



LEI Nº 1713/2016 DE 14 DE MARÇO DE 2016.

Dispõe sobre a regulamentação Serviço de Inspeção Municipal - SIM, estabelece normas, penalidades e dá outras providências.

ALVIMAR LUIZ LISOT, Prefeito Municipal, no uso de suas atribuições e de conformidade com o artigo 54, inciso IV, da Lei Orgânica do Município de Doutor Ricardo, que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e eu sanciono a presente Lei.

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Doutor Ricardo, nos termos da Lei Federal 7.889, de 23.11.89, será executada pela Divisão de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, vinculada à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 2º A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Doutor Ricardo, em relação às condições higiênico-sanitários a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal no comércio municipal.

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

Art. 4º Ficará a cargo do médico veterinário, do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir estas normas; também outras podem ser implantadas, desde que por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º desde regulamento.

Parágrafo 1º - O médico veterinário, responsável podera ter equipe técnica que lhe auxilia na realização das inspeções.

Parágrafo 2º – A inspeção municipal de produtos de origem animal abrangerá também as seguintes áreas:

- a) classificação do estabelecimento;
- b) as condições e exigências para registro
- c) a higiene dos estabelecimentos
- d) a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais destinados ao abate;
- e) a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- f) padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- g) o registro de rótulos;
- h) as análises de laboratório;
- i) o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas;



j) a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;

k) quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 5° Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos e localização.

Art. 6° A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM – deverá ser instalada de forma permanente.

Art. 7° Os produtos de origem animal em natura ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo Único – Os estabelecimentos registrados no SIM ficam sujeitos às obrigações contidas no art. 102, itens 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 do Decreto Federal nº 30.691, de 29.03.1952, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25.06.1962.

CAPÍTULO II

DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU REGULAMENTO

Art. 8° Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal 7.889, de 23.11.89, obrigam-se a obter registro junto ao SIM.

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

b) as usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem de leite ou do recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;

c) os estabelecimentos que abatem ou industrializem pescados

Art. 9° Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal, nos termos do art. 7°, ficam sujeitos ao relacionamento:

a) os postos e/ou entreposto que, de modo geral, recebam, armazenem, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos de origem animal como ovos e mel;

b) as casas atacadistas e os depósitos que armazenem e/ou comercializem produtos de origem animal.

Art. 10° Os estabelecimentos a que se referem os artigos 8° e 9° receberão número de registros.

§1° O número de registro constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados e carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

§2° Por ocasião da concessão do número de registro, será fornecido o respectivo Título de Registro no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.



Art. 11 O processo de obtenção do registro, junto ao SIM, deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

I - Requerimento ao Sr. Prefeito Municipal, solicitando o registro a inspeção pelo Órgão Responsável;

II - Registro no CNPJ ou no CGC, ou inscrição do produtor rural na Secretaria da Fazenda;

III - Atestado de potabilidade da água a ser utilizada no processo;

IV - Plantas de situação e localização;

V - Plantas baixas de todos os prédios e pavimentos

VI - Plantas de cortes e fachadas;

VII - Plantas hidrosanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;

VIII - Cronograma de execução;

IX - Projeto prevendo o tratamento de efluentes.

Parágrafo Único – O encaminhamento dos pedidos de registro de estabelecimento de produtos de origem animal deve ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

Art. 12 Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art. 13 Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM à vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo Único – Depois de deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção nos estabelecimento.

Art.14 Será deferida a concessão de registro em caráter experimental, até a data de conclusão das demais obras e instalações, de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

I – Nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano;

II – Não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 02 (dois) anos;

III – As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo SIM – SMA.

Art. 15 O registro definitivo de Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estiverem devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

CAPÍTULO III **DAS CARNES E LEITE IN NATURA**

Art. 16 O abate de animais para consumo público, ou para matéria-prima na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no município de Doutor Ricardo, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º O abate, a industrialização de carnes e do leite só poderão ser realizados no município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.



§ 2º Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação da procedência, como Guia de Transito Animal – GTA e nota fiscal.

§ 3º Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária “ante” e “post-mortem” e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de adequada higiene.

§ 4º Os veículos de transporte de carnes, pescados e vísceras comestíveis deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito da Secretaria da Saúde.

CAPÍTULO IV DA IMPLANTAÇÃO

Art. 17 Deve localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 18 Ser instalado, de preferência no centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiormente.

Art. 19 Dispor de abastecimento de água potável clorada para atender suficientemente às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 800(oitocentos) litros por bovino; 500 (quinhentos) litros por suíno; 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino, 30 (trinta) litros por ave e 06 (seis) litros por litro de leite industrializado.

Art.20 Dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do matadouro.

Art. 21 Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 22 Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 23 Ter paredes lisas de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 24 Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. O mesmo pode ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação, em áreas específicas com autorização do Serviço de Inspeção Municipal.



Art. 25 Dispor de dependência de uso exclusivo de produtos comestíveis e não comestíveis e condenados, com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 26 Dispor de mesas com tampo de materiais resistentes e impermeáveis de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 27 Dispor de barreira sanitária em locais a serem indicados pelo serviço de inspeção municipal, os acessos também devem dispor de lavador de botas.

Art. 28 Dispor de caixas, tanques, bandejas e demais recipientes construídos em material impermeável de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 29 Dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivos que evite o refluxo de odores e entrada de roedores e outros animais, bem como dispositivos para a depuração artificial das águas servidas, retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, conforme as exigências dos órgãos oficiais de controle.

Art. 30 Dispor de pé-direito em todas as dependências de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente na trilhagem aérea, a fim de que os bovinos, ovinos, suínos e demais espécies, pendurados após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante no mínimo a 75 cm do piso no caso de esfolagem aérea.

Parágrafo Único – A Juízo da inspeção municipal será aceita a esfolagem ou depilação em cama para suínos desde que sejam atendidas todas as exigências higiênico-sanitárias.

Art. 31 Dispor conforme legislação específica dependências sanitárias e vestiários na proporção 1 sanitário para 20 homens e 1 sanitário para 15 mulheres, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 32 Dispor de currais para bovinos, pocilgas e currais cobertos para suínos, ovinos e caprinos, com pisos pavimentados, com ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e dispor de ponto de água com pressão para lavagem e desinfecção dos mesmos e dos meios de transporte.

Art. 33 Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de insensibilização, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, resfriamento, armazenagem, estocagem e acabamento de carcaças, e da manipulação dos miúdos com funcionalidade e higiene, não permitindo o contato das carcaças antes de serem inspecionadas pelo SIM.

Art. 34 Prover a secção de miúdos, quando prevista de separação entre si e as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

Art. 35 Dispor de telas em todas as janelas, além das demais aberturas para evitar a entrada de insetos, pássaros e roedores.

Art. 36 Dispor de almoxarifado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais a serem usados na indústria.



Art. 37 Dispor de dependência, quando necessário para o uso como escritório da administração, e do pessoal do serviço de inspeção, podendo ser separada do matadouro ou indústria.

CAPÍTULO V

DOS PROCEDIMENTOS DE ABATE

Art. 38 Permitir o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria e a esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 39 Em suínos, depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se de temperatura e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração.

Parágrafo Único – No caso de aves, a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 40 Eviscerar sob vistas da inspeção municipal, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e a carcaça do animal. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração, para tanto, os animais não devem ficar dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 41 Identificar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

CAPÍTULO VI

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM"

Art. 42 Nos estabelecimentos subordinados à Inspeção Municipal é permitida a matança de bovídeos, eqüídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas e de criatórios, usadas na alimentação humana.

§ 1º A matança de eqüídeos é realizada em estabelecimentos especiais, dotados de condições, instalações e aparelhagem satisfatórias, a juízo da Inspeção Municipal.

§ 2º A matança de aves silvestres, consideradas "caça" só poderá ser feita, quando elas procedem de criadouros.

Art. 43 É proibida a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento da Inspeção Municipal das condições de saúde do lote.

