médico Veterinário, conforme dispõe o artigo 5º da Lei Federal nº 5.517/68, o exercício das seguintes atividades e funções, a cargo da União, dos Estados, dos Municípios, dos Territórios Federais, entidades autárquicas, paraestatais e de economia mista e particular:

I - a direção técnica sanitária dos estabelecimentos industriais de produtos de origem animal;

II - a inspeção e a fiscalização sob o ponto de vista sanitário, higiênico e tecnológico dos matadouros, frigoríficos, fábricas de conservas de carne e de pescado, fábricas de banha e gorduras em que se empregam produtos de origem animal, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carne, leite, peixe, ovos, mel, cera e demais derivados da indústria pecuária e, de um modo geral, quando possível, de todos os produtos de origem animal nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização.

Parágrafo único. O Decreto Federal 30.691/52 é soberano e, além das especificações estabelecidas no presente regulamento, todas as outras especificações contidas no Título VII, Capítulo I, do mesmo, devem ser obedecidas.

CAPÍTULO II

DA MATANÇA

Seção I

Da Matança de Emergência

Art. 84. 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. 85. É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 86. A matança de emergência deverá ser feita em local próprio.

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

Art. 87. São considerados impróprios para consumo os animais, que, sacrificados de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Regulamento, no Decreto Federal 30.691/52, ou, por outras razões justificadas pela Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Sempre que os animais abatidos de emergência apresentem, logo após a morte, carne com reação francamente ácida, as carcaças serão consideradas, impróprias para consumo.

Art. 88. Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, a juízo da Inspeção Municipal podem ser aproveitados.

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

Seção II

Da Matança Normal

Art. 89. Só é permitido o sacrifício de animais de açougue por métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguidos de imediata sangria.

Art. 90. A sangria deve ser completa, realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros.

Art. 91. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível.

Art. 92. É obrigatória a pelagem e raspagem de toda carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente, em conformidade com o item 7, do capítulo I da Portaria 711/1995/SDA/MAPA.

Parágrafo único. É proibido o chamuscamento de suínos.

Art. 93. 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. 94. 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.

Art. 95. Para a divisão de carcaças bovinas ou suínas deve-se usar serra metálica própria para o fim.

Parágrafo único. É proibido o uso de machadinha ou qualquer outro tipo de instrumental.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO "POST-MORTEM"

Art. 96. 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. 97. 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 geral da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;

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

Art. 98. 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. 99. 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. 100. 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 ou removidas 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 de matança.

Art. 101. As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste regulamento, por funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 102. Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões, antes do exame pela Inspeção Municipal.

Art. 103. Depois de aberta a carcaça ao meio, deverão ser examinados: o externo, as costelas, as vértebras e a medula espinhal.

Art. 104. Para se determinar a destinação de carcaças, dos órgãos e das vísceras serão observados os critérios estabelecidos pelo RIISPOA (Decreto Federal 30.691/52).

Art. 105. 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. 106. As carcaças ou partes das carcaças deverão ser penduradas nas câmaras com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e paredes.

Art. 107. 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 a preparação de produtos não comestíveis.

Art. 108. 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. 109. Os casos não previstos neste regulamento serão observados pelo Médico Veterinário, responsável pela Inspeção Municipal, ou ainda, pelo preposto, e imediatamente encaminhados ao Departamento de Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Todos os artigos do Capítulo III, Seções I, II, III, IV, e V do RIISPOA (Decreto Federal 30.691/52), que trata da Inspeção "Post-Mortem" de bovídeos, equinos, caprinos, ovinos, suínos, aves e pequenos animais, deverão ser obedecidos.

CAPÍTULO IV

DISPOSIÇÕES DIVERSAS

Art. 110. Nos casos de aproveitamento condicional, a que se refere este Regulamento, os produtos deverão ser submetidos, a critério da Inspeção Municipal a uma das seguintes operações de beneficiamento;

I - esterilização ou fusão pelo calor;

II - tratamento pelo frio;

III - salgamento;

IV – rebeneficiamento.

Art. 111. Todas as carnes, inclusive as de ave bem como órgãos e vísceras, antes de serem recolhidas às câmaras frias onde já se encontrem outras matérias-primas, armazenadas, devem permanecer por espaço de tempo suficiente na antecâmara.

Art. 112. A Inspeção Municipal exigirá que as carcaças, ou partes de carcaças, sejam penduradas nas câmaras com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e as paredes.

Parágrafo único. A carne estivada deve ser depositada sobre estrados gradeados, proibindo-se depositá-la diretamente sobre o piso.

Art. 113. É proibido recolher novamente às câmaras, produtos de origem animal que delas tenham sido retirados e que passem algum tempo em temperatura ambiente, a juízo da Inspeção Municipal.

Art.114. As dependências onde as matérias-primas são manipuladas por qualquer forma devem estar providas de recipientes para recolhimento de restos ou recortes que venham a ter contato com o piso, material esse que será condenado e destinado ao preparo de subprodutos não comestíveis.

Art. 115. A Inspeção Municipal deve providenciar, sempre que necessário, a desinfecção de salas e equipamentos bem como determinar os cuidados a serem dispensados aos operários que tenham manipulado animais atingidos de doenças infecciosas transmissíveis ao homem.

CAPÍTULO V

DA TRIPARIA E EMBUTIDOS

Art. 116. A triparia é o departamento destinado à manipulação, limpeza e preparo para melhor apresentação ou subsequente tratamento dos órgãos e vísceras retiradas dos animais abatidos.

§ 1º A Inspeção Municipal providenciará para que a abertura dos órgãos abdominais se faça tão distante quanto possível do local das demais manipulações, preferentemente em compartimentos separados.

§ 2º É proibida qualquer manipulação de couros e peles na triparia.

Art. 117. São considerados produtos de triparia: as cabeças, miolos, línguas, mocotós, esôfagos e todas as vísceras e órgãos, torácicos e abdominais, não rejeitados pela Inspeção Municipal.

Art. 118. Entende-se por “embutido” todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis curados 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 aprovados pela Secretaria Municipal de Produção Rural.

Art. 119. Os intestinos de bovinos, suínos, ovinos e caprinos, só podem ser utilizados como envoltórios de embutidos e não podem ser empregados na composição de quaisquer outros produtos alimentícios.

§ 1º Para seu aproveitamento é necessário que sejam convenientemente raspados e lavados, considerando-se como processos usuais de conservação a dessecação, a salga ou outros aprovados pelo S.I.M..

§ 2º Permite-se o tratamento dos intestinos de suínos e ovinos com soluções de papaína ou por extrato pancreático, para que a ação enzimática desses produtos torne as tripas mais maleáveis. Depois do tratamento, as tripas devem ser bem lavadas com água para remoção total do produto empregado.

Art. 120. As manipulações realizadas sobre tripas, que exijam prévio preparo (fermentação, tratamento por soda ou bicarbonatos alcalinos), só podem ser realizadas em locais apropriados, completamente isolados, exclusivamente destinados a essa finalidade.

Art. 121. As tripas destinadas a embutidos serão cuidadosamente inspecionadas, principalmente quanto à sua integridade e limpeza.

§ 1º Tripas, porções de tripas e esôfagos infestados por parasitas que produzem nódulos devem ser condenados, exceto nos casos de infestação discreta e quando os nódulos possam ser facilmente removidos.

§ 2º Devem ser também condenadas quando a limpeza deixe a desejar ou seu estado de conservação não seja perfeito.

Art. 122. Os embutidos não podem conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionados para dar maior liga à massa.

Art. 123. Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

Art. 124. Entende-se por “morcela” o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

Art. 125. 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 desfibrar o sangue a mão, quando destinado à alimentação humana.

Art. 126. Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

Art. 127. Os embutidos preparados em óleo devem ser cozidos em temperatura não inferior a 72°C (setenta e dois graus centígrados) no mínimo por 30 (trinta) minutos.

Art. 128. 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 produção de embutidos depende de aprovação prévia pela Secretaria Municipal de Produção Rural.

Art. 129. 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 a permitida neste Regulamento;
- IV - forem adicionados tecidos inferiores.

Art. 130. Os embutidos serão considerados alterados e impróprios para o consumo quando:

- I - a superfície estiver úmida, pegajosa ou exudando líquido;
- II - verificadas 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. 131. 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. 132. Entende-se por “defumados” os produtos que após o processo e cura são submetidos a 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. 133. Entende-se por “bacon” e por “barriga defumada” o corte da parte torácico abdominal do porco que inicia nos extremos 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. 134. 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 aprovadas pela Inspeção Municipal, que se destine a evitar alterações de origem microbiana segundo técnica e proporções indicadas.

Art. 135. O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade 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 - estiver “seboso”;

VI - apresentar larvas ou parasitas;

VII - verificado outras anormalidades pela Inspeção Municipal.

Art. 136. Podem servir ainda como continentes para produtos cárneos as bexigas, o epíplon, estômago de porco, desprovido de sua mucosa e a pele de porco devidamente depilada.

Art. 137. Os estômagos de bovinos, quando destinados à alimentação humana, devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento, permitindo-se quando do escaldamento, o emprego da solução de soda no máximo até 2% (dois por cento) ou de outras substâncias aprovadas pelo S.I.M. que facilitem a remoção da mucosa.

§ 1º Permite-se o branqueamento de estômagos de bovinos pelo emprego de fosfato trissódico, metasilicato de sódio ou uma combinação desses produtos, pelo emprego da cal ou de sua combinação com carbonato de sódio, além de outras substâncias aprovadas pelo S.I.M..

§ 2º Os estômagos assim tratados serão a seguir lavados com água fria, até remoção total da substância empregada.

Art. 138. As cabeças destinadas ao preparo de produtos para consumo devem ser previamente abertas, retirados os olhos, cartuchos, etmoides e as partes cartilaginosas internas do conduto auditivo externo.

Parágrafo único. Essas operações devem ser realizadas tão longe quanto possível do local onde são abertos e lavados os estômagos e intestinos.

Art. 139. A medula espinhal pode ser dessecada ou congelada e destinada à elaboração de conservas enlatadas, em percentagens estabelecidas pelo S.I.M..

Art. 140. Os miúdos (coração, pulmão, fígado, rins, miolos, timos, mocotós, língua) são submetidos a manipulações e limpeza adequadas, antes de serem entregues ao consumo ou de entrarem para as câmaras frias.

§ 1º Os rins destinados ao preparo de produtos cárneos devem ser previamente retalhados e a seguir abundantemente lavados.

§ 2º No coração dos suínos deve-se verificar a existência de coágulos sanguíneos, os quais serão sempre retirados.

§ 3º As línguas mutiladas, portadoras de cicatrizes ou lesões superficiais podem ser destinadas à salsicharia, depois de removida e condenada a parte lesada.

Art. 141. É proibido o emprego de testículos no preparo de produtos comestíveis.

Parágrafo único. Quando destinados ao consumo em estado fresco ou após tratamento pelo frio, os testículos só podem sair do estabelecimento em peças inteiras devidamente embaladas.

Art. 142. As amídalas, glândulas salivares, ovários, baço, outras glândulas, gânglios linfáticos e hemolinfáticos, não se prestam, sob qualquer forma, ao preparo de produtos alimentícios.

CAPÍTULO VI

DA GRAXARIA

Art. 143. Graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias primas gordurosas e de subprodutos não comestíveis para comércio dentro do Município de Corumbá.

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. 144. 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. 145. 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 a gorduras não comestíveis, em azul.

§ 2º Nenhuma modificação nessas instalações pode ser feita sem prévia autorização da Inspeção Municipal.

Art. 146. Entende-se por produtos gordurosos os que resultam do aproveitamento de tecidos de 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

Dos Produtos Gordurosos Comestíveis

Art. 147. Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados “gorduras”, com exceção da “banha” e da “manteiga”.

Art. 148. Quando os produtos gordurosos apresentarem estado líquido, serão denominados “óleos”.

Seção II

Dos Produtos Gordurosos Não Comestíveis

Art. 149. 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 estabelecimentos que não dispõem de instalações e equipamentos para elaboração de gorduras comestíveis.

Art. 150. Os produtos 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

Dos Subprodutos Não Comestíveis

Art. 151. Entende-se por “subproduto 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. 152. Entende-se por “alimento para animais” todo e qualquer subproduto usado na alimentação de animais, tais como:

I - farinha de carne;

II - farinha de sangue;

III - sangue em pó;

IV - farinha de ossos cru;

V - farinha de ossos autoclavados;

VI - farinha de ossos degelatinizados;

VII - farinha de fígado;

VIII - farinha de pulmão;

IX - farinha de carne e ossos;

X - rações preparadas.

Art. 153. 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% (sessenta e cinco por cento) de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e 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 de farinha de carne.

Art. 154. 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 8% (oito por cento) de umidade.

Art. 155. 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 Produção Rural.

§ 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) umidade.

Art. 156. Entende-se por “farinha de ossos crus” o subproduto seco e triturado, resultante do cozimento em água, dentro de 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. 157. 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. 158. 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. 159. 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. 160. Entende-se por “farinha de pulmão” o subproduto seco triturado e 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. 161. 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 de 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 de farinha de carne e ossos.

Art. 162. Considera-se "ração preparada" toda e qualquer mistura em proporções adequadas de produtos diversos destinados à alimentação de animais, que tenha também em sua composição subprodutos designados neste regulamento como "alimento para animais".

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

Art. 163. 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. 164. 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 (cento e quinze a cento e vinte cinco graus celsius), pelo menos por uma hora, quando elaborados por aquecimento a vapor e a uma temperatura mínima de 105°C (cento e cinco graus celsius), pelo menos por quatro horas, quando pelo tratamento a seco.

Art. 165. 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. 166. 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. 167. Entende-se por "tancage" o resíduo do cozimento de matérias-primas em autoclaves sob pressão, seco e triturado.

Art. 168. Entende-se por "crackling" o resíduo da matéria-prima trabalhada em digestores a seco, antes de sua passagem pelo moinho.

Art. 169. 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. 170. 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. 171. Entende-se por "óleo de mocotó" o subproduto extraído das extremidades ósseas dos 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:

I - cor amarelo-claro ou amarela âmbar;

II - menos de 1% (um por cento) entre impurezas e umidades;

III - acidez em s.n. % de 5 ml (cinco mililitros) no máximo;

IV - ausência de ranço;

V - ligeira turvação;

VI - não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou vegetais.

Art. 172. As cerdas, crinas e pêlos serão lavados em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secados.

Art. 173. 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. 174. 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. 175. Os “tendões e vergas” tão prontamente quando possível, devem ser submetidos ao congelamento, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou ainda por processo aprovado.

CAPÍTULO VII

DA MARGARINA

Art. 176. Entende-se por Margarina o produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinado à alimentação humana com cheiro e sabor característicos. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais.

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado (Portaria MAPA nº 372, de 04/09/1997).

CAPÍTULO VIII

DAS CONSERVAS

Art. 177. É proibido o emprego de substâncias que possam diminuir o valor nutritivo das conservas, a ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Parágrafo único. É proibido o emprego de antissépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas a menos que constem neste Regulamento, no RIISPOA (Decreto Federal 30.691/52) ou, ainda, que venham a ser aprovados pelo S.I.M..

Art. 178. 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 sódio, nitrato de potássio, (salitre) e nitrito de potássio.

Parágrafo único. Toleram-se, nos produtos prontos, a presença de nitritos na proporção máxima de 200 (duzentas) partes por milhão e de nitratos, até 1 (uma) parte por mil, separadamente.

Art. 179. É permitido o emprego de substâncias farináceas alimentícias com as restrições previstas neste Regulamento.

Art. 180. Entende-se por “condimento”, substâncias aromáticas, sápidas, 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 - Anis (*Pimpinella anisum*);

V - Baunilha (*Vanilla planifolia* Andrews);

- VI - Canela (*Cinamomum ceylanicum* Breyre);
- VII - Cardomomo (*Elettaria cardamomum*);
- VIII - Cebola (*Allium cepa*);
- IX - Cravo (*Caryophyllus maticus*, L.);
- X - Cominho (*Cuminum cyminum*, L.);
- XI - Coentro (*Coriandrum savitum*, L.);
- XII - Gengibre (*Zinziber officinalis* Roscoe);
- XIII - Louro (*Laurus nobilis*, L.);
- XIV - Macis (O envoltório da noz moscada);
- XV - Maiorana (*Majorana hortensis*);
- XVI - Manjerona (*Origanum majorana*, L.);
- XVII - Menta (*Menta viridis*, *Menta rotundifolia* e *Menta piperita*);
- XVIII - Mostarda (*Brassiva nigra*, Koen, *Bassiva junca*, Hooker e *Sinapis Alba*, L.);
- XIX - Noz moscada (*Myristica fragans* Mane);
- XX - Pimentas:
- a) preta (*Piper nigrum*, L);
 - b) branca (é o mesmo fruto, porém, descortiado);
 - c) vermelha ou p. de Caiena (*Capsicum baccatum*, L);
 - d) malagueta (*Capsicum pendulum* Velloso).
 - e) Pimento (*Pimenta officinalis* Lindl.)
 - f) sinon: alespice, pimenta de Jamaica, pimenta inglesa ou, condimento de quatro espécies;
- XXI - Pimentão (Páprica) - (*Capsicum annuum*, l);
- XXII - Salva (Sálvia) - (*Salvia officinallis*, L);
- XXIII - Tomilho (*Thymus vulgaris*, L).

Art. 181. Entende-se por “corantes” as substâncias que proporcionam um melhor e mais sugestivo aspecto, às conservas ao mesmo tempo em que se prestam à uniformidade de sua colaboração.

§ 1º São corantes permitidos os de origem vegetal, como o açafão (*Crocus sativus* L.), a curcuma (*Curcuma longa* L. e *Curcuma tinctoria*), a cenoura (*Daucs 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. 182. O emprego de corantes e condimentos não especificados neste Regulamento depende de prévia autorização da Secretaria Municipal de Produção Rural, bem como, o emprego de misturas ou de produtos prontos, contendo condimentos ou corantes.

Art. 183. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é proibida a entrada de produtos que não constem deste Regulamento ou que não tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 184. É permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovados e mediante declaração nos rótulos.

Art. 185. O emprego dos nitratos 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 200ppm (duzentas partes por

milhão).

Art. 186. Os nitritos de sódio ou de potássio só podem ser empregados isoladamente ou combinadamente, nas seguintes proporções máximas:

I - 240 g (duzentos e quarentas gramas) para cada 100 l (cem litros) de salmoura;

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

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

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

§ 2º A Inspeção Municipal fará verificar, sempre que julgar necessário, o teor do 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 aprovadas pela Secretaria Municipal de Produção Rural ou Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 187. O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deve-se enquadrar nas especificações previstas neste Regulamento.

Art. 188. 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. 189. No preparo de embutidos, não submetidos a cozimento, é permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculados sobre o total dos componentes e com finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

Art. 190. É permitido o preparo 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 Esses produtos e equipamentos estão sujeitos aos mesmos cuidados fixados neste Regulamento.

TÍTULO IV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS

CAPÍTULO I

DO LEITE EM NATUREZA

Art. 191. Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

Art. 192. Considera-se leite normal, o produto que apresente:

I - caracteres normais;

II - teor de gordura mínimo de 3% (três por cento);

III - acidez em, graus Dornic, entre 15 e 20 (quinze e vinte graus Dornic);

IV - densidade a 15°C (quinze graus centígrados) entre 1.028 (mil e vinte e oito) e 1.033 (mil e trinta e três);

V - lactose - mínimo de 4,3 (quatro e três décimos por cento);

VI - extrato seco desengordurado - mínimo 8,5% (oito e cinco décimos por cento);

VII - extrato seco total - mínimo 11,5% (onze e cinco décimos por cento);

VIII - índice crioscópico mínimo -55°C (menos cinquenta e cinco graus celsius);

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

§ 1º Caso haja um estudo de padrão regional, na cidade de Corumbá ou no Estado de Mato Grosso do Sul, poderá o S.I.M. adotar outros padrões de leite para consumo local, não se permitindo comércio interestadual desse produto.

§ 2º O leite individual com teor de gordura inferior a 3% (três por cento), para efeito de sua aceitação nos estabelecimentos, será considerado normal e se classifica como prevê este Regulamento.

§ 3º Sempre que haja insistência na produção de leite com teor de gordura inferior a 3% (três por cento), a propriedade será visitada por servidor do S.I.M. que se encarregará das verificações e provas necessárias.

§ 4º As denominações e especificações sobre o leite em natureza encontram-se no Título VIII, Capítulo I, do Decreto Federal nº 30.691/52 (RIISPOA) e são os mesmos considerados para fins do presente Regulamento.

Seção I

Dos Estabelecimentos

Art. 193. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados conforme o estabelecido no Capítulo II, deste regulamento.

Art. 194. 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 - vacinação contra febre aftosa conforme calendário oficial;

V - 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 CMT (California Mastitis Test);

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

Art. 195. É obrigatória a contratação de um Médico Veterinário, Responsável Técnico, registrado pelo CRMV-MS, para atuar em todos 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 habilitado.

Art. 196. 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. 197. Os animais deverão ser mantidos sobre rigoroso controle veterinário.

Art. 198. É proibido o aproveitamento do leite de retenção e do colostro para fins de alimentação humana.

Art. 199. É vedada a mistura de leite de espécies diferentes.

Art. 200. 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. 201. Só se permite o aproveitamento do leite, quando as fêmeas:

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

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

III – não reajam à prova de tuberculose (tuberculina) e não apresentarem reação positiva às provas biológicas do diagnóstico da brucelose, obedecidos aos dispositivos da legislação em vigor.

Parágrafo único. Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios. As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter definitivo ou provisório.

Art. 202. Será interdita a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de zoonoses.

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

§ 2º A suspensão da interdição só poderá ser determinada pelo S.I.M., após a constatação do restabelecimento completo dos animais.

Art. 203. É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:

I - se apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticas;

II - sejam suspeitas ou portadoras de doenças infecto-contagiosas;

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

Parágrafo único. Os animais submetidos a tratamento com antibióticos ou outros medicamentos, 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. 204. O animal afastado da produção só pode voltar à ordenha após exame procedido por veterinário oficial.

Art. 205. São obrigatórias as provas biológicas para diagnósticos de tuberculose e brucelose, praticadas tantas vezes quantas necessárias nos estabelecimentos que produzem leite tipo "A" e "B", e, conforme o caso, naqueles que produzem outros tipos de leite. Essas provas só podem ser feitas por veterinário oficial ou por veterinário particular habilitado que obedeça integralmente aos planos oficialmente adotados.

Art. 206. Para o leite tipo "A" e "B" a ordenha deve ser feita em sala ou dependência apropriada.

Parágrafo único. Para os demais tipos de leite a ordenha pode ser feita no próprio estábulo ou em instalações simples, porém higiênicas, de acordo com o que estabelece o presente Regulamento.

Art. 207. 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. 208. A ordenha deve ser feita com regularidade e diariamente, adotando-se o espaço mínimo de 10 (dez) horas no regime de duas ordenhas de 8 (oito) horas no de três ordenhas e poderá ser manual ou mecânica, desde que, as normas de higiene sejam obedecidas, devendo ser efetuada de forma total e ininterrupta com esgotamento total dos tetos, observando-se as seguintes condições:

Parágrafo único. A ordenha deve ser feita observando-se:

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

II - horário que permita a entrada de leite no estabelecimento de destino, dentro dos prazos previstos neste Regulamento;

III - vacas limpas, descansadas, com úberes lavados e enxutos, a cauda presa e tetos desinfetados;

IV - ordenhador asseado, com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, de preferência uniformizado, de macacão e gorros limpos;

V - rejeição dos primeiros jatos de leite, fazendo-se a mungidura total e ininterrupta com esgotamento das 4 (quatro) tetas.

§ 1º É permitida a ordenha mecânica; em tal caso é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização de todas as peças da ordenhadeira, as quais serão mantidas em condições adequadas.

§ 2º Na ordenha manual é obrigatório o uso de baldes com abertura lateral inclinada e previamente higienizados.

Art. 209. Todo vasilhame empregado no acondicionamento do 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 ou ao depósito de leite, não podendo ser utilizado no acondicionamento de soro ou leite impróprio para consumo;

V - trazer identificação de procedência.

Art. 210. 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.

Art. 211. O vasilhame contendo leite deve ser resguardado da poeira, dos raios solares e das chuvas.

Art. 212. Os latões com leite, colocados à margem de estradas, à espera de veículo coletor, devem ser protegidos pelo menos em abrigos rústicos.