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

§ 2º Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais incriminados, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se medidas próprias de política sanitária animal, que cada caso exigir.

§ 3º Todas as vezes que, pelo adiantado da hora ou ausência de funcionário responsável por tal serviço, houver animais para ingressar nos estabelecimentos, este ingresso só é permitido em um depósito à parte,



exclusivamente destinado a essa finalidade, designado "depósito de chegada". Os animais aí introduzidos só podem ser retirados depois de inspecionados.

Art. 44 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 anti-carbunculo, 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 órgão competente.

Art. 45 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. 46 É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 24 (vinte e quatro) horas em descanso, jejum e dieta hídrica nos depósitos do estabelecimento.

§ 1º O período de repouso 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; o repouso, porém, em hipótese alguma, deve ser inferior a 6 (seis) horas.

§ 2º Em tais casos a autoridade sanitária do ponto de partida deve fornecer um documento mencionando claramente as condições anteriores de saúde dos animais.

§ 3º O tempo de repouso, de que trata este artigo, pode ser ampliado, todas as vezes que a Inspeção Municipal julgar necessário.

CAPÍTULO VII

MATANÇA

SEÇÃO I

Matança de emergência

Art. 47 Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

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

Art. 48 Sempre que haja suspeita de processo septicêmico, a Inspeção Municipal lançará mão do exame bacteriológico, principalmente quando houver



inflamação dos intestinos, mamas, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 49 É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 50 São considerados impróprios para consumo os animais, que, sacrificados de emergência se enquadrem nos casos de condenação de carcaça, previsto neste decreto ou por outras razões que forem 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. 51 Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, a juízo da Inspeção Municipal podem ser aproveitados.

Parágrafo único - Nesses casos, a Inspeção Municipal se louvará na riqueza em sangue da musculatura e na coloração vermelho-escura de todos os órgãos, considerarão os fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado e tecido subcutâneo; verificará se a face interna do couro ou pele está normalmente úmida, louvando-se ainda na verificação da congestão 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.

Art. 52 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. 53 A sangria deve ser completa e de preferência realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros.

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

Art. 54 É obrigatória a pelagem e raspagem de toda a carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente, sempre que deva ser entregue ao consumo com o couro; a operação depilatória será completada a mão e as carcaças serão lavadas convenientemente antes de eviscerados.

Parágrafo único - É proibido o chamuscamento de suínos.

Art. 55 A evisceração deve ser realizada sob às vistas de funcionário da Inspeção Municipal, em local que permita pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

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

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

Art. 56 A cabeça, antes de destacada do corpo, deve ser marcada para permitir fácil identificação com a respectiva carcaça, procedendo-se do mesmo modo relativamente às vísceras.

CAPÍTULO VIII

Inspeção "Post-Mortem"



Generalidades - Bovídeos

Art. 57 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. 58 A inspeção "post-mortem" de rotina deve obedecer à seguinte seriação:

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

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

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

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

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

Art. 59 Sempre que a Inspeção Municipal julgar conveniente, as carcaças serão reexaminadas por outro funcionário, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.

Art. 60 Devem ser sempre examinadas, após incisão, os gânglios inguinais ou retro-mamários, os ilíacos, os pré-crurais, os pré-escapulares e os pré-peitorais.

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

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

Art. 61. 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.

Parágrafo único - Os rins só podem permanecer aderentes à carcaça por exigência de país importador. Nesses casos sua inspeção será realizada após incisão da gordura que os envolve, expondo-se os de modo a tornar possível sua apreciação, sem desligá-los completamente da posição natural. Após o exame serão recolocadas em sua posição normal.

Art. 62. Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo, devem ser convenientemente assinalados pela Inspeção Municipal e diretamente conduzidos ao "Departamento de Inspeção Final", onde serão julgados após exame completo.

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

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



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

Art. 63. As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste Regulamento, por funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 64. Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões antes do exame da Inspeção Municipal.

Art. 65. Depois de aberta a carcaça ao meio, serão examinados o externo, as costelas, as vértebras e a medula espinhal.

Art. 66. O couro de animais condenados por qualquer doença contagiosa, bem como os couros que eventualmente tenham tido contato com eles, serão desinfetados por processos previamente aprovados pela Inspeção Municipal.

Art. 67. Abscessos e lesões supuradas - Carcaças, partes de carcaça ou órgãos atingidos de Abscesso ou de lesões supuradas devem ser julgados pelo seguinte critério:

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

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

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

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

Art. 68. Actinomicose e Actinobacilose - devem ser condenadas às carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose.

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

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

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

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

Art. 69. Adenite - As adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a linfa para o gânglio ou gânglios atingidos.

Art. 70. Anasarca - Devem ser condenadas as carcaças que no exame "post-mortem" demonstrem edema generalizado.

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

Art. 71. Animais novos - Serão condenados animais novos nos seguintes casos:

I - quando a carne tem aparências aquosas, flácidas, dilacerando-se com facilidade, podendo ser perfurada sem dificuldade;

II- quando a carne se apresenta vermelho-acinzentado;



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

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

Art. 72. Broncopneumonia verminótica - enfisema pulmonar e outras afecções ou alterações. Devem ser condenados os pulmões que apresentem localizações parasitárias (Broncopneumonia-verminótica), bem como os que apresentem enfisema, aspirações de sangue ou alimentos, alterações pré-agônicas ou outras lesões localizadas, sem reflexo sobre a musculatura.

Art.73. Brucelose - devem ser condenadas às carcaças com lesões extensas de brucelose.

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

Art.74. Carbúnculo sintomático, anaplasnose, hemoglobinúria bacilar dos bovinos, septicemia hemorrágica, catarro maligno epizootico, piroplasmose, pioemia, septicemia e vacina. São condenados às carcaças e órgãos de animais atacados dessas doenças.

Art. 75. Carcaças contaminadas - As carcaças ou partes de carcaça que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos devem ser condenadas.

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

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

Art. 76. Carbúnculo hemático - devem ser condenadas às carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive couro, chifres, cascos, pêlos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I - não podem ser evisceradas as carcaças reconhecidas portadoras de carbúnculo hemático;

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

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

IV - recomendam-se para desinfecção o emprego de uma solução a 5% (cinco por cento) de hidróxido de sódio (contendo no mínimo, noventa e quatro por cento deste sal). A solução deverá ser recente e empregada imediatamente, tão quente quanto possível, tomada a medida de precaução, tendo em vista sua natureza extremamente caustica; deve-se ainda fazer proteger os olhos e as mãos dos que se encarregarem dos trabalhos de desinfecção sendo prudente ter pronta



uma solução ácida fraca de ácido acético, por exemplo, para ser utilizada em caso de queimaduras pela solução desinfetante;

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

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

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

VIII - a Inspeção Municipal terá sempre sob sua guarda quantidade suficiente de hidróxido de sódio e de bicloreto de mercúrio;

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

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

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

Art.77. Carnes cansadas (febre de fadiga) - Em todos os casos em que se comprovem alterações por febre de fadiga, faz-se a rejeição total.

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

Art. 78. Carnes caquéticas - são condenadas às carcaças em estado de caquexia.

Art. 79. Carnes magras - animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados a aproveitamento condicional (conserva ou salsicharia).

Art. 80. Carnes hidroêmicas - são condenadas às carcaças de animais que apresentem infiltrações edematosas dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.

Art. 81. Carnes fermentadas - (carnes febris) - Devem ser condenadas às carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhado de alterações musculares.

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

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

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



Art. 82. Carnes repugnantes - São assim consideradas e condenadas as carcaças que apresentem mal aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos excrementícios, sexuais e outros considerados anormais.

Art. 83. Carnes sanguinolentas - Serão condenadas às carcaças, desde que a alteração seja conseqüência de doenças do aparelho digestivo.