Parágrafo único. Durante o transporte o leite será protegido dos raios solares por meio prático e eficiente, usando-se pelo menos lona ou toldo sobre a armação.

Art. 213. É proibido medir, ou, transvasar o leite em ambiente que o exponha a contaminação.

Seção II

Do Transporte

Art. 214. No transporte de leite das propriedades rurais aos locais de beneficiamento deverão ser observados os Artigos nº 500 a 503 do Decreto Federal 30.691/52 (RIISPOA), a Instrução Normativa 51/02 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e, ainda, a Seção V do Decreto Municipal nº 317/2007.

Art. 215. O leite da vaca, cabra, ovelha e outras espécies só poderão ser enviados ao estabelecimento de comercialização, após a pasteurização.

Art. 216. O leite somente poderá ser retido na propriedade quando pasteurizado e refrigerado.

Seção III

Do Beneficiamento

Art. 217. 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 - congelamento, apenas para o leite de cabra;

VI - acondicionamento;

VII - outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Art. 218. É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 219. O leite deve ser analisado na sua chegada, devendo apresentar acidez entre 15º a 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, de acordo com a Instrução Normativa 51/02 do Ministério da Agricultura.

Art. 220. Só pode ser beneficiado leite considerado normal, proibindo-se beneficiamento do leite que;

I - provenha de propriedade interdita;

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 15ºD (quinze graus Dornic) ou superior a 18º D (dezoito graus Dornic);

V - revele, na prova de reductase, contaminação excessiva, com descoloramento em tempo inferior a 5 (cinco) horas para o tipo "A" 3,30 (três horas e meia) para o tipo B e 2,30 (duas horas e meia) para os demais tipos;

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

Art. 221. Entende-se por filtração, a retirada das impurezas do leite, mediante centrifugação, passagem por tela milimétrica ou, ainda, por tecido filtrante próprio.

Art. 222. 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. 223. Entende-se por pré-aquecimento (termização) a aplicação do calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características próprias do leite cru.

§ 1º Considera-se aparelhagem própria, aquela provida de dispositivo de controle automático de temperatura, de tempo e volume do leite, de modo que o produto tratado satisfaça às exigências deste Regulamento.

§ 2º O leite pré-aquecido deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento.

§ 3º O leite pré-aquecido deve dar as reações enzimáticas do leite cru, podendo desse modo ser destinado à pasteurização, para serem obtidos os tipos "C", "magro" e "desnatado" ou ser destinado à industrialização.

Art. 224. Entende-se por pasteurização o emprego conveniente do calor, com o fim de destruir totalmente a flora microbiana patogênica sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades organolépticas normais.

§ 1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização:

I - Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite a 62 - 65 °C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus celsius) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite em grande volume sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria;

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

§ 2º Imediatamente após o aquecimento, o leite será refrigerado entre 2ºC e 5ºC (dois e cinco graus centígrados) e em seguida envasado.

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

§ 4º A pasteurização alta ou dinamarquesa a 91º C (noventa e um graus celsius) por 1 a 3 (um a três) minutos será tolerada somente no beneficiamento do leite "magro" e "desnatado".

§ 5º Logo após a pasteurização, o leite deve ser envasado e, a seguir, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica a 5ºC (cinco graus celsius) no máximo.

§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmico providos de mexedores automáticos, à temperatura de 2ºC a 5ºC (dois a cinco graus celsius), desde que, após o engarrafamento, o leite seja dado ao consumo dentro do prazo fixado por este Regulamento.

§ 7º É proibida a repasteurização do leite, salvo quando para fins industriais.

§ 8º Toleram-se o aquecimento entre 68 - 70 °C (sessenta e oito a setenta graus celsius) por 2-5 (dois a cinco) minutos a vapor direto, devidamente filtrado do leite destinado à fabricação de queijos.

§ 9º O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo como integral deve apresentar:

I - caracteres organolépticos normais do leite cru;

II - teor de gordura original, isto é, sem acréscimo e sem diminuição;

III - acidez não inferior a 15ºD (quinze graus Dornic) nem superior a 20º D (vinte graus Dornic);

IV - extrato seco desengordurado não inferior a 8,5% (oito inteiros e cinco décimos por cento);

V - extrato seco não inferior a 12,2% (doze inteiros e dois décimos por cento);

VI - densidade a 15°C (quinze graus celsius) entre 1028 (mil e vinte e oito) a 1033(mil e trinta e três);

VII - ponto crioscópico -55°C (menos cinqüenta e cinco graus celsius);

VIII - índice refratométrico no soro cúprico a 20°C - (vinte graus celsius) não inferior a 37º (trinta e sete graus) Zeiss.

Art. 225. Entende-se por refrigeração, a aplicação do frio industrial ao leite cru, pré-aquecido ou pasteurizado, baixando-se a temperatura a graus que inibam, temporariamente, o desenvolvimento microbiano.

Art. 226. Entende-se por leite UAT ou UHT (ultra-alta temperatura) o leite homogeneizado submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado, bem como os Artigos 538 a 545 do Decreto Federal nº 30.691/52 (RIISPOA) e a Instrução Normativa SDA/MAPA 51/2002, que estabelece o Programa Nacional de Melhoria da Qualidade do Leite.

Art. 227. Entende-se por “envazamento” ou “engarrafamento”, a operação pela qual o leite é envasado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

§ 1º O leite só pode ser exposto à venda engarrafado em vasilhame esterilizado, fechado mecanicamente e com fecho de reconhecida inviolabilidade, aprovado pelo S.I.M.. Toleram-se engarrafamento e fecho manuais em estabelecimentos que produzam leite dos tipos “C” e “magro”, em quantidade inferior a 500 (quinhentos) litros diários.

§ 2º O engarrafamento só ser realizado em granjas leiteiras, estábulos, usinas de beneficiamento de leite, entrepostos-usina e, ainda, nos casos previstos neste Regulamento.

§ 3º O engarrafamento deve obedecer ao seguinte:

I - ser realizado em unidades de 1/4, 1/2 e 1 (um quarto, meio e um) litro de capacidade;

II - a forma desses vasilhames deve permitir fácil higienização, ter boca pelo menos com 38 mm (trinta e oito milímetros) de diâmetro externo, com bordas e superfície interna lisas;

III - à boca será adaptado um fecho que proteja as bordas do gargalo e seja inviolável, isto é, impossível de ser usado novamente depois de retirado;

IV - ser o vidro de paredes lisas internamente, de fundo chato e com ângulos arredondados ou de outro formato aprovados pelo S.I.M.;

V - ser executado mecanicamente e de modo a não expor o leite a contaminações.

Art. 228. Será permitido o acondicionamento de leite em recipiente de cartolina ou de papel parafinado, e congêneres, fechados à máquina desde que se trate de embalagem eficiente e estéril, aprovada pelo S.I.M..

Art. 229. Os fechos, cápsulas ou tampas devem ser:

I - metálicos ou de papel parafinado, tolerando-se o papelão onde houver impossibilidade comprovada para uso de outro material;

II - adaptados de maneira inviolável;

III - impressos nas cores: azul para o tipo "A", verde para o tipo "B"; natural para o tipo "C"; vermelho para o tipo "magro"; amarelo para o "desnatado"; marrom para o reconstituído, com a inscrição do tipo respectivo; para o leite esterilizado será adotada tampa tipo "coroa".

Art. 230. Os frascos de leite devem ser acondicionados em cestas higiênicas, leves e de fácil limpeza, devendo as usinas de beneficiamento e entrepostos-usina dispor de instalações para a lavagem das mesmas.

Art. 231. O transporte de leite engarrafado deve ser feito em veículos higiênicos e adequados que mantenham o leite ao abrigo do sol, da poeira, da chuva e do calor.

Parágrafo único. É proibido o transporte do leite pronto para o consumo no dorso de animais ou em cargueiros.

Art. 232. As usinas e entrepostos-usina que beneficiam mais de um tipo de leite podem adotar frascos de formato diferente, desde que aprovados pelo S.I.M..

Art. 233. Por solicitação das autoridades de Saúde Pública, pode ser permitido o acondicionamento de leite pasteurizado em latões ou outro vasilhame higiênico, de metal próprio e com fechos invioláveis, para entrega a hospitais, colégios, creches, estabelecimentos militares e outros, para consumação direta. Esse vasilhame deve satisfazer às exigências previstas neste Regulamento.

Art. 234. As autoridades de Saúde Pública determinarão as condições de manutenção do leite nos estabelecimentos varejistas.

Art. 235. É permitido o transporte de leite em veículos-tanque, para distribuição ao consumo:

I - só para leites "magro" e "desnatado", pasteurizados, com tolerância para o tipo "C", enquanto não existirem instalações suficientes nos centros de consumo, para engarrafamento total.

II - os veículos devem ser providos de molas e o tanque de paredes duplas, isotérmicas, de modo a manter o produto durante todo o percurso em temperatura máxima de 10º C (dez graus centígrados);

III - o tanque deve ser do tipo móvel, internamente de alumínio, de aço inoxidável ou de outro material aprovado pelo S.I.M., de estrutura sem ângulos vivos, paredes lisas de fácil limpeza, providos de mexedor automático, que poderá ser dispensado quando o leite for homogeneizado;

IV - as torneiras devem ser de metal inoxidável, sem juntas, sem soldas, de fácil desmontagem, em conexão com o aparelho de medição automática e providas de dispositivos especiais para sua proteção;

V - o enchimento do tanque será feito por meio de canalização própria, a partir do depósito isotérmico do estabelecimento, passando ou não por medidores automáticos, proibindo-se o uso de equipamento que possa contaminar o leite, a juízo do S.I.M.;

VI - o distribuidor de leite em carro tanque deve trazer permanentemente um certificado de análise, do qual constarão: tipo do leite, temperatura, hora de saída da usina de beneficiamento ou entreposto-usina e a composição do produto contido no tanque.

Art. 236. A violação dos fechos dos carros-tanque entre a saída e o retorno à usina de beneficiamento, ou ao entreposto-usina, implicará na apreensão sumária do veículo; os infratores serão autuados para efeito de aplicação da penalidade que couber e apresentados à autoridade policial, para o competente processo criminal.

Art. 237. Permite-se a homogeneização de qualquer tipo de leite, desde que em aparelhagem previamente aprovada.

Art. 238. Para efeito de aplicação deste Regulamento considera-se "leite individual" o produto resultante da ordenha de uma só fêmea; "leite de conjunto", o resultante da mistura de leites individuais.

Parágrafo único. Não se permite para fins de consumo em natureza, a mistura de leite de espécies animais diferentes.

Art. 239. Até que sejam determinados os padrões regionais de leite, será considerado "integral" o leite de conjunto que, sem tratamento ou modificação em sua composição, apresente as características previstas neste Regulamento para o padrão de leite normal.

Art. 240. Somente o leite de cabra poderá ser envasado manualmente em processos de pasteurização lenta, nas propriedades de produção própria.

Art. 241. Leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água, do leite em pó adicionado ou não, de gordura

láctea, até atingir o teor gorduroso fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização e pasteurização.

Parágrafo único. Considera-se fraude a venda de um tipo de leite por outro de tipo superior. Os órgãos competentes devem estabelecer gradações de preço para leite pausterizado, magro e desnatado tendo em vista, principalmente, seu teor em gordura.

Art. 242. É permitida a produção dos seguintes tipos de leite de consumo em espécie:

- I - Leite tipo "A" ou de granja;
- II - Leite tipo "B" ou de estábulo;
- III - Leite tipo "C" ou padronizado;
- IV - Leite magro;
- V - Leite desnatado;
- VI - Leite esterilizado;
- VII - Leite reconstituído.

Art. 243. Quaisquer destes tipos só podem ser dados ao consumo, devidamente pasteurizados em estabelecimentos previstos neste Regulamento.

Art. 244. Assim que a usina municipal de beneficiamento de leite começar a funcionar, não será permitida a venda de leite cru, e será proibido ao S.I.M., à Secretaria Municipal de Produção Rural ou às demais autoridades estaduais ou municipais, dar concessão para o comércio deste tipo de leite.

§ 1º O leite cru deve ser produzido e distribuído com observância das seguintes exigências:

- I - proceder de fazenda leiteira devidamente instalada;
- II - ser distribuído ao consumo dentro de 3 (três) horas posteriores ao término da ordenha;
- III - ser integral e satisfazer às características do padrão normal;
- IV - ser distribuído engarrafado.

§ 2º. A distribuição desse leite a granel só é permitida excepcionalmente e pelo tempo necessário à instituição da obrigatoriedade do engarrafamento.

Art. 245. Os diversos tipos de leite devem satisfazer às seguintes condições:

- I - Leite tipo "A":
 - a) ser produzido em granja leiteira;
 - b) ser produzido de maneira a satisfazer a todos os requisitos técnicos para obtenção higiênica do leite;
 - c) ser procedente de gado mantido sob controle veterinário permanente;
 - d) ser procedente de vacas identificadas e fichadas submetidas a exame individual;
 - e) ser submetido periodicamente a exame;
 - f) ser integral e atender às características físico-químicas e bacteriológicas do padrão;
 - g) ser pasteurizado imediatamente no local, logo após o término da ordenha e engarrafado mecanicamente com aplicação de fecho de comprovada inviolabilidade;
 - h) ser mantido e transportado em temperatura de 10°C (dez graus celsius) no máximo e distribuído ao consumo até 12 (doze) horas depois do término da ordenha; este prazo pode ser dilatado para 18 (dezoito) horas, desde que o leite seja mantido em temperatura inferior a 5°C (cinco graus celsius).
- II - Leite tipo "B":
 - a) pode ser produzido em estábulo ou em instalações apropriadas;

- b) ser procedente de vacas mantidas sob o controle veterinário permanente;
- c) ser integral e atender às características físico-químicas e bacteriológicas do padrão;
- d) ser pasteurizado, logo depois de engarrafado, em estábulo leiteiro ou em usinas de beneficiamento ou entreposto-usina.

III - Leite tipo "C":

- a) ser produzido em fazendas leiteiras com inspeção sanitária periódica de seus rebanhos;
- b) dar entrada, em seu estado integral, nos estabelecimentos de beneficiamento, em horas fixadas pela Inspeção Municipal, devendo, em qualquer hipótese, chegar aos estabelecimentos até as 12 (doze) horas, se o leite não tiver sido previamente resfriado. Este prazo pode ser dilatado quando se tratar de leite resfriado e conservado no máximo a 10°C (dez graus centígrados) na própria fazenda, ou a 5°C (cinco graus centígrados) no "posto de refrigeração".
- c) ser pasteurizado dentro de 5 (cinco) horas após o recebimento e engarrafado mecanicamente no próprio local de consumo, permitindo-se a distribuição em carro-tanque, nas condições previstas neste Regulamento.
- d) ser distribuído nas 24 (vinte e quatro) horas seguintes à chegada aos entrepostos-usina;
- e) estar o estabelecimento devidamente autorizado a fazer a padronização, a qual deverá ser realizada por meio de máquina padronizadora;
- f) os produtores de leite tipo "C" que efetuarem mais de uma ordenha poderão remeter o leite da ordenha da noite ao mesmo tempo em que o da ordenha da manhã, desde que resfriado.

IV - Os tipos de leite "magro" e o "desnatado" devem:

- a) ser produzidos em condições higiênicas, realizando-se seu beneficiamento em estabelecimentos que obtiverem devida permissão do S.I.M.;
- b) satisfazer ao padrão regulamentar estabelecido para o tipo "C", exceto quanto ao teor de gordura e aos índices que se alteram por efeito de redução da matéria gorda;
- c) ser pasteurizado pelos processos indicados no presente Regulamento.

§ 1º O leite da primeira ou da segunda ordenha pode ser pasteurizado e engarrafado e, assim, mantido em câmara frigorífica pelos prazos anteriormente previstos.

§ 2º Para o leite tipo "A" é proibida a padronização, bem como o pré-aquecimento e a congelação.

§ 3º Desde a produção até a distribuição ao consumo, o leite tipo "A" só pode ser mantido em recipientes de aço inoxidável, alumínio ou vidro. Permite-se a embalagem final em recipiente de papel, desde que aprovados pelo S.I.M..

§ 4º Quando o leite tipo "B" não for pasteurizado e engarrafado no local de produção, deverão ser obedecidas as seguintes condições:

I - as propriedades que o produzem podem remetê-lo para posto de refrigeração ou entreposto-usina até as 9 (nove) horas (hora legal), podendo este prazo ser dilatado por mais 2 (duas) horas caso o leite tenha sido resfriado à temperatura inferior a 10°C (dez graus centígrados);

II - quando mantido em temperatura conveniente o leite da ordenha da noite pode aguardar a ordenha da manhã para remessa ao posto de refrigeração ou entreposto-usina;

III - o leite resfriado só pode ser transportado em carros isotérmicos para o estabelecimento que o vai pasteurizar, devendo aí chegar no mesmo dia da ordenha;

IV - no "posto de refrigeração", ou no "entreposto usina" será conservado à temperatura máxima de 5°C (cinco graus centígrados) até ser pasteurizado, devendo a pasteurização ser iniciada dentro de 2 (duas) horas após o recebimento;

V - a distribuição ao consumo deverá ser feita no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a chegada do leite na usina.

§ 5º O leite tipo "B" pode ser produzido numa localidade para venda em outra, desde que, devidamente engarrafado e transportado em veículo próprio, obedecidas as condições de temperatura e prazos previstos neste artigo.

§ 6º Desde a ordenha até a entrega ao consumo o leite tipo "B" só pode ser mantido em recipientes de aço inoxidável, alumínio ou vidro. Permite-se a embalagem final em recipiente de papel, desde que aprovados pelo S.I.M..

§ 7º Não se permite para o leite tipo "B" a padronização, o pré-aquecimento e a congelação.

§ 8º Para o beneficiamento do leite tipo "B" a Inspeção Municipal organizará um horário durante o qual ficará proibido o beneficiamento de leite de outros tipos.

§ 9º Antes da remessa do leite das zonas de produção para as usinas de beneficiamento ou entreposto-usina, permitem-se operações preliminares de pré-aquecimento e de congelação parcial, a juízo do S.I.M., atendidas as determinações do presente Regulamento.

§ 10º É fixado o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas como limite entre o término da ordenha e a chegada do leite aos estabelecimentos referidos no parágrafo anterior, podendo ser dilatado este prazo tão somente em casos especiais.

§ 11º Permite-se a pasteurização do leite tipo "C" em uma localidade para venda em outra, desde que engarrafado e transportado em veículo próprio, obedecidas as condições de temperaturas e prazos previstos neste Regulamento.

§ 12º O S.I.M. julgará em cada caso, da possibilidade do transporte desse leite em carros-tanque para sua venda a granel.

§ 13º Vigoram para os leites "magro e desnatado" as mesmas exigências para o leite tipo "C", quanto ao horário de beneficiamento e condições de distribuição.

§ 14º O leite "desnatado" não pode ser entregue ao consumo "in natura", devendo ser utilizado em fabricação de margarina ou destinado a sorveterias, confeitarias e estabelecimentos congêneres.

Art. 246. Para os diversos tipos de leite são fixados os seguintes limites superiores de temperatura:

I - refrigeração no posto, para ser transportado à usina ou entreposto-usina: 5º C (cinco graus celsius);

II - conservação no entreposto-usina antes da pasteurização, em tanques com agitador mecânico: 5ºC (cinco graus celsius);

III - refrigeração após a pasteurização: 5ºC (cinco graus celsius);

IV – conservação: engarrafado, em câmara frigorífica, que deve ser mantida a 5ºC (cinco graus celsius);

V - entrega ao consumo, leite engarrafado a 10ºC (dez graus celsius);

VI - entrega ao consumo, leite em veículo-tanque a 10º C (dez graus celsius);

VII - entrega ao consumo, leite esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 247. Em localidade de consumo reduzido, onde o estabelecimento industrial que beneficia o leite não comporte a instalação de equipamento mecânico, permite-se o engarrafamento manual.

Art. 248. É permitida a produção e beneficiamento de leite para consumo, de tipos diversos dos previstos no presente Regulamento, tais como leite fervido, leite esterilizado e outros, mediante prévia autorização do S.I.M..

CAPÍTULO II

DO CREME

Art. 249. Entende-se por creme de leite o produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água.

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 250. Entende-se por creme de leite a granel de uso industrial o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial de produtos lácteos a outro, que será processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 251. O creme sem tratamento, só pode permanecer no posto de desnatação até 72 (setenta e duas) horas após sua produção.

Art. 252. O creme destinado à fabricação de requeijão deve satisfazer, no mínimo, aos requisitos de creme de 1ª qualidade.

CAPÍTULO III

DA MANTEIGA

Art. 253. Entende-se por Manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme pasteurizado, derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 254. As manteigas de mesa ou de cozinha devem ser consideradas impróprias para o consumo quando, além de sujeitas, apresentarem as demais restrições deste Regulamento:

I - quando apresentem caracteres organolépticos anormais de qualquer natureza;

II - quando em análise fique demonstrada a adição de substâncias nocivas, conservadoras, produtos estranhos à sua composição ou matéria corante não permitida pelo S.I.M.;

III - quando contenham detritos, sujidades, insetos ou corpos estranhos de qualquer natureza;

IV - quando contenham microorganismos, em número que indique defeitos de matéria-prima ou de elaboração;

V - quando revelem em exame bacteriológico, coliformes, levedos e cogumelos em número superior ao previsto nas técnicas padrões do S.I.M. ou do Decreto Federal nº 30.691/52 (RIISPOA) ou apresentem germes patogênicos.

CAPÍTULO IV

DOS QUEIJOS

Art. 255. Entende-se por queijo, o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do coalho, enzimas específicas de bactérias específicas, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes.

§ 1º Entende-se por queijo fresco o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 2º Entende-se por queijo maturado o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§ 3º A denominação "Queijo" está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteína de origem não láctea.

§ 4º Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 256. Para efeito de padronização dos queijos, fica estabelecida a seguinte nomenclatura, de acordo com a consistência do produto:

I - Moles: Minas frescal, Queijo fundido, Ricota fresca, Requeijão e os tipos Roquefort, Gorgonzola, Limburgo e outros;

II - Semiduros: Minas (padrão), Prato, tipo Edam ou Reno, tipos: "Gouda", "Gruyère", "Emental", "Tilsit", "Estepe", "Mussarela", "Siciliano", "Fontinha" e outros;

III - Duros: Minas duro e os tipos "Parmesão", "Chedat", "Provolone", "Cacio-cavalo", "Ricota defumada" e outros.

Art. 257. Os diferentes tipos de Queijo, bem como suas características, estão especificados no Decreto Federal nº 30.691/52 (RIISPOA) e, para efeito do presente Regulamento, deverão ser utilizadas as mesmas regras e denominações nele descritas e, ainda, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico oficialmente adotado.

CAPÍTULO V

DOS LEITES DESIDRATADOS

Art. 258. Entende-se por "Leite desidratado" o produto resultante da desidratação parcial ou total, em condições adequadas, do leite adicionado ou não de substâncias permitidas pelo S.I.M.

§ 1º Consideram-se produtos resultantes de desidratação parcial: o leite concentrado, evaporado, condensado e o doce de leite.

§ 2º Consideram-se produtos resultantes da desidratação total: o leite em pó e as farinhas lácteas.

§ 3º Permite-se a instantaneização do leite, desde que obtido por processos aprovados pelo S.I.M..

Art. 259. Permite-se a desidratação do leite integral, do padronizado, do magro e do desnatado.

Art. 260. Só pode ser empregado na fabricação do leite desidratado para consumo direto, o leite fluído que satisfaça, no mínimo, as condições previstas neste Regulamento e no Decreto Federal nº 30.691/52 (RIISPOA), para o leite de consumo tipo "C"; exclusive quanto ao teor de gordura e de sólidos totais.

Art. 261. O leite desidratado só pode ser exposto ao consumo em embalagem devidamente rotulada, trazendo além das demais especificações, as seguintes: teor de gordura ou indicação da categoria neste particular (exemplo "leite evaporado magro"), composição base do produto, quantidade de água a ser adicionada para a reconstituição, bem como instruções sobre esta operação.

Art. 262. No estabelecimento em que sejam fabricados leite em pó, modificado ou não, para alimentação infantil e farinhas lácteas, haverá sempre laboratório de bacteriologia e na direção dos trabalhos um técnico responsável.

Art. 263. Quando por deficiência de matéria-prima ou erro de fabricação o produto não apresente condições que permitam seu aproveitamento, será destinado para fins industriais, devendo o continente trazer de modo bem visível, a indicação "leite desidratado para uso industrial" (confeitaria, padaria ou estabelecimento congêneres).