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

Art. 84. Carnes responsáveis por toxiinfecções - Todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa ser causa de toxiinfecção alimentar, devem ser condenadas. Consideram-se como tais as que procedem de animais que apresentarem:

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

II- gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

III - septicemia ou piometra de origem puerperal traumática ou sem causa evidenciada;

IV - metrite ou mamite aguda difusa;

V - poliartrite;

VI - flebite umbilical;

VII - pericardite traumática ou purulenta;

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

Art. 85. Cirrose hepática - Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados, exigindo-se neste caso rigoroso exame do animal, no intuito de se eliminar a hipótese de doenças infecto-contagiosas.

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

Art. 86. Cisticercoses ("Cysticercus bovis") - Serão condenadas as carcaças com infestações intensas pelo "Cysticercus bovis" ou quando a carne é aquosa ou descorada.

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

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

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



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

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

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

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

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

I - cabeça - observa-se e incisam-se os masseteres e pterigóideos internos e externos;

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

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

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

Art.87. Contusão - Os animais que apresentem contusão generalizada devem ser condenados.

Parágrafo único - Nos casos de contusão localizada, o aproveitamento deve ser condicional (salga, salsicharia ou conserva) a juízo da Inspeção Municipal, depois de removidas e condenadas às partes atingidas.

Art. 88. Cisticercoses ("C. Tenuicollis"), estrogilose, teniase e ascaridíose - Estas parasitoses, bem como outras não transmissíveis ao homem, permitem o aproveitamento do animal desde que não sejam secundadas por alterações da carne; apenas órgãos e partes afetadas devem ser condenados.

Art. 89. Distomatose - As carcaças de animais portadores de distomatose hepática devem ser condenadas quando houver caquexia consecutiva.

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

Art. 90. Equinococose - podem ser condenadas às carcaças de animais portadores de equinococose, desde que concomitantemente haja caquexia.

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



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

Art. 91. Esofagostomose - As carcaças de animais portadores de Esofagostomose, sempre que haja caquexia consecutiva devem ser condenadas.

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

Art. 92. Gestação adiantada, parto recente e fetos - As carcaças de animais em gestação adiantada ou que apresentem sinais de parto recente, devem ser destinadas à esterilização, desde que não haja evidência de infecção.

§ 1º - Os fetos serão condenados.

§ 2º - A fim de atender hábitos regionais, a Inspeção Municipal pode autorizar a venda de fetos bovinos, desde que demonstrem desenvolvimento superior a 7 (sete) meses, procedam de vacas sãs e apresentem bom estado sanitário.

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

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

Art. 93. Glândulas mamárias - As glândulas mamárias devem ser removidas intactas.

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

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

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

Art. 94. Glossites - Condenam-se todas as línguas portadoras de glossite.

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

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

Art. 95. Hepatite nodular necrosante - São condenados os fígados com necrose nodular.

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

Art. 96. Icterícia - Devem ser condenadas às carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada, não só na gordura, mas também no tecido conjuntivo, aponeuroses, ossos, túnica interna dos vasos, ao lado de caracteres de afecção do fígado ou quando o animal não tenha sido sangrado bem e mostre numerosas manchas sanguíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa, ou ainda quando revele sinais de caquexia ou anemia, decorrentes de intoxicação ou infecção.

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



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

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

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

§ 5º - Sempre que houver necessidade, a Inspeção Municipal lançará mão de provas de laboratório, tais como a reação de Diazzo para a gordura e sangue e a reação de Grimbert para a urina.

Art. 97. Ingestão de produtos tóxicos - As carcaças provenientes de animais sacrificados, após a ingestão de produtos tóxicos, acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico, incidem em rejeição total.

Art. 98. Lesões do coração (miocardite, endocardite, linfangiectasia) - Devem ser condenados os corações com lesões de miocardite e endocardite.

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

Art. 99. Lesões renais - (nefrites, nefroses, pielonefrites ou outras) - A presença de lesões renais implica em estabelecer se estão ou não ligadas a doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo único - Em todos os casos os rins lesados devem ser condenados.

Art. 100. Miíases - são condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

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

Art. 101. Órgãos de coloração anormal ou outras afecções - Devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentem aderências, congestão, bem como os casos hemorrágicos.

Art. 102. Pâncreas com "Euritrema caelomático" - São condenados os "Pâncreas" infestados pelo "Euritrema. Caelomaticum".

Art. 103. Rins císticos - Devem ser condenados os rins císticos.

Art. 104. Sarnas - As carcaças de animais portadores de sarnas em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexo sobre a musculatura, devem ser condenadas.

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

Art. 105. Teleangiectasia maculosa do fígado (angiomatose) - Nos casos desta afecção obedecem-se as seguintes normas:

I - condenação total, quando a lesão atingir metade ou mais do órgão;

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

Art. 106. Tuberculose - A condenação total deve ser feita nos seguintes casos:



I - quando no exame "ante-mortem" o animal estava febril;

II - quando a tuberculose é acompanhada de anemia ou caquexia;

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

IV - quando ocorrerem lesões caseosas concomitantemente em órgãos torácicos e abdominais, com alteração de suas serosas;

V - quando houver lesões miliares de parênquimas ou serosas;

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

VII - quando existir tuberculose generalizada.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I - quando houver lesão de um gânglio linfático cervical e de dois grupos ganglionares viscerais de uma só cavidade orgânica, tais como: gânglios cervicais, brônquicos e mediastinais ou então gânglios cervicais e hepáticos e mesentéricos;



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

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

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

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

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

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

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

§ 6º - Em nenhuma hipótese e seja qual for a natureza da lesão tuberculosa, as carcaças correspondentes poderão servir para comércio internacional.

Art. 107. Tumores malignos - São condenadas as carcaças, partes de carcaça ou órgão que apresentem tumores malignos, com ou sem metástase.

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

Art. 108. Uronefrose - Condenam-se os rins com uronefrose.

Suínos

Art. 109. Na inspeção de suínos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção I - Generalidades - Bovídeos - além dos que se consignam nesta secção.

Art. 110. Afecções da pele - Os suínos atingidos de urticária, "*Demodex Folliculorum*", eritema e esclerodermia podem ser aproveitados para consumo, depois de removidas e condenadas as partes afetadas e desde que a musculatura se apresente normal.



Art. 111. Cisticercoses - É permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infestações intensas por "*Cysticercus Cellulosae*", para a fábrica de banha, rejeitando-se as demais partes do animal.

Art. 112. Enfisema cutâneo - Deve ser condenada a carcaça sempre que o enfisema cutâneo resulte de doenças orgânicas ou infecciosas. Parágrafo único - Nos casos limitados, basta condenar as regiões atingidas, inclusive a musculatura adjacente.

Art. 113. Estefanurose - As lesões de gordura peri-renal provocadas pelo "*Stephanurus dentatus*" implicam na eliminação das partes alteradas, devendo-se, entretanto, todas as vezes que for possível, conservar os rins aderentes á carcaça.

Art. 114. Hipotricose cística - A verificação de numerosas vesículas na pele, implica na remoção e condenação da mesma.

Art. 115. Icterícia - Devem ser condenadas todas as carcaças que apresentem coloração amarela intensa, ou amarelo-esverdeada.

Art. 116. Peste suína - Serão condenadas as carcaças de suínos atingidos de peste suína.

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

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

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

Art. 117. Porcos asfixiados ou escaldados vivos - Todos os porcos que morrerem asfixiados seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem são condenados.

Art. 118. Sarcosporidiose - É condenada toda a carcaça com infestação intensa, quando existem alterações aparentes da carne, em virtude de degenerescência caseosa ou calcárea.

Art. 119. Triquinose - A inspeção fará retirar fragmentos dos seguintes músculos: pilar do diafragma, base da língua e laríngeos, para pesquisa microscópica da "*Trinchinella spirallis*".

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

§ 2º - Será condenada a carcaça que acuse presença de triquina, cabendo à Inspeção Municipal tomar as medidas previstas no Art. 119.

Art. 120. Quando a infestação por parasitas não transmissíveis ao homem é discreta e é possível a retirada das partes atingidas, os órgãos ou carcaças poderão ser aproveitados para consumo.

Art. 121. Lesões tais como: congestão, infartos, degenerescência gordurosa, angiestasia e outras, quando, não ligadas ao processo patológico geral, só determinam rejeição do órgão, quando não possam ser retiradas as partes lesadas.

Art. 122. Em caso algum podem servir para comércio internacional órgãos defeituosos ou que sofreram retirada de partes lesadas.



Art. 123. É permitido o aproveitamento para fabricação de banha, a juízo da Inspeção Municipal, além das carcaças infestadas por "*Cysticercus cellulosae*" também das que apresentem tuberculose localizada, abscessos e lesões interessando porções musculares que possam ser isoladas, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 124. A Inspeção Municipal deve examinar cuidadosamente as válvulas cardíacas e intestinas (delgado e grosso) com o objetivo de pesquisar lesões imputáveis à raiva.

Ovinos e Caprinos

Art. 125. Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se também os dispositivos cabíveis estabelecidos nas seções anteriores.

Art. 126. Brucelose - Não tendo sido constatada no País a brucelose em caprinos, a Inspeção Municipal procederá como se segue:

- I - condenação das carcaças que mostrem lesões imputáveis à brucelose;
- II - coleta de material para diagnóstico e sua remessa à Seção de Tecnologia;
- III - coleta, na medida do possível, de sangue nos vasos internos, para imediata prova de aglutinação (aglutinação rápida) no laboratório mais próximo;
- IV - imediata interdição do lote para outras verificações;
- V - aplicação de medidas de polícia sanitária animal cabíveis.

Art. 127. Cenurose - São condenados unicamente os órgãos atingidos (cérebro ou medula espinhal).

Art. 128. "Cysticercose" - Devem ser condenadas as carcaças com infestações intensas pelo "*Cysticercus ovis*".

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

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

Art. 129. Icterícia - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada.

Art. 130. Linfadenite caseosa - Nos casos de linfadenite caseosa obedece-se aos seguintes critérios;

I - condena-se as carcaças de animais magros, mostrando lesões extensas de qualquer região;

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

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

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



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

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

Art. 131. Sarcosporidiose - Observa-se o mesmo critério adotado para os suínos.

Aves e Pequenos Animais

Art. 132. É permitido o preparo de aves com as respectivas vísceras, desde que o estabelecimento esteja convenientemente aparelhado para tanto, a juízo da Inspeção Municipal.

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

Art. 133. Quando os países importadores exigirem a presença de vísceras torácicas aderentes à carcaça, a inspeção "ante-mortem" deverá ser executada individualmente e a "post-mortem" limitada aos caracteres externos das carcaças e exame das vísceras abdominais.

Art. 134. Todas as aves que no exame "ante" ou "post-mortem" apresentem sintomas ou forem suspeitas de tuberculose, pseudotuberculose, difteria, cólera, varíola, tífese aviária, diarreia branca, paratífese, leucoses, peste, septicemia em geral, psitacose e infecções estafilocócicas em geral, devem ser condenadas.

Art. 135. As enfermidades tais como coccidiose, êntero-hepatite, espiroquetose, coriza infectuosa, epiteloma contagioso, neuro-linfomatose, laringotraqueíte, aspergilose, determinam rejeição total quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada.

Art. 136. As endo e ecto parasitoses, quando não acompanhadas de magreza, determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas.

Art. 137. Os animais caquéticos devem ser rejeitados, sejam quais forem as causas a que estejam ligados o processo de desnutrição.

Art. 138. Os abscessos e lesões supuradas, quando não influírem sobre o estado geral, ocasionam rejeição da parte alterada.

Art. 139. A presença de neoplasias acarretará rejeição total, exceto no caso de angioma cutâneo circunscrito, que determina a retirada da parte lesada.

Art. 140. As lesões traumáticas, quando limitadas, implicam apenas na rejeição da parte atingida.

Art. 141. Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.

Art. 142. Quando as aves forem submetidas à ação de frio industrial, a Inspeção Municipal controlará cuidadosamente o estado, tempo de permanência e funcionamento das câmaras a fim de prevenir dessecação excessiva e desenvolvimento da rancificação.



Art. 143. Na inspeção de coelhos, o exame deve visar especialmente a septicemia hemorrágica, tuberculose, pseudotuberculose, pioemia, pioseptcemia e mixomatose, rejeitando-se os animais portadores dessas doenças.

Art. 144. Incidem em rejeição parcial os coelhos portadores de necrobaciloses, aspergiloses e herpes tonsurans, desde que apresentem bom estado de nutrição e tenham sido sacrificados no início da doença.

Art. 145. Nos casos de tinha favosa, os coelhos podem ser aproveitados desde que apresentem bom estado de nutrição, removendo-se e condenando-se as partes lesadas.

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

Art. 146. Devem ser condenados os coelhos portadores de *Cysticercose* (*Cysticercus pisiformes*), cenurose e de coccidiose, tendo-se em vista a profilaxia dessas parasitoses.

Art. 147. Fica a critério da Inspeção Municipal, resolver sobre os casos não previstos para a inspeção "post-mortem", levando-se ao conhecimento da autoridade superior.

Disposições Diversas

Art. 148. 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. 149. 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. 150. 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. 151. 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. 152. As dependências donde 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. 153. 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.

TÍTULO IX
INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS.
CAPÍTULO I
LEITE EM NATUREZA

Art. 154. 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. 155. 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);
- IV – densidade à 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 - -0,55°C (menos cinquenta e cinco graus centígrados);
- IX – índice refratométrico no soro cúprico a 20°C (vinte e graus centígrados) não inferior a 37° (trinta e sete graus) Zeiss.

§ 1º - 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.

§ 2º - 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 SIM que se encarregará das verificações e provas necessárias.

Art. 156. As Inspetorias Municipais de Produtos de Origem Animal e de Fomento da Produção Animal, bem como os órgãos municipais congêneres devem promover os estudos necessários para que em prazo determinado pelo D.N.P.A. sejam estabelecidos os padrões regionais de leite e produtos de laticínios.

Art. 157. Entende-se por "leite de retenção" o produto da ordenha, a partir do 30º (trigésimo) dia antes da parição.

Art. 158. Entende-se por "colostró" o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizem.

Parágrafo único - É proibido o aproveitamento para fins de alimentação humana, do leite de retenção e do colostró.

Art. 159. A produção de leite das espécies caprina, ovina e outras ficam sujeitas às mesmas determinações do presente Regulamento, satisfeitas às exigências para sua identificação.



Art. 160. A composição média do leite das espécies caprinas, ovina e outras, bem como as condições de sua obtenção, serão determinadas quando houver produção intensiva desse produto.

Art. 161 É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem seja qual for a quantidade produzida e seu aproveitamento.

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

Art. 162. Denomina-se "gado leiteiro" todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

§ 1º - O gado leiteiro será mantido sob controle veterinário permanente nos estabelecimentos produtores de leite dos tipos "A" e "B" e periódico nos demais, tendo em vista essencialmente:

I - o regime de criação e permanência nos pastos ou piquetes;

II - a área mínima das pastagens por animal;

III - horário das rações e organização de tabelas de alimentação para as granjas leiteiras.

IV - alimentação produzida ou adquirida, inclusive instalações para o preparo de alimentos;

V - condições higiênicas em geral, especialmente dos currais, estábulos, locais da ordenha e demais dependências que tenham relação com a produção do leite;

VI - água destinada aos animais e utilizada na lavagem de locais e equipamento;

VII - estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mamite e outras doenças que possam contaminar o leite;

VIII - controle dos documentos de sanidade dos ordenhadores;

IX - higiene da ordenha, do vasilhame e da manipulação do leite;

X - exame do leite de mistura, resultante de quantidade total produzida diariamente ou, quando for aconselhável, do leite individual; 11 - condições do transporte.