§ 1º Considera-se deficiência da matéria-prima, a acidez anormal do leite original ou defeito dos ingredientes adicionados.

§ 2º Considera-se erro de fabricação tudo que der causa a defeito nas características químicas, organolépticas ou microbiológicas do produto.

Art. 264. O leite desidratado destinado ao consumo direto deve estar isento de impurezas, não conter germes patogênicos ou que causem deterioração do produto, nem revelar presença de coliformes.

Art. 265. Entende-se por "leite concentrado" o produto resultante da desidratação parcial em vácuo do leite fluído seguida de refrigera o.

Parágrafo  nico. Consideram-se fases da fabrica o deste produto: sele o do leite, filtra o, padroniza o dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, condensa o, refrigera o e embalagem.

Art. 266. O leite concentrado deve atender às seguintes condi es:

I - ser obtido de matéria-prima que satisfaça às exigências deste Regulamento e preparado em estabelecimento devidamente aparelhado;

II - apresentar características organolépticas próprias;

III - apresentar, depois de reconstituído, composi o química dentro do padrão do leite de consumo a que corresponda;

IV - ter no máximo 0,1 g% (um decigrama por cento) do fosfato ou citrato de sódio, como estabilizador de caseína.

Art. 267. O produto será acondicionado de modo a evitar contamina o, permitindo-se o emprego de latões comuns de transporte de leite, desde que devidamente esterilizados.

Art. 268. Só   permitida a congela o do leite concentrado no próprio vasilhame em que vai ser transportado.

Art. 269. O transporte do leite concentrado congelado, dos estabelecimentos de concentra o ao ponto de destino (usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios) não deve ultrapassar de 24 (vinte e quatro) horas.

Parágrafo  nico. Permite-se a distribui o do leite concentrado, devidamente acondicionado desde que obedeça pelo menos às determina es previstas neste Regulamento para o leite tipo "C".

Art. 270. Entende-se por "leite evaporado" ou "leite condensado sem a u ar" o produto resultante da desidrata o parcial, em vácuo, de leite próprio para o consumo seguido de homogeneiza o, enlatamento e esteriliza o.

Parágrafo  nico. São fases da fabrica o do leite evaporado: sele o do leite, filtra o, padroniza o dos teores de gordura e de sólidos totais, condensa o, homogeneiza o, refrigera o, enlatamento, esteriliza o, agita o e manuten o em temperatura ambiente pelo tempo necessário   verifica o de suas condi es de conserva o.

Art. 271.   permitida a irradia o ou adi o do produto vitaminado ao leite evaporado visando-se aumentar o seu teor em vitamina D.

Art. 272. O leite evaporado deve atender às seguintes condi es:

I - ser obtido de matéria-prima que satisfaça às exigências previstas neste Regulamento;

II – apresentar características organolépticas normais ao produto;

III – apresentar quando reconstituído composição química do tipo de leite de consumo a que corresponder;

IV - ter no máximo 0,1g% (um decígrama por cento), de bicarbonato ou citrato de sódio ou de ambos na totalidade, a fim de assegurar o equilíbrio coloidal.

Art. 273. Entende-se por "leite condensado" ou "leite condensado com açúcar" o produto resultante da desidratação em condições próprias do leite adicionado de açúcar.

Parágrafo único. São fases de fabricação de leite condensado: seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, adição de xarope (solução de sacarose ou glicose), condensação, refrigeração, cristalização e enlatamento.

Art. 274. O leite condensado deve satisfazer às seguintes especificações:

I - Apresentar características organolépticas próprias;

II - Apresentar acidez em ácido láctico, entre 0,08 e 0,16 g% (oito e dezesseis centigramas por cento), quando na diluição de uma parte do produto para 2,5 (duas e meia) partes de água;

III - Apresentar na reconstituição, em volume, uma parte do leite para 2,25 (duas e vinte e cinco centésimos) partes de água, teor de gordura que atinja o limite do padrão de leite de consumo correspondente, tendo 28% (vinte e oito por cento), no mínimo, de extrato seco total do leite e, no máximo, 45% (quarenta e cinco por cento), de açúcar, excluída a lactose.

Art. 275. Entende-se por "Doce de Leite", o produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme e adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos).

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 276. Entende-se por Queijo em Pó, o produto obtido por fusão e desidratação, mediante um processo tecnologicamente adequado, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, e no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea do produto.

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 277. Leite desidratado que não possa ser aproveitado por defeito que não o torne impróprio para o consumo pode ter aproveitamento condicional, na fabricação do doce de leite, a juízo do S.I.M..

Art. 278. Considera-se leite totalmente desidratado:

I - O leite em pó;

II - O leite em pó modificado, o leite em pó modificado acidificado e o leite em pó maltado;

III - As farinhas lácteas.

Art. 279. Entende-se por "Leite em Pó", o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 280. Consideram-se fase de fabricação do leite em pó para consumo humano direto: seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, pré-concentração, homogeneização, secagem por atomização e embalagem.

Parágrafo único. Quando necessário, será permitida a adição de estabilizador de caseína e, ainda, da lecitina, para elaboração de leite instantâneo.

Art. 281. O leite em pó para consumo humano direto, deve atender às seguintes especificações:

I - ser fabricado com matéria-prima que satisfaça às exigências deste Regulamento;

II - apresentar características normais ao produto e atender aos padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos em Normas Técnicas específicas;

III - apresentar composição tal que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, satisfaça ao padrão do leite de consumo a que corresponder;

IV - não revelar presença de conservadores, nem de antioxidantes;

V - Ser acondicionado de maneira a ficar ao abrigo do ar e de qualquer causa de deterioração, exigindo-se tratamento por gás inerte aprovado pelo S.I.M., quando se trate de leite em pó integral, padronizado, magro e semi-desnatado.

Art. 282. Quanto ao teor de gordura, fica estabelecida a seguinte classificação do leite em pó:

I - leite em pó integral, o que apresentar no mínimo 26% (vinte e seis por cento);

II - leite em pó parcialmente desnatado, o que apresentar entre 1,5% (um e cinco décimo por cento) e 25,9% (vinte e cinco e nove décimos por cento);

III - leite em pó desnatado, o que apresentar menos que 1,5% (um e cinco décimos por cento).

Parágrafo único. O leite em pó desnatado, de acordo com o tratamento térmico empregado, pode se classificar em baixo, médio e alto tratamento, conforme o teor de nitrogênio de proteína do soro não desnaturizada.

Art. 283. Entende-se por "leite em pó modificado" o produto resultante da dessecação do leite previamente preparado, considerando-se como tal, além do acerto de teor de gordura, a acidificação por adição de fermentos lácticos ou de ácido láctico e o enriquecimento com açúcares, com sucos de frutas ou com outras substâncias permitidas que a dietética e a técnica indicarem.

§ 1º Permite-se a elaboração de leite em pó modificado sem processo de acidificação por adição de fermentos láctos ou ácido láctico; neste caso, o produto será identificado como: "LEITE EM PÓ MODIFICADO". Quando empregada a técnica da acidificação, o produto deve ser identificado como: "LEITE EM PÓ MODIFICADO ACIDIFICADO".

§ 2º Não se caracteriza como leite em pó modificado, acidificado ou não, o produto simplesmente adicionado de vitaminas.

Art. 284. As demais denominações sobre o "Leite em Pó", inclusive o "Leite em pó industrial" e a "farinha láctea" bem como suas especificações, devem atender ao Decreto Federal nº 30.691/52 e legislações específicas.

Art. 285. Considera-se impróprio para o consumo o leite desidratado que apresentar:

I - cheiro e sabor estranhos, de ranço, de mofo e outros;

II - defeitos de consistência como coagulação com ou sem dessoro no leite parcialmente desidratado, arenosidade ou granulação excessiva no leite condensado e insolubilidade no leite em pó e nas farinhas lácteas;

III - estufamento em latas de leite parcialmente desidratado;

IV - presença de corpos estranhos e de parasitas de qualquer natureza;

V - embalagem defeituosa, expondo o produto à contaminação e a deterioração;

VI - substâncias não aprovadas pelo S.I.M. ou pelo MAPA.

CAPÍTULO VI

DOS OUTROS PRODUTOS LÁCTEOS

Art. 286. Além dos produtos indicados nos capítulos anteriores, são considerados derivados do leite: gordura desidratada de leite, leite fermentado, refresco de leite, caseína, lactose, soro de leite em pó e lactoalbumina.

Art. 287. As regulamentações técnicas de tais produtos encontram-se no Capítulo VI do Decreto Federal nº 30.691/52 (RIISPOA) e são as mesmas adotadas no presente Regulamento.

CAPÍTULO VII

DA ANÁLISE

Art. 288. Considera-se leite normal o produto que apresente:

I - Características normais:

a) teor de gordura mínima de 3% (três por cento);

- b) acidez em graus Dornic entre 15D e 18D;
- c) extrato seco total mínimo de 11,5% (onze vírgula cinco por cento);
- d) densidade a 15°C - 1028 e 1033;
- e) índice crioscópico: mínimo - 0,55°C (menos cinquenta e cinco graus centígrados).

II) Considera-se leite impróprio para o consumo aquele que:

- a) revele acidez inferior a 15ºD e superior a 18ºD;
- 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% (dez cento) ao número de mesófilos;
- e) apresente elemento 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. 289. A análise do leite, seja qualquer o fim a que se destine, deve seguir a Instrução Normativa 51/02 do Ministério da Agricultura.

Art. 290. O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo deve apresentar:

I - Análise Físico-Química:

- a) crioscópica: - 0,54 a - 0,56 +/- (-0,55);
- b) densidade: 1.028 a 1.033 g/lit;
- c) acidez: 15ºD 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.

CAPÍTULO VIII

DA FRAUDE

Art. 291. Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

- I - sofrer adição de água 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. 292. Só pode ser inutilizado o leite considerado impróprio para consumo ou 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. 293. 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 especificada para cada produto.

Art. 294. Para determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite serão realizadas as seguintes análises:

I - redutase;

II - fosfatase;

III - peroxidase;

IV - contagem microbiana;

V - teste de presença de coliformes.

Art. 295. Para o leite pasteurizado a prova de fosfatase deve ser negativa e a de peroxidase positiva.

Art. 296. Considera-se leite impróprio para o consumo "innatura", o que não satisfaça as exigências previstas para sua produção e, ainda que:

I - apresente acidez inferior a 14ºD 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. 297. É proibida a abertura de leite para venda fracionária do produto, salvo quando se destine ao consumo imediato nas leiterias, cafés, bares, restaurantes e outros estabelecimentos que sirvam refeições.

TÍTULO IX

DA INSPEÇÃO DO LEITE E SEUS DERIVADOS

Art. 298. A inspeção do leite e seus derivados abrange:

I - o estado sanitário do rebanho, o local da ordenha, o ordenhador, o material empregado, o acondicionamento, a conservação e o transporte do leite;

II - as matérias-primas e seu beneficiamento até a expedição, nos postos de leite e derivados e nos estabelecimentos industriais.

Parágrafo único. Nos postos de leite e derivados e nos estabelecimentos industriais o leite será obrigatoriamente analisado:

I - na recepção, para verificar se há anormalidade e proceder a seleção que couber;

II - no conjunto, antes das operações de beneficiamento, para verificação dos caracteres organolépticos, realização das provas de lacto-filtração, densidade, teor de gordura, acidez, exames bacteriológicos e outros que se fizerem necessários;

III - durante as diferentes fases de beneficiamento para verificação das operações de filtração, padronização e pasteurização;

IV - após o beneficiamento total ou parcial, para verificação da eficiência das operações;

V - depois do acondicionamento, para verificar a observância aos padrões dos tipos a que pertencerem, se engarrafados ou acondicionados em carros-tanque.

Art. 299. A inspeção de leite nas granjas abrange, além das condições higiênicas locais, estado sanitário dos animais, higiene e esterilização do vasilhame, exame do leite produzido, realizando entre outras, as seguintes provas:

I - lacto-filtração;

II - caracteres organolépticos;

III - densidade a mais 15°C (quinze graus centígrados) e temperatura do leite;

IV - verificação do teor gorduroso pelo método de Gerber;

V - prova de catalase e presença de pus ou de elementos figurados no exame do leite individual;

VI - acidez pelo acidímetro de Dornic e pelas provas de cocção, do álcool e do alizarol;

VII - extrato seco e desengordurado.

§ 1º Nos postos de leite e derivados, serão feitos no mínimo o exame organoléptico e as provas de densidade, gordura e acidez.

§ 2º Nas usinas de beneficiamento e nos entrepostos-usina, a Inspeção Municipal verificará:

I - as condições higiênicas do estabelecimento;

II - controle de documentos de sanidade dos operários;

III - a higiene e limpeza de todos os aparelhos, instalações e vasilhame;

IV - o estado de conservação e funcionamento de todos os aparelhos;

V - os livros de registro e diagramas termo-registradores;

VI - as condições do leite recebido, por procedência;

VII - o produto final beneficiado.

Art. 300. Para melhor elucidação da qualidade e sanidade do leite antes de sua aceitação pelas usinas de beneficiamento ou entrepostos, o exame de que trata o item VI (seis) do parágrafo 2º do artigo anterior, constará, além de outras quando necessárias, das seguintes provas:

I - caracteres organolépticos;

II - lacto-filtração;

III - densidade a 15° C (quinze graus celsius) e temperatura;

IV - acidez;

V - matéria gorda;

VI - extrato seco;

VII - prova de redutase.

Parágrafo único. Quando o leite for considerado alterado, adulterado ou fraudado, o servidor responsável pela Inspeção Municipal fornecerá ao industrial o resultado do exame e respectivas conclusões, para conhecimento dos fornecedores.

Art. 301. Em cumprimento ao disposto no item VII (sete) do § 2º do artigo 199, serão feitas as mesmas provas determinadas no artigo anterior, acrescidas das de peroxidase e fosfatase.

Art. 302. Nas fábricas de laticínios será integralmente obedecido o mesmo critério de inspeção adotado nas usinas de beneficiamento e entreposto-usina, realizando-se para o creme, no mínimo os seguintes exames:

I - caracteres organolépticos;

II - acidez;

III - matéria gorda.

§ 1º Nos exames de leite serão feitas ainda as seguintes provas:

I - de redutase e lacto-fermentação, quando houver fabricação de queijos;

II - de redutase, lacto-fermentação e bacteriologia quando houver fabricação de leite condensado, em pó ou produtos dietéticos.

§ 2º O exame dos queijos será feito também durante a cura, visando especialmente os caracteres organolépticos e o tipo fabricado.

§ 3º O exame da manteiga será precedido de verificação sobre o leite e o creme, realizando-se para o produto final as seguintes provas mínimas:

I - caracteres organolépticos;

II - acidez;

III - umidade, sal e insolúveis;

IV - matéria gorda.

Art. 303. Quando houver dúvidas sobre as condições industriais e sanitárias de qualquer produto, ficará a partida sequestrada, sob a guarda e conservação do interessado, até esclarecimento final pelos exames tecnológicos, químicos e bacteriológicos que forem realizados.

Art. 304. Os exames exigidos na Inspeção do leite e seus derivados, consignados nos artigos anteriores, devem ser realizados diariamente por servidores das próprias empresas nos estabelecimentos sujeitos à inspeção periódica e constarão de boletins que serão exibidos ao funcionário responsável pela Inspeção Municipal.

Art. 305. Os industriais ou seus prepostos podem assistir aos exames de rotina, com o objetivo de aprendizagem, devendo o servidor do S.I.M. prestar o esclarecimento que for solicitado.

TÍTULO V

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS OVOS E DERIVADOS

CAPÍTULO I

DOS OVOS EM NATUREZA

Art. 306. Só podem ser expostos ao consumo público ovos frescos ou conservados, quando previamente submetidos a exame e classificação previstos neste Regulamento e em concordância com o Decreto Federal nº 30.691/52 (RIISPOA).

Art. 307. Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Regulamento.

Art. 308. Tratando-se de granjas sob controle sanitário oficial, filiadas a Cooperativas ou Associações de Classe, e que não sejam fiscalizadas por órgão estadual ou federal e não comercializem produtos fora do Município de Corumbá, o S.I.M. poderá permitir a inspeção e classificação dos ovos na própria granja, desde que existam locais apropriados.

§ 1º Estas granjas ficam sujeitas a inspeções periódicas e serão relacionadas no S.I.M. recebendo o número correspondente ao relacionamento.

§ 2º Quando as Cooperativas ou as Associações de classe disponham de entreposto próprio, o carimbo a usar pode ser o mesmo, fazendo-se constar dele, na parte externa, à esquerda, em sentido horizontal, o número correspondente ao relacionamento.

§ 3º A classificação e carimbagem realizadas nas granjas não isentam os ovos de reinspeção, quando o S.I.M. julgar conveniente.

Art. 309. Pela simples designação "ovos" entendem-se os ovos de galinha.

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

Art. 310. A Inspeção dos ovos incidirá sobre as seguintes características:

I - verificação das condições de embalagem, tendo em vista sua limpeza, mau cheiro por ovos anteriormente quebrados ou por qualquer outra causa;

II - apreciação geral do estado de limpeza em integridade da casa, da partida em conjunto;

III - o exame pela ovoscopia.

Art. 311. Todos os recipientes destinados à embalagem de ovos, julgados em mal estado ou impróprio, devem ser apreendidos e inutilizados.

Art. 312. A ovoscopia deve ser realizada em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade.

Art. 313. Os ovos destinados aos comércios interno serão classificados em:

a) extra;

b) especial;

c) primeira qualidade;

d) segunda qualidade;

e) terceira qualidade;

f) fabrico.

Art. 314. São características do ovo "Extra":

I - ter peso superior a 61 g (sessenta e um gramas);

II - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 mm (seis milímetros) de altura;

III - os ovos devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

IV - apresentar gemas translúcidas, firmes, consistentes, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

V - apresentar claras transparentes, consistentes, límpidas, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 315. São características do ovo "especial":

I - ter entre 55g (cinquenta e cinco gramas) a 60g (sessenta gramas) de peso;

II - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6mm (seis milímetros) de altura;

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

IV - apresentar gemas translúcidas, firmes, consistentes ocupando a parte central do ovo sem germe desenvolvido;

V - apresentar claras transparentes, consistentes, límpidas, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 316. São características de ovo de primeira qualidade:

I - ter entre 49g (quarenta e nove gramas) e 54g (cinquenta e quatro gramas) de peso;

II - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 mm (seis milímetros) de altura;

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

IV - apresentar gemas translúcidas, firmes, consistentes ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

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

Art. 317. São características do ovo de segunda qualidade:

I - ter entre 43 g (quarenta e três gramas) a 48 g (quarenta e oito gramas) de peso;

II - apresentar câmara de ar fixa, no mínimo com 10 mm (dez milímetros) de altura;

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

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

V - apresentar claras transparentes, consistentes, límpidas, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 318. São características do ovo de terceira qualidade:

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

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

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

IV - apresentar gemas translúcidas, firmes, consistentes ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

V - apresentar claras transparentes, consistentes, límpidas, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 319. Só os ovos de galinha podem ser classificados "extra", especial, 1ª qualidade, 2ª qualidade e 3ª qualidade.

Art. 320. São considerados "fabrico" os ovos que não se enquadrarem nas características fixadas nos artigos anteriores, mas forem considerados em boas condições, podendo ser destinados ao emprego em confeitarias, padarias e similares ou à industrialização.

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

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

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

Art. 321. Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos de mistura com os de outra.

Art. 322. São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

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

II - mumificação (ovo seco);

III - podridão (branca, negra ou vermelha);

IV - presença de fungos (externa ou internamente);

V - cor, odor ou sabor anormais;

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

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

VIII - quando contenham substâncias tóxicas;

IX - por outras razões a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 323. Os aviários, granjas e outras propriedades onde se faça avicultura e nos quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais à saúde humana, não poderão destinar ao consumo sua produção; ficam interditados até que provem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal, de que cessou e está livre de zoonose que grassava.

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

Art. 324. Os ovos devem ser acondicionados em caixas padrões, indicando nas testeiras os tipos contidos.

Art. 325. Os ovos devem ser embalados em lâminas de papelão forte, branco, inodoro, seco e refratário à umidade, em caixilhos ou divisões celulares para 36 (trinta e seis) unidades, em camadas perfeitamente isoladas uma das outras, ou noutra embalagem permitida pelo S.I.M..

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

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

Art. 326. Na embalagem de ovos, com ou sem casca, é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume:

I - ovos oriundos de espécies diferentes;

II - ovos frescos e conservados;

III - ovos de classe ou categoria diferentes.

CAPÍTULO II

DA CONSERVA DE OVOS

Art. 327. Para “conserva de ovos” devem ser observados os artigos correspondentes no Capítulo II do Título IX do Decreto Federal nº 30.691/52 (RIISPOA) e cujos critérios e denominações serão os mesmos adotados pelo presente Regulamento.

TÍTULO VI

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO MEL E CERA DE ABELHAS

CAPÍTULO I

MEL

Art. 328. Entende-se por Mel o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias e deixam maturar nos favos da colmeia.

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

CAPÍTULO II

CERA DE ABELHA

Art. 329. Entende-se por "Cera de abelha" o produto de consistência plástica, de cor amarelada, muito fusível, segregado pelas abelhas para formação dos favos nas colméias.

Art. 330. A cera de abelhas será classificada em:

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

II - Cera Branca: quando tiver sido descolorada pela ação da luz, do ar ou por processos químicos, isenta de restos de mel, apresentando-se de cor branca, ou creme, frágil, pouco untuosa e de odor acentuado.

Art. 331. A cera de abelha, seja qual for sua qualidade, deve ser quase insolúvel no álcool frio, parcialmente solúvel no álcool fervente, solúvel no éter fervente pouco solúvel no éter frio, solúvel no clorofórmio e no benzol, apresentando os seguintes caracteres físicoquímicos:

I - peso específico de 0,963 a 0,966 a 15°C (novecentos e sessenta e três milésimos a novecentos e sessenta e seis milésimos, a quinze graus centígrados);

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

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

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

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

VI - índice de iodo - 8 a 11 (oito a onze).

Art. 332. É considerada fraudada a cera na qual haja sido verificada presença de estearina, resinas, parafina, cera de carnaúba, cera do Japão, sebo ou outras gorduras animais ou vegetais e corantes artificiais vegetais ou minerais.

TÍTULO VII

DAS COAGULANTES, CONSERVADORES, AGENTES DE CURA E OUTROS

Art. 333. Entende-se por coagulantes, conservadores, agentes de cura e outros, substâncias empregadas na indústria de produtos de origem animal, tendo em vista sua tecnologia e valor bromatológico, conservação e apresentação.

CAPÍTULO I

DOS COAGULANTES

Art. 334. Entende-se por "coalho" o extrato aquoso, concentrado a baixa temperatura, dessecado ou não, preparado com o estômago de bezerros. Distinguem-se os coalhos: líquidos, em pó, em pastilhas, e natural seco.

Art. 335. As características do coalho estão descritas no Artigo 775 do Decreto Federal nº 30.691/52 (RIISPOA) e são as mesmas utilizadas no presente Regulamento.

TÍTULO VIII

DA EMBALAGEM E ROTULAGEM

CAPÍTULO I

DA EMBALAGEM

Art. 336. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Regulamento ou que venham a ser aprovados.

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

Art. 337. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.

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

Art. 338. São permitidos como acondicionamentos, envoltórios e embalagens de matérias-primas de produtos de origem animal, de acordo com sua natureza:

I - estoquinetes internamente e sacos de aniagem ou junta externamente, como envoltório de carnes frigoríficas destinadas ao consumo em natureza, bem como órgãos e vísceras;

II - sacaria própria para carnes dessecadas;

III - sacarias de aniagem, juta ou outros produtos destinados à lavoura, à indústria e à alimentação de animais;

IV - tecidos próprios devidamente higienizados conforme a natureza do produto;

V - tripas, bexigas e outras membranas animais para produtos embutidos;

VI - películas artificiais aprovadas pela Secretaria Municipal de Produção Rural;

VII - lata de folhas de flandes para produtos em geral;

VIII - vasilhame de aço inoxidável, permitindo-se, conforme o caso, ferro galvanizado ou estanhado;

IX - recipientes de madeira ou de papelão;

X - papel metálico, papel apergaminhado e outros aprovados;

XI - recipientes de vidros;

XII - caixas de madeira ou engradados de madeira conforme o caso;

XIII - barricas, quartolas, bordalezas e similares;

XIV - outros recipientes, vasilhames, continentes, ou embalagens autorizados pela Secretaria Municipal de Produção Rural.