§ 2º - É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar a fêmea lactante ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição, substâncias estimulantes de qualquer natureza, capazes de provocar aumento da secreção láctea, com prejuízo da saúde do animal.

Art. 163. O controle a que se refere o artigo anterior será feito pelo SIM em colaboração com a D.D.S.A., mediante plano estabelecido entre esses dois órgãos.

Parágrafo único - os veterinários e auxiliares dos demais órgãos, quando em serviço nas propriedades rurais produtoras de leite, colaborarão na execução desse plano.

Art. 164. O SIM e a D.D.S.A entrarão em entendimentos a fim de pôr em execução um plano para erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

Parágrafo único - os animais suspeitos ou atacados de tuberculose ou brucelose, devem ser sumariamente afastados da produção leiteira.

Art. 165. Só se permite o aproveitamento de leite de vaca, de cabra, da ovelha e de outras espécies, quando:



I - as fêmeas se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

II- não estejam no período final de gestação, nem na fase colostrálica;

III - não reajam á prova de tuberculose (tuberculina) nem apresentem reação positiva às provas 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 e de toda a quantidade a que tenha sido misturado.

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

Art. 166. Será interditada a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de doença infecto-contagiosa que justifique a medida.

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

§ 2º - A suspensão da interdição será determinada pelo SIM ou por órgão da Defesa Sanitária Animal, depois de restabelecimento completo do gado.

Art. 167. É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:

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

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

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

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

Art. 168. 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. 169. 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. 170. 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.

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

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

II - vacas limpas, descansadas, com úberes lavados e enxutos e a cauda presa;

III - ordenhador ou retireiro aseado, com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, de preferência uniformizado, de macacão e gorros limpos;

IV - 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, previamente higienizados.

Art. 171. Logo após a ordenha o leite deve ser passado para vasilhame próprio, previamente higienizado, através de tela milimétrica inoxidável, convenientemente limpa no próprio estabelecimento momentos antes do uso.

Art. 172. Em se tratando de tanque de refrigeração por expansão direta, ser dimensionado de modo tal que permita refrigerar o leite até temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius) no tempo máximo de 3h (três horas) após o término da ordenha, independentemente de sua capacidade.

Art. 173. O leite da segunda ordenha, quando destinado a fins industriais, pode ser mantido no estabelecimento produtor até o dia seguinte, mas não poderá ser misturado ao leite da primeira ordenha do dia imediato, devendo ser entregue em vasilhame separado e convenientemente refrigerado.

Art. 174. É proibido, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite destinado ao consumo.

Art. 175. Todo vasilhame empregado no acondicionamento de leite, na ordenha, na coleta ou para mantê-lo em depósito, deve atender ao seguinte:

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

II - estar convenientemente limpo no momento da ordenha e ser devidamente lavado após utilizado;

III - possuir tampa de modo a evitar vazamentos ou contaminação e, a juízo da Inspeção Municipal, reforço apropriado.

IV - ser destinado exclusivamente ao transporte ou ao depósito de leite, não podendo ser utilizado no acondicionamento de soro ou de leite impróprio para consumo.

V - trazer identificação de procedência por meio de marca, numeração, etiqueta ou selo de chumbo;

VI - dispor, de preferência, de fecho metálico inviolável.

Art. 176. É proibido misturar leite, sem a retirada de amostra de cada produtor, devidamente identificada para fins de análise.

Art. 177. O vasilhame contendo leite deve ser resguardado da poeira, dos raios solares e das chuvas.

Art. 178. É proibida a coleta latões com leite, colocados à margem de estradas, à espera de veículo-coletor.

Art. 179. Não se permite medir ou transvasar leite em ambiente que o exponha a contaminações.

Art. 180. No transporte do leite das propriedades rurais aos postos de leite e derivados e destes às usinas de beneficiamento, entrepostos-usinas, fábricas de laticínios ou entrepostos de laticínios, será observado o seguinte:

1 - os veículos devem ser providos de molas e ter proteção contra o sol e a chuva;

2 - com os latões de leite não pode ser transportado qualquer produto ou mercadoria que lhe seja prejudicial.



Art. 181. É permitida a coleta de leite em carro-tanque, diretamente em fazendas leiteiras, desde que se trate de leite mantido no máximo a 4°C (Quatro graus centígrados).

Art. 182. O leite deve ser enviado ao estabelecimento de destino, no máximo em 48 (quarenta e oito) horas.

Art. 183. 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.

Art. 184. São leites de consumo "in natura": o integral, o padronizado, o magro e o desnatado, que devem ser devidamente identificados.

Parágrafo único - Considera-se fraude a venda de um tipo de leite por outro de tipo superior.

Art. 185. 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.

Parágrafo único - As espécies de que trata o presente artigo, para a sua comercialização, atenderão as normas a serem baixadas pelo Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária.

Art. 186. Qualquer destes tipos só pode ser dado ao consumo devidamente pasteurizado em estabelecimentos previstos neste Regulamento.

Parágrafo único - Fábricas de laticínios ou outros estabelecimentos localizados no interior, em cidade desprovida de usina de beneficiamento, podem pasteurizar o leite para consumo local desde que devidamente aparelhadas.

Art. 187. Nas localidades onde existir usina de beneficiamento de leite, não é permitida a venda de leite cru, não podendo a autoridade municipal 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. 188. Os diversos tipos de leite devem satisfazer às seguintes condições:

a) leite tipo "A":

- I - ser produzido em granja leiteira;
- II - ser produzido de maneira a satisfazer a todos os requisitos técnicos para obtenção higiênica do leite;
- III - ser procedente de gado mantido sob controle veterinário permanente;



IV - ser procedente de vacas identificadas e fichadas submetidas a exame individual;

V - ser submetido periodicamente a exame;

VI - ser integral e atender às características físico-químicas e bacteriológicas do padrão;

VII - ser pasteurizado imediatamente no local, logo após o término da ordenha e engarrafado mecanicamente com aplicação de fecho de comprovada inviolabilidade;

VIII - ser mantido e transportado em temperatura de 10°C (dez graus centígrados) 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 centígrados);

IX - O leite tipo "A" pode ser produzido em um município e dado ao consumo em outro, desde que devidamente engarrafado e transportado em veículo próprio, obedecidas às condições de temperatura e prazos previstos neste 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 congelamento.

§ 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 SIM.

b) leite tipo "B":

1 pode ser produzido em estábulo ou em instalações apropriadas;

2 - ser procedente de vacas mantidas sob o controle veterinário permanente;

3 - ser integral e atender às características físico-químicas e bacteriológicas do padrão;

4 - ser pasteurizado e logo depois de engarrafado em estábulo leiteiro ou em usinas de beneficiamento ou entreposto-usina.

§ 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 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 às 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 SIM.

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

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

c) - O leite tipo "C" deve satisfazer as seguintes condições:

1 - ser produzido em fazendas leiteiras com inspeção sanitária periódica de seus rebanhos;

2 - 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".

3 - 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.

4 - ser distribuído nas 24 (vinte e quatro) horas seguintes à chegada aos entrepostos-usina;

5 - estar o estabelecimento devidamente autorizado a fazer a padronização, a qual deverá ser realizada por meio de máquina padronizadora;

6 - 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.

§ 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 SIM, 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 às condições de temperaturas e prazos previstos neste Regulamento.

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

d) Os tipos de leite "magro" e o "desnatado" devem:

1 - ser produzidos em condições higiênicas, realizando-se seu beneficiamento em estabelecimentos que obtiverem devida permissão do SIM;



2 - 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;

3 - ser pasteurizado pelos processos indicados no presente Regulamento.

§ 13º - Estes tipos de leite podem ser objeto de comércio, submetidos à operação de pré-aquecimento e refrigeração.