CAPÍTULO II

DA ROTULAGEM

Art. 339. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio Municipal, ou ao consumidor, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com a Seção IV do Decreto Municipal 317/07 e em conformidade com as Normas da ANVISA e do INMETRO.

Art. 340. Entende-se por rótulo, para efeito do presente Regulamento, toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

Art. 341. Para efeito de identificação da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal na rotulagem, fica determinada a seguinte nomenclatura:

I – A: para matadouros ou matadouros-frigoríficos de aves;

II – E: para estabelecimentos industriais de produtos cárneos;

III – L: para todos os estabelecimentos de leite e derivados;

IV – M: para os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados;

V – O: para todos os estabelecimentos de ovos e derivados;

VI – P: para todos os estabelecimentos de pescados e derivados.

Art. 342. Além de outras exigências previstas neste Regulamento e em legislação ordinária, os rótulos devem, obrigatoriamente, conter as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas neste Regulamento, ou nome aceito por ocasião da aprovação das fórmulas;

II - nome da firma responsável;

III - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista no presente Regulamento;

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

V - carimbo oficial da Inspeção Municipal;

VI - localização do estabelecimento, especificando o Município de Corumbá e Estado de Mato Grosso do Sul, com declaração de rua e número;

VII - Telefone do estabelecimento;

VIII - marca comercial do produto;

IX - algarismos correspondentes à data da fabricação dispostos em sentido horizontal ou vertical;

X - a expressão "prazo de validade" ou "consumir até";

XI - pesos: líquido e bruto;

XII - composição e formas de conservação ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;

XIII - a especificação "Indústria Brasileira";

XIV - nome e número de inscrição no CRMV-MS do Responsável Técnico;

XV - demais disposições aplicáveis.

Art. 343. A data de fabricação, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada ou declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do S.I.M., detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Parágrafo único. Faculta-se o emprego de código, em que o ano será representado por seus dois últimos algarismos, tendo a direita aquele que corresponder o mês e a esquerda o referente ao dia da fabricação.

Art. 344. Nos rótulos podem figurar referências a prêmios obtidos em exposições oficiais, desde que devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo S.I.M..

Art. 345. Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos a elas alusivas.

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

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

Art. 346. 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 S.I.M., às denominações impróprias.

Art. 347. 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 de origem pelo carimbo da Inspeção Municipal gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 348. Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados respeitando obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 349. Os rótulos ou carimbos de Inspeção Municipal devem sempre se referir ao estabelecimento produtor mesmo quando excepcionalmente, a juízo do S.I.M., sejam aplicados nos entrepostos ou outros estabelecimentos fiscalizados.

Art. 350. No caso de cassação de registro ou relacionamento ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 351. As etiquetas usadas como rótulos devem conter de um lado os esclarecimentos determinados neste Regulamento e do outro exclusivamente o carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 352. No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo e impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

Parágrafo único. Em se tratando de queijos ou produtos semelhantes, além do rótulo regulamentar o carimbo da Inspeção Federal deve ser aplicado a fogo, tinta ou simplesmente decalcado sobre o produto, se ficar bem nítido.

Seção Única

Da Rotulagem em Particular

Art. 353. O uso de matérias corantes artificiais, em conservas de carne obriga a declaração expressa no rótulo "artificialmente colorido".

Art. 354. No caso de presunto, "bacon", queijos maturados e outros produtos para comércio e distribuição dentro do Município de Corumbá, conforme o caso deverá cada unidade, receber obrigatória e diretamente o carimbo da Inspeção Municipal, além do rótulo aplicado externamente sobre o envoltório, quando a rotulagem não for feita na fábrica.

Parágrafo único. Quando a obrigatoriedade assinalada neste artigo não caiba, dada a natureza do produto, tais como queijos não maturados, creme, gorduras empacotadas e outros, o carimbo de Inspeção Municipal, deve constar do papel em direto contato com o produto, independente da rotulagem de acordo com o presente Regulamento.

Art. 355. Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo da

Inspeção Municipal competente, a declaração "não comestível" obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 356. Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo de Inspeção Municipal próprio, a declaração "alimento para animais".

Art. 357. Os continentes empregados no transporte de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana, que não são acondicionados ou transformados em outros estabelecimentos, receberão um rótulo de acordo com o presente Regulamento e o competente carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 358. Carcaças ou partes de carcaças destinadas ao comércio em natureza, dentro do Município de Corumbá e que não sejam fiscalizados por órgãos Federais ou Estaduais, recebem, obrigatoriamente, o carimbo da Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Para a carimbagem referida neste artigo devem ser usadas substâncias inócuas de fórmula devidamente aprovada pelo S.I.M..

Art. 359. Na rotulagem de produtos gordurosos será observado mais o seguinte:

I - os rótulos de banha, composto, margarina e outras gorduras comestíveis de origem animal, simples ou misturadas e das gorduras vegetais são, obrigatoriamente, em fundo verde, proibindo-se, nesse mesmo fundo, dizeres, desenhos, impressos ou litografados nas cores amarelo ou vermelho que possam mascarar-lo ou encobri-lo. Quando essas gorduras forem embaladas, em papel impermeável, similar ou caixas de papelão o fundo poderá ser da tonalidade do material envolvente, mas todos os dizeres e desenhos serão em cor verde, exceção feita, seja qual for a embalagem, do emblema que caracteriza a marca;

II - os rótulos dos "compostos" devem indicar sua composição qualitativa e quantitativa.

Art. 360. Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar mais o seguinte:

I - substâncias que acentuam o sabor obrigam a declaração nos rótulos: "contém substâncias que estimulam o sabor";

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

Art. 361. Na rotulagem do leite em natureza será observado mais o seguinte:

I - Indicar o tipo de leite nos fechos, cápsulas ou tampas de recipientes e dia da semana da saída ao consumo e o nome do estabelecimento de origem, com a respectiva localidade;

II - Respeitar nos fechos, cápsulas ou tampas as cores fixadas para os diversos tipos de leite;

III - Indicar, em caracteres bem visíveis e uniformes, e designação da espécie animal quando não for bovina, tais como: "leite de cabra", "leite de ovelha" e outros.

Art. 362. A rotulagem de subprodutos industriais empregados na alimentação animal ou como fertilizantes orgânicos, indicará a percentagem do componente básico segundo a finalidade indicada.

Art. 363. Na rotulagem o creme de mesa poderá ser designado também "Creme de Leite" ou "Creme", seguindo-se as especificações que couberem: ácido, pasteurizado, esterilizado ou U.H.T (Ultra Alta Temperatura), além da indicação da porcentagem de matéria gorda.

Parágrafo único. Na rotulagem do "Creme de Leite" deverá constar a lista de ingredientes.

Art. 364. Na rotulagem de manteiga, além de sua classificação, devem constar às especificações "com sal" ou "sem sal", além dos demais dizeres legais exigidos.

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

Art. 365. Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos devem ainda ser observadas as seguintes exigências:

I - Especificar a variedade a que pertençam, de acordo com o teor de gordura, a composição base do produto, e quando for o caso, a quantidade de água a ser adicionada para reconstituição;

II - Indicar, no "leite condensado", a base da reconstituição e a natureza do açúcar empregado;

III - Indicar, na denominação de "doce de leite", as misturas que forem feitas;

IV - Indicar o modo de preparo e uso;

V - Indicar no leite em pó modificado e no leite em pó modificado acidificado, preparados especialmente para a alimentação infantil, a modificação efetivada no leite, bem como seu uso, tal como: "leite em pó modificado acidificado e adicionado de açúcares", "leite em pó para lactente", "parcialmente desnatado e adicionado de açúcares" e outros que couberem;

VI - Indicar nos leites em pó modificado e no leite em pó acidificado, a adição de amido dextrinizado, quando tiver sido feita;

VII - Indicar nas "farinhas lácteas", as misturas que forem feitas;

VIII - Indicar, nos "refrescos de leite", o nome de fantasia que houver sido aprovado.

Art. 366. A rotulagem de subprodutos de laticínios indicará ainda:

I - na "caseína", a substância coagulante empregada;

II - na "lactose", a percentagem deste açúcar;

III - no "soro de leite em pó", e na "lactose-albumina" que se trata de "alimentos para animais";

IV - na "lacto-albumina" sua composição básica;

V - na "caseína para uso industrial", em ponto bem visível em caracteres destacados: "produto impróprio para alimentação humana".

Art. 367. Na rotulagem de ovos e derivados deve ser observado o seguinte:

I - Ovos destinado ao mercado interno:

a) no pólo mais arredondado, onde está a câmara de ar, aposição do carimbo da Inspeção Municipal;

b) quando conservados pelo frio, devem ser assinalados com a palavra "Frigorificado".

II - Conserva de ovos:

a) quando desidratado total ou parcialmente, o rótulo deve indicar a quantidade de água a empregar para ser reconstituído o produto original, bem como o processo e tempos normais para essa reconstituição;

b) as pastas de ovos devem declarar os elementos que entram em suas composições;

c) as claras de ovos desidratadas de outras espécies terão na rotulagem a indicação da espécie de que procedem.

Parágrafo único. Quando não carimbados individualmente, os ovos só podem ser expostos à venda tendo, em local bem visível, a etiqueta da Inspeção Municipal, consignando sua classificação comercial.

Art. 368. Tratando-se de pescado e seus derivados deve ser observado mais o seguinte:

I - as caixas ou outros continentes para pescado levam obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal gravado a fogo, o nome da firma e as condições de conservação do produto;

II - os subprodutos não destinados à alimentação humana devem consignar a expressão "Não comestível".

Art. 369. Na rotulagem do mel de abelha e seus derivados será observado o seguinte:

I - "mel centrifugado" ou "mel prensado", conforme o produto tenha sido submetido a qualquer dessas operações;

II - "mel amargo", quando procedente de flora que lhe transmite esse sabor;

III - "mel de cozinha", quando for aquecido à temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados);

IV - "mel de abelhas indígenas", quando for dessa procedência;

V - a classificação segundo a tonalidade.

Parágrafo único. É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele explorado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto.

Art. 370. Os coalhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico quando tiver sido juntada e a data de validade.

CAPÍTULO III

DO CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 371. Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal, representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados na Secretaria Municipal de Produção Rural - SEPROR, e a garantia de que o produto provém de estabelecimentos pela autoridade competente.

Art. 372. O número do registro do Estabelecimento, as iniciais S.I.M, e a palavra "INSPECIONADO" tendo na parte superior a palavra "CORUMBÁ/MS", representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do "Carimbo Oficial da Inspeção Municipal".

Art. 373. As iniciais S.I.M. - traduzem "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL".

Parágrafo único. Fica a critério do S.I.M., permitir para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou o uso exclusivo do carimbo de inspeção.

Art. 374. O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos, que integram o Anexo 14 deste decreto:

I - Modelo 1:

a) forma: elíptica no sentido horizontal;

b) dizeres: Número do Registro do Estabelecimento em cima do da palavra "INSPECIONADO", colocada Horizontalmente e "CORUMBA" que acompanha a curva superior da Elipse, logo abaixo do número as iniciais "S.I.M." acompanhando a curva inferior;

c) dimensões e uso:

1. sete por cinco centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais sem condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;

2. cinco por três centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigoríficas de qualquer espécie de açougue.

II - Modelo 2:

a) forma: circular;

b) dizeres: idem ao modelo anterior;

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros. Esse modelo cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal, manipulados e ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

III - Modelo 3:

a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;

b) dizeres: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal;

c) dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de três a quinze centímetros. Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinado à alimentação de animais.

IV - Modelo 4:

a) forma elíptica, no sentido vertical;

b) dizeres: Número de Registro de Estabelecimento, isolado e encimado das iniciais "S.I.M." e da palavra "CORUMBA - MS", colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra "CONDENADO" acompanhando a curva inferior da elipse;

c) dimensões de uso: sete por seis centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção.

V - Modelo 5:

a) forma: circular;

b) dizeres: Número de Registro do Estabelecimento isolado e encimado das iniciais “S.I.M.”, colocadas horizontalmente e da palavra “CORUMBA - MS”, acompanhando a curva superior do círculo e logo abaixo do número a palavra “REINSPECIONADO”, acompanhando a curva inferior do círculo;

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros para o uso em produtos de origem animal comestíveis após a reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.