§ 14º - Vigoram para os leites "magro e desnatado" as mesmas exigências para o leite tipo "C", quanto ao horário de beneficiamento e condições de distribuição.

e) leite "reconstituído":

§ 16º - A reconstituição do leite para fins de abastecimento público fica a critério das autoridades locais competentes, que estabelecerão as condições para seu preparo e entrega ao consumo.

Art. 189 Para os diversos tipos de leite são fixados os seguintes limites superiores de temperatura:

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

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

3 - refrigeração após a pasteurização: 5ºC (cinco graus centígrados);

4 - conservação: engarrafado, em câmara frigorífica, que deve ser mantida a 5ºC (cinco graus centígrados);

5 - entrega ao consumo, leite engarrafado: 10ºC (dez graus centígrados);

6 - entrega ao consumo, leite em veículo-tanque: 10º C (dez graus centígrados);

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

Art. 190. 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. 191. 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 SIM.

Art. 192. 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: filtração, pré-aquecimento, pasteurização, refrigeração, congelação, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Parágrafo único - É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 193 - Entende-se por filtração a retirada por processo mecânico das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem em tecido filtrante próprio, sob pressão.

§ 1º - Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer outra operação de beneficiamento.

§ 2º - O filtro de pressão deve ser de fácil desmontagem, preferindo-se os isolados com tecido filtrante de textura frouxa e penugem longa, utilizáveis uma única vez.



Art. 194. 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. 195. 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:

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

2 - 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 centígrados) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º - Imediatamente após o aquecimento, o leite será refrigerado entre 2°C e 5°C (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 ser considerados necessários para o controle técnico-sanitário da operação.

§ 4º - Logo após a pasteurização o leite deve ser envasado e, a seguir distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica a 5°C (cinco graus centígrados) no máximo.

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

§ 6º - É proibida a repasteurização do leite, salvo quando para fins industriais.

§ 7º - Tolera-se o aquecimento entre 68-70 °C (sessenta e oito a setenta graus centígrados) por 2-5 (dois a cinco) minutos a vapor direto, devidamente filtrado do leite destinado à fabricação de queijos.

Art. 196. 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. 197. 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.

Art. 198. Entende-se por 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 SIM. 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:

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

2 - 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;

3 - 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;

4 - ser o vidro de paredes lisas internamente, de fundo chato e com ângulos arredondados ou de outro formato aprovados pelo SIM.

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

Art. 199. A lavagem e a esterilização dos frascos devem ser feitas em sala separada, continua à do engarrafamento: os frascos imediatamente após a esterilização devem ser, enchidos, efetuando-se logo a seguir o remate com o fecho inviolável.

Art. 200. 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 SIM.

Art. 201. Os fechos, cápsulas ou tampas devem ser:

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

2 - adaptados de maneira inviolável;

3 - 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. 202. 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. 203. 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. 204. As usinas e entrepostos-usina que beneficiam mais de um tipo de leite podem adotar frascos de formato diferente, desde que aprovados pelo SIM.

Art. 205. 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. 206. As autoridades de Saúde Pública determinarão as condições de manutenção do leite nos estabelecimentos varejistas.

Art. 207. É permitido o transporte de leite em veículos-tanque, para distribuição ao consumo:

1 - 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.

2 - 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 10° C (dez graus centígrados);

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

4 - 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;

5 - 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 SIM;

6 - o enchimento do tanque e a fixação do selo de chumbo serão realizados com a assistência da Inspeção Municipal;

7 - o selo de chumbo será transpassado por etiqueta com data, assinatura e cargo do analista;

8 - 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;

9 - externamente os carros-tanque trarão em caracteres visíveis o tipo de leite nele contido.

Art. 208. 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. 209. Permite-se a homogeneização de qualquer tipo de leite, desde que em aparelhagem previamente aprovada.

Art. 210. 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. 211. 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. 212. É obrigatória a análise do leite destinado ao consumo ou à industrialização.

Parágrafo único - Os estabelecimentos são obrigados a controlar as condições do leite que recebem, mediante instruções fornecidas pelo SIM.

Art. 213. A análise do leite, seja qual for o fim a que se destine, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de rotina, assim consideradas:

1 - caracteres organolépticos (cor, cheiro, sabor e aspecto) temperatura e lacto-filtração;

2 - densidade pelo termo-lacto-densímetro a 15°C (quinze graus centígrados);

3 - acidez pelo acidímetro Dornic, considerando-se prova complementar a da cocção, do álcool ou do alizarol.

4 - gordura pelo método de Gerber;

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

Art. 214. Dada a imprecisão das provas de rotina só poderá ser considerado anormal, e desse modo condenado por fraude, o leite que se apresente fora do padrão no mínimo em 3 (três) provas de rotina ou em 1 (uma) de rotina e 1 (uma) de precisão.

Parágrafo único - Consideram-se provas de precisão:

1 - determinação do índice de refração no soro cúprico;

2 - determinação do índice crioscópico

Art. 215. Só pode ser beneficiado leite considerado normal, proibindo-se beneficiamento do leite que;

1 - provenha de propriedade interdita nos termos do artigo;

2 - revele presença de germes patogênicos;

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

4 - apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15°D (quinze graus Dornic) ou superior a 18° D (dezoito graus Dornic).

5 - revele, na prova de redutase, 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.



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

§ 1º - O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo como integral deve apresentar:

- 1 - caracteres organolépticos normais do leite cru;
- 2 - teor de gordura original, isto é, sem acréscimo e sem diminuição;
- 3 - acidez não inferior a 15ºD (quinze graus Dornic) nem superior a 20º D (vinte graus Dornic);
- 4 - extrato seco desengordurado não inferior a 8,5% (oito e cinco décimos por cento);
- 5 - extrato seco não inferior a 12,2% (doze e dois décimos por cento);
- 6 - densidade a 15ºC (quinze graus centígrados) entre 1028 (mil e vinte e oito) a 1033(mil e trinta e três);
- 7 - ponto crioscópico - 0,55ºC (menos cinquenta e cinco graus centígrados);
- 8 - índice refratométrico no soro cúprico a 20ºC - (vinte graus centígrados) não inferior a 37º (trinta e sete graus) Zeiss.

§ 2º - As provas de precisão só podem ser realizadas por laboratórios credenciados.

Art. 216. O leite tipo "C" ou padronizado, para ser exposto ao consumo, deve satisfazer às exigências do leite integral, menos nos seguintes pontos:

- 1 - teor de gordura, que será de 3% (três por cento) no mínimo;
- 2 - extrato seco total, 11,7% (onze e sete décimos por cento);
- 3 - extrato seco desengordurado, 8,7% (oito e sete décimos por cento);
- 4 - densidade a 15ºC (quinze graus centígrados) entre 1031 (mil e trinta e um) e 1035 (mil e trinta e cinco).

Art. 217. O leite do tipo "magro" só pode ser exposto ao consumo quando:

1 - satisfizer ao padrão físico-químico previsto para o leite padronizado, com as alterações decorrentes da redução do teor de gordura;

2 - apresentar teor de gordura não inferior a 2% (dois por cento);

Parágrafo único - serão determinados pelo SIM "A" os padrões físico-químicos deste tipo de leite.

Art. 218. Para a determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite adotam-se as provas de redutase, fosfatase, peroxidase, contagem microbiana e teste de presença de coliformes.

§ 1º - Para o leite pasteurizado, a prova de fosfatase deve ser negativa, e a de peroxidase positiva.

§ 2º - O número de germes por mililitro não deve ser superior a:

1 -10.000 (dez mil) antes da pasteurização a 500 (quinhentos) depois da pasteurização, para o leite tipo "A";

2 - 500.000 (quinhentos mil) antes e 40.000 (quarenta mil) depois da pasteurização, para o leite tipo "B";

3 - para os demais tipos de leite, 150.000 (cento e cinquenta mil) depois da pasteurização;

4 - o número de germes termófilos e psicrófilos não deve ultrapassar de 10% (dez por cento) o número de mesófilos.