Art. 375. A carimbagem deve ser acompanhada por um funcionário do “S.I.M.”.

Art. 376. A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

Art. 377. O carimbo e a tinta quando fora dos trabalhos deverão ficar sob guarda e responsabilidade do “S.I.M.”.

CAPÍTULO IV

DO REGISTRO DO RÓTULO

Art. 378. Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em matérias-primas e produtos de origem animal, quando devidamente aprovados e registrados pelo S.I.M..

Parágrafo único. Para efeito de registro, o S.I.M. manterá livro próprio, especialmente destinado a este fim.

Art. 379. A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado que instruirá a petição com os seguintes documentos:

I - Exemplares, em 4 (quatro) vias, dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos;

II - Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 4 (quatro) vias, detalhando sua composição e respectivas percentagens.

Parágrafo único. Quando o peso e data de fabricação só puderem ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, a petição deve consignar essa ocorrência.

Art. 380. Para efeito de registro, os rótulos, inclusive os litografados, pintados ou gravados, deverão ser apresentados em papel.

Art. 381. É aconselhável, para evitar despesas e simplificar o registro, que os interessados, antes de solicitarem o registro, peçam exame e verificação de croquis dos rótulos que pretendem utilizar, fazendo-os acompanhar de clara indicação das cores a empregar.

Art. 382. Ao encaminhar o processo de registro à Inspeção Municipal, junto ao estabelecimento, informará sobre a exatidão dos esclarecimentos prestados, especialmente quanto ao memorial descritivo do processo de fabricação, justificando convenientemente qualquer divergência.

Art. 383. Registrado o rótulo, o S.I.M. devolverá à Secretaria respectiva as 2^{as} (segundas), 3^{as} (terceiras) e 4^{as} (quartas) vias do processo, devidamente autenticadas, devendo a 4^a (quarta) via ser arquivada na coordenação do S.I.M., a 3^a (terceira) na Secretaria Municipal de Produção Rural e a 2^a (segunda) restituída à firma interessada. A primeira será parte integrante do processo de registro arquivado na Diretoria.

Art. 384. Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no S.I.M., seguida do número respectivo.

Art. 385. Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do S.I.M..

Art. 386. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 387. Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ter ultimado o seu registro, sem que os rótulos dos principais produtos e subprodutos a serem fabricados estejam previamente aprovados e registrados no S.I.M..

Art. 388. Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo art. 374, sob pena de responsabilidade da Inspeção Municipal e da Inspeção Regional sob jurisdição das quais esteja o estabelecimento faltoso.

TÍTULO IX

DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

DE ORIGEM ANIMAL

Art. 389. Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

§ 1º Os produtos e matérias-primas que, nessa reinspeção, forem julgados impróprios para o consumo, devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais derivados não comestíveis a alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos a desnaturação se for o caso.

§ 2º Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 390. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

Parágrafo único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

Art. 391. Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§ 1º Sempre que necessário a Inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a Inspeção adotará pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 392. Nos entrepostos onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal ou S.I.F, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

I - sempre que possível conferir o certificado da sanidade que acompanha o produto;

II - identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

III - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

IV - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

V - coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

§ 1º A amostra deve receber uma fita envoltória aprovada pela Secretaria Municipal de Produção Rural, claramente preenchida em todos os seus itens e assinada pelo interessado e pelo funcionário que coleta a amostra.

§ 2º Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior representando uma delas a contra prova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta de duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

§ 3º Tanto a amostra como a contra prova devem ser colocadas em envelopes apropriados aprovados pela Secretaria de Produção Rural, que deverão ser fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário.

§ 4º Em todos os casos de reinspeção as amostras terão preferência para exame.

§ 5º Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contra prova.

§ 6º O requerimento será dirigido ao Diretor do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal.

§ 7º O exame da contra prova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial com a presença de um representante da respectiva Inspeção Municipal.

§ 8º Além de escolher o laboratório oficial para exame de contra prova o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua preferência e confiança.

§ 9º Confirmada a condenação do produto ou partida a Inspeção Municipal determinará sua destinação.

TÍTULO X

DOS EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 393. Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 394. As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a Legislação Federal.

Art. 395. Os exames de caráter tecnológico visarão a técnica da elaboração dos produtos de origem animal em qualquer de suas fases.

Parágrafo único. Sempre que houver necessidade, o laboratório pedirá informações à Inspeção Municipal junto ao estabelecimento produtor.

Art. 396. O exame 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 - exame químico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão nos padrões normais aprovados.

Art. 397. O exame químico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Federal.

§ 1º Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão enquadrados nos padrões normais, aprovados ou que venham a ser aprovados pelo S.I.M..

§ 2º A orientação analítica obedecerá à seguinte seriação:

- I - caracteres organolépticos;
- II - pesquisa de corante e conservante;
- III - determinação de fraudes, falsificação e alterações;
- IV - verificação dos mínimos e máximos constantes deste Regulamento, louvando-se no conjunto de provas e nos elementos que constam das técnicas analíticas que acompanham este Regulamento.

§ 3º Variação anormal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros) será convenientemente pesquisada, para apuração das causas.

Art. 398. O exame microbiológico deve verificar:

- I - presença de germes, quando se tratar de conservas submetidas à esterilização;
- II - presença de produtos de metabolismo bacteriano, quando necessário;
- III - contagem global de germes sobre produtos de origem animal;
- IV - pesquisa de contagem da flora de contaminação;
- V - pesquisa da flora patogênica;
- VI - exame bacteriológico de água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;
- VII - exame bacteriológico de matérias primas e produtos afins empregados na elaboração de produtos de origem animal.

Art. 399. Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo Serviço de Inspeção Municipal, mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

TÍTULO XI

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 400. A infração a 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 100 VRM (Valor de Referência do Município): 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 - sanitária adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;

IV – suspensão de atividades: quando cause risco ou ameaça de natureza higiênico - sanitária ou no caso de embarço a 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;

VI – em caso de reincidência: o estabelecimento está sujeito à cassação do registro no S.I.M.

§ 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 econômica financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º A suspensão de que trata o inciso IV deste artigo, 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 deste artigo, poderá ser suspensa após atendimento das exigências que motivaram a ação.

§ 4º Se a interdição não for suspensa nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro no SIM.

Art. 401. Para cálculos de multas baseadas em Valor de Referência do Município (VRM) deve ser considerado o valor vigente no primeiro dia do mês em que se lavrar o auto de infração.

Art. 402. As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo único. Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento, atos que procurem embarçar a ação dos servidores do S.I.M. ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização; desacato, suborno, ou simples tentativa; informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 403. 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 apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

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 não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento.

Parágrafo único. Nos casos do presente artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem tais como multas, suspensão da Inspeção Municipal ou cassação de registro ou relacionamento, será adotado o seguinte critério:

I - Nos casos de apreensão, após reinspeção completa será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pela Inspeção Municipal;

II - Nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Municipal.

Art. 404. Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação:

I – multa de 100 a 500 VRM para:

- a) desobediência a qualquer exigência técnico-sanitária, inclusive, para o trabalho de manipulação e preparo de matéria prima;
- b) permanência de pessoas ao trabalho sem carteira de saúde;
- c) uso inadequado de embalagens ou recipiente;
- d) não utilização dos carimbos oficiais;
- e) ausência da data de fabricação;
- f) saída de produtos sem prévia autorização do responsável pelo Serviço de Inspeção;
- g) problemas na rotulagem dos produtos.

II – Multa de 501 a 1.000 VRM 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) embarço ou dificuldade de atuação dos servidores da Secretaria Municipal de Produção Rural;
- 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 notificação necessária ao comprador ou locatário na ocasião da venda ou locação.

III – Multa de 1.001 a 1.500 VRM para:

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

IV – Multa de 1.501 a 2.000 VRM 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 Produção Rural no exercício de suas atividades;
- d) abate de animais em desacordo com as exigências da Secretaria Municipal de Produção Rural.

V - multa de 2.001 a 2.500 VRM para:

- a) ato praticado não previsto nos incisos anteriores, fixada a critério da Secretaria Municipal de Produção Rural de acordo com a gravidade.

Parágrafo único. A aplicação de 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 no S.I.M..

Art. 405. Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores, em produtos procedentes de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Municipal, nos termos do presente regulamento, as multas descritas nos incisos do artigo anterior poderão ser aplicadas por servidores do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal Produção Rural.

Parágrafo único. São sujeitos às multas, proprietários ou responsáveis por casas atacadistas ou comerciais que adquirirem, tenha armazenado ou expostos à venda, tanto no atacado como no varejo, produtos impróprios para o consumo.

Art. 406. Todo produto de origem animal exposto à venda no Município, 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 e como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas neste regulamento.

Art. 407. As multas serão aplicadas no auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringindo, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social.

Art. 408. 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. 409. Sempre que os infratores e seus representantes se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito, no próprio auto, dando-se como ciente o infrator.

Art. 410. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 03 (três) vias: a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida a Secretaria Municipal de Produção Rural e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 411. O infrator poderá apresentar defesa até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração.

Art. 412. O julgamento do processo caberá ao Secretário Municipal de Produção Rural, juntamente como Diretor do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 413. A penalidade de cassação do registro no SIM será aplicada pela Secretaria Municipal de Produção Rural.

Art. 414. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, e na Lei Complementar nº 1.932 de 2006, são considerados adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - Adulterações:

- a) Quando os produtos tenham sido elaborados em condições, que contrariem 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 qualquer qualidade, tipo e espécies diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do S.I.M.;
- 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 - Fraudes

- a) Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo S.I.M.;
- 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 visando 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 o contido na embalagem ou recipiente.

III - Falsificações:

a) Quando os produtos forem elaborados, preparados, e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de 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. 415. Nos casos de cancelamento de registro no S.I.M. a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues a Inspeção Municipal mediante recibo.

Art. 416. O registro no SIM poderá ser cassado no caso de falta do pagamento de 03 (três) taxas de inspeção.

TÍTULO XII

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 417. As carnes que, mediante avaliação técnica constatada por laudo veterinário, não ofereçam segurança à saúde dos usuários serão inutilizadas após lavrado o auto de apreensão e inutilização.

§ 1º A inutilização deverá se acompanhada pelo proprietário do estabelecimento ou representante legal.

§ 2º Caso o proprietário ou seu representante legal estiver impossibilitado de acompanhar o processo de inutilização do produto apreendido, o fato deverá constar por escrito no auto de apreensão e inutilização.

Art. 418. Os servidores das Secretarias Municipais de Produção Rural e de Saúde/Vigilância Sanitária, a serviço da Inspeção Municipal têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, a qualquer estabelecimento abrangido por este decreto.

Art. 419. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pela Secretaria Municipal de Produção Rural e/ou do Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 420. O exame do leite será realizado de forma individual ou coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

I - para amostras individuais, serão colhidas em cada latão, por procedência;

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

Art. 421. No caso de suspeita ou verificação de moléstia infectocontagiosa, infecciosa e/ou parasitária, indicadas por provas biológicas em animais nas propriedades rurais sob fiscalização Municipal ficarão os animais sob o controle veterinário, não podendo seu proprietário ou responsável movimentá-los sem autorização.

Art. 422. Para identificação dos queijos, demais derivados do leite e produtos artesanais, os produtores serão cadastrados na Secretaria Municipal de Produção Rural, mediante decreto do Prefeito Municipal, que baixará as instruções necessárias, obedecida à legislação sanitária vigente.

Art. 423. Poderão existir nas propriedades rurais, estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal, que deverão atender a todas as exigências técnico-sanitárias regulamentares.

Art. 424. Serão solicitadas às autoridades de saúde pública estadual e/ou federal, as medidas necessárias visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste regulamento.

Art. 425. Os casos omissos a este regulamento serão resolvidos de acordo com a Legislação Federal vigente.

Art. 426. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Corumbá, 17 de junho de 2013.

PAULO DUARTE

Prefeito Municipal

Hélio de Lima

Secretário Municipal de Governo

Pedro Luiz de Souza Lacerda

Secretário Municipal de Produção Rural

Dinaci Vieira Marques Ranzi

Secretária Municipal de Saúde

IONEWS

contato@ionews.com.br

Código de autenticação: 689608aa

Consulte a autenticidade do código acima em <http://do.corumba.ms.gov.br/Legislacao/pages/consultar>