§ 3º - Para os envases adotam-se a contagem microbiana e o teste da presença de coliformes, tolerando-se após a higienização, no máximo para a primeira, 100 (cem) germes por mililitro e ausência de coliformes para o segundo.



§ 4º - Imediatamente após a pasteurização o leite deve se apresentar isento de coliformes em 1 ml (um mililitro) da amostra.

Art. 219. O teor de coliformes será julgado como se segue:

1 - tipo "A" - ausência em 1 ml (um mililitro);

2 - tipo "B" - tolerância em 0,5 ml (meio mililitro);

3 - tipo "C"- e "magro" - tolerância em 0,2 ml (dois décimos de mililitro).

Art. 220. Considera-se leite impróprio para consumo em natureza, o que não satisfaça às exigências previstas para sua produção e que:

1 - revele acidez inferior a 15ºD (quinze graus Dornic) e superior a 20ºD (vinte graus Dornic);

2 - contenha colostro ou elementos figurados em excesso;

3 - não satisfaça ao padrão bacteriológico previsto;

4 - revele presença de nitratos ou nitritos;

5 - apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais;

6 - apresente elementos estranhos à sua composição normal;

7 - revele quaisquer alterações que o tornem impróprio ao consumo inclusive corpos estranhos de qualquer natureza.

Art. 221. Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

1 - for adicionado de água;

2 - tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, exclusive a gordura nos tipos "C" e "magro";

3 - for adicionado de substâncias conservadoras ou de quaisquer elementos estranhos à sua composição;

4 - estiver cru e for vendido como pasteurizado;

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

§ 1º - Só pode ser inutilizado leite considerado impróprio para consumo ou fraudado, que a juízo da Inspeção Municipal não possa ter aproveitamento condicional.

§ 2º - Considera-se aproveitamento condicional:

1 - a desnaturação do leite e sua aplicação na alimentação animal;

2 - a desnaturação do leite para obtenção de creme para manteiga e leite desnatado para fabricação de caseína industrial ou alimento para animais.

Art. 222. Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição química ou carga bacteriológica não permitem que o leite satisfaça ao padrão a que se destina, pode ser aproveitado na obtenção de tipo inferior, desde que se enquadre no respectivo padrão.

Parágrafo único - Não sendo possível o aproveitamento a que se refere este artigo, a juízo da Inspeção Municipal, será destinado a aproveitamento condicional.

Art. 223. Serão aplicadas as multas previstas neste Regulamento ao estabelecimento que expuser à venda, leites com padrões não correspondentes ao respectivo tipo:

1 - em 3 (três) análises sucessivas, persistindo o defeito apesar de notificação ao estabelecimento produtor; 2 - em 5 (cinco) análises interpoladas no período de 1 (um) mês;

Parágrafo único - Nos casos de perícia o interessado ou seu preposto pode acompanhar as análises que devem ser realizadas em laboratórios oficiais.



CAPÍTULO II

CREME

Art. 224. 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. 225. 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. 226. Considera-se "Creme de Leite à Granel de Uso Industrial" ou "Creme de Indústria" o produto obtido em quantidade, transportado ou não de um estabelecimento industrial de produtos lácteos a outro, a ser processado e que não seja destinado ao consumo humano direto.

Art. 227. O creme sem tratamento, só pode permanecer no posto de desnatação até 72 (setenta e duas) horas após sua produção.

Art. 228. O creme destinado à fabricação de requeijão deve satisfazer, no mínimo, aos requisitos de creme de 1ª qualidade.

CAPÍTULO III

MANTEIGA

Art. 229. 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. 230. As manteigas de mesa ou de cozinha devem ser consideradas impróprias para o consumo, além de sujeitas às demais restrições deste Regulamento:

- 1 - quando apresentem caracteres organolépticos anormais de qualquer natureza;
- 2 - quando em análise fique demonstrada a adição de substâncias nocivas, conservadoras, produtos estranhos à sua composição ou matéria corante não permitida pelo SIM;
- 3 - quando contenham detritos, sujidades, insetos ou corpos estranhos de qualquer natureza;
- 4 - quando contenham microorganismos, em número que indique defeitos de matéria-prima ou de elaboração;
- 5 - quando revelem em exame bacteriológico, coliformes, levedos e cogumelos em número superior ao previsto nas técnicas padrões do SIM ou apresentem germes patogênicos.



CAPITULO IV

QUEIJOS

Art. 231. 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. 232. Entende-se por Queijo Danbo, o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

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

Art. 233. Entende-se por Queijo Pategrás Sandwich, o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

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

Art. 234. Entende-se por Queijo Tandil, o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

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

Art. 235. Entende-se por Queijo Tybo, o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

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

Art. 236 - Para efeito de padronização dos queijos, fica estabelecida a seguinte nomenclatura, de acordo com a consistência do produto.

Art. 237. O queijo tipo "Roquefort" é obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa crua, não prensado, devidamente maturado pelo espaço mínimo de 3 (três) meses. Deve apresentar:

- 1- Formato cilíndrico, faces planas e bordos retos, formando ângulo vivo;
- 2- Peso: entre 2 e 2,200 kg (dois e dois quilos e duzentos gramas);
- 3- Crosta: fina, úmida, pegajosa, de cor amarelada;



- 4- Consistência: mole, esfarelante, com untura manteigosa;
- 5- Texturas: fechada ou com poucos e pequenos buracos mecânicos;
- 6- Cor: branco-creme apresentando as formações características verde-azuladas bem distribuídas, devidas ao *Penicilium roqueforti*;
- 7- Odor e sabor: próprios, sendo o sabor salgado e picante.

Parágrafo único - Este queijo deve ser exposto à venda convenientemente envolvido em papel metálico.

Art. 238. O queijo tipo "Gorgonzola" é de fabricação idêntica ao do tipo "Roquefort", diferenciando-se deste apenas por ser fabricado exclusivamente com leite de vaca.

Art. 239. O queijo tipo "Limburgo" é o produto obtido de leite cru ou pasteurizado, não prensado e devidamente maturado. Deve apresentar:

- 1 - formato paralelepípedo;
- 2 - peso: entre 250 a 300 g (duzentas e cinquenta e trezentas gramas);
- 3 - crosta: fina, lisa, amarelo-parda, úmida, pegajosa;
- 4 - consistência: pastosa, tendente a mole e de untura manteigosa;
- 5 - textura: fechada ou com poucos buracos mecânicos;
- 6 - cor: branco creme, podendo apresentar leve tonalidade rósea;
- 7 - odor e sabor: próprios, gosto salgado, tendente ao picante e odor amoniacal.

Parágrafo único - Este queijo deve ser exposto à venda envolvido em papel metálico ou parafinado.

Art. 240. "Ricota fresca" é o produto obtido da albumina de soro de queijos, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, tratado convenientemente e tendo o máximo de 3 (três) dias de fabricação.

Deve apresentar:

- 1- Formato: cilíndrico;
- 2- Peso: 0,300 g a 1.000 kg (trezentos gramas a um quilograma);
- 3- Crosta: rugosa, não formada ou pouco nítida;
- 4- Consistência: mole, não pastosa e friável;
- 5- Textura: fechada ou com alguns buracos mecânicos;
- 6- Cor: branca ou branco-creme;
- 7- Odor e sabor: próprios.

Art. 241. Entende-se por Queijo Processado o produto obtido por trituração, mistura, fusão e emulsão por meio de calor e agentes emulsionantes 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 na qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea.

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

Art. 242. Entende-se por Requeijão o produto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionado de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. O produto poderá estar adicionado de condimentos, especiarias e/ou outras substâncias alimentícias.

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



Art. 243. Entende-se por Massa para elaborar Queijo Mussarela o produto intermediário de uso industrial exclusivo, destinado à elaboração de Queijo Mussarela, que se obtém por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementadas ou não por ação de bactérias lácteas específicas.

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

Art. 244. O queijo Minas (padrão) é o produto obtido de leite integral ou padronizado, pasteurizado, de massa crua, prensado mecanicamente e devidamente maturado durante 20 (vinte) dias. Deve apresentar:

- 1- Formato: cilíndrico, de faces planas e bordos retos, formando ângulo vivo;
- 2- Peso: 1 kg a 1,200 kg (um quilograma a um quilo e duzentas gramas);
- 3- Crosta: fina amarelada, preferentemente revestida de parafina;
- 4- Consistência: semidura, tendente a macia, de untura manteigosa;
- 5- Textura: buracos mecânicos e em cabeça de alfinete, pouco numerosos;
- 6- Cor: branco-creme, homogênea;
- 7- Odor e sabor: próprios, ácidos, agradáveis e não picantes.

Art. 245. Entende-se por Queijo Prato o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

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

Art. 246. O queijo tipo "batavo" é o produto obtido de leite pasteurizado, de massa semicozida, prensado e maturado no mínimo por 20 (vinte) dias. Deve apresentar:

- 1- Formato: cilíndrico baixo ou em paralelepípedo, de faces planas, bordos retos e ângulos arredondados;
- 2- Peso: de 1 (um) a 3 (três) quilogramas;
- 3- Crosta: lisa, fina, de cor amarelada, parafinada;
- 4- Consistência: compacta, semidura, de untura manteigosa: mais duro que o Prato;
- 5- Textura: olhos irregulares, pequenos, mecânicos, pouco numerosos;
- 6- Coloração: massa amarelada (mais do que a do Prato);
- 7- Odor e sabor: próprios, fortes, tendentes a picantes.

Art. 247. O tipo "Gouda" é semelhante ao Prato padrão, apresentando textura mais firme e paladar mais picante.

Art. 248. O queijo tipo "Edam" ou Reino é produto obtido de leite pasteurizado, de massa semicozida, prensado e devidamente maturado por 2 (dois) meses no mínimo. Deve apresentar:

- 1- Formato: esférico;
- 2- Peso: 1.800 a 2.200 (mil e oitocentos a duas mil e duzentos gramas);
- 3- Crosta: lisa, fina, colorida de vermelho ou róseo, preferentemente revestida de parafina;
- 4- Consistência: massa semidura, pouco elástica, de untura tendente a seca;
- 5- Textura: aberta, com poucos olhos arredondados, de contorno nítido, de fundo brilhante e aproximadamente com 3mm (três milímetros) de diâmetro;
- 6- Cor: amarela-palha ou amarelada, homogênea, podendo ter tonalidade rósea;



7- Odor e sabor: próprios e picantes, suaves, sendo este último tendente ao adocicado.

Art. 249. O queijo tipo "Gruyère" é o produto obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa cozida, prensada e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 4 (quatro) meses. Deve apresentar:

1- Formato: cilíndrico, de faces planas e bordos ligeiramente convexos, formando ângulo vivo;

2- Peso: 20 a 45 kg (vinte a quarenta e cinco quilogramas);

3- Crosta: firme, grossa, lisa, de cor amarelo-parda;

4- Consistência: massa semidura elástica, de untura semi-manteigosa;

de 5- a 10mm (cinco a dez milímetros) de diâmetro, regularmente distribuídos.

6- Cor amarela-clara, homogênea e translúcida;

7- Odor e sabor próprios, agradáveis, sendo o último adocicado ou tendente ao picante suave.

Art. 250. O queijo tipo "Emmental" é o produto obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa cozida, prensado e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 4 (quatro meses) Deve apresentar as características do "Gruyère", com as seguintes particularidades:

1 - Formato: dimensões maiores;

2 - Peso: entre 60 a 120kg (sessenta e cento e vinte quilogramas);

3 - Textura: olhadura bem formada, com olhos de 10mm a 25mm (dez a vinte e cinco milímetros) de diâmetro.

Art. 251. O queijo tipo "Estepe" é o produto obtido do leite pasteurizado, de massa semicozida, prensado e maturado pelo espaço de 2 a 3 (dois a três) meses. Deve apresentar.

1 - Formato: retangular, com ângulos vivos;

2 - Peso: 5.500 a 6.500 g (cinco mil e quinhentos a seis mil e quinhentos gramas);

3 - Crosta: grossa, bem formada, lisa, amarelada, preferentemente revestida de parafina.

4 - Consistência: textura, cor e odor semelhante aos queijos Prato, com sabor mais pronunciado.

Art. 252. Entende-se por Queijo Mussarela o queijo obtido pela filagem da massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas) complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

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

Art. 253. O queijo tipo "Provolone Fresco" é o produto de massa filada, obtido de leite pasteurizado, não prensado, dado ao consumo, até 20 (vinte) dias de fabricação. Deve apresentar:

1- Formato: variável, tendente ao esférico;

2- Peso: de 500g a 2kg (quinhentos gramas a dois quilogramas);

3- Crosta: consistência, textura, cor, odor e sabor idênticos aos do tipo "Mussarela".



Parágrafo único - Este tipo pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada "Butirro".

Art. 254. Queijo tipo "Siciliano" é produto de massa filada, enformada e prensada, obtido de leite cru ou pasteurizado, devidamente maturado pelo espaço mínimo de 30 (trinta) dias. Deve apresentar:

- 1- Formato: paralelepípedo, de tamanhos pequenos e grandes;
- 2- Peso: 1800 g a 2kg (mil e oitocentos gramas a dois quilogramas) no tamanho pequeno; 3.800 a 4.000 gramas (três mil e oitocentos a quatro mil gramas) no tamanho grande;
- 3- Crosta: grossa, lisa de cor amarelada, preferentemente revestida de parafina;
- 4- Consistência: massa semidura, elástica e untura semi-manteigosa;
- 5- Textura: fechado ou com poucos olhos redondos e semelhantes aos do prato;
- 6- Cor: branco-creme ou amarela-palha, homogênea;
- 7- Odor e sabor: próprios, picantes.

Art. 255. O queijo tipo "Fontina" é o produto de massa filada, enformado e prensado, obtido de leite cru ou pasteurizado, devidamente maturado pelo espaço mínimo de 30 (trinta) dias. Deve apresentar:

- 1- Formato: cilíndrico, de tamanhos pequenos e grande;
- 2- Peso: de 900 g a 1kg (novecentos gramas a um quilograma) no tamanho menor; de 4 a 5kg (quatro a cinco quilogramas) no tamanho maior;
- 3- Crosta, consistência, textura, cor, sabor e odor idênticos aos do tipo "Siciliano".

Art. 256. Entende-se por Queijo Parmesão, Queijo Parmesano, Queijo Reggiano, Queijo Reggianito e Queijo Sbrinz os queijos maturados que se obtêm por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácteas específicas.

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

Art. 257. Queijo tipo "Cheddar" é o produto obtido do leite pasteurizado, de massa semicozida, prensado e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 3 (três) meses. Deve apresentar:

- 1- Formato: cilíndrico, bordos retos e faces planas formando ângulo vivo;
- 2- Peso: 7 a 8 kg (sete a oito quilogramas);
- 3- Crosta: fina, firme, meio rugosa, de cor amarelo-parda, untada de óleo vegetal, preferentemente revestido de parafina;
- 4- Consistência; dura, meio friável, de untura seca
- 5- Textura: fechada, com olhos mecânicos, pouco numerosos.
- 6- Cor: amarela-palha, homogênea, translúcida;
- 7- Odor e sabor: suaves, sendo o sabor tendente a picante adocicado.

Art. 258. Queijo tipo "Provolone curado" é o produto obtido de leite cru ou pasteurizado, enformado ou não, não prensado e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 2 (dois) meses. Deve apresentar:

- 1- Formato: tendente ao esférico ou oval;
- 2- Peso: 1 a 8 kg (um a oito quilogramas);
- 3- Crosta: firme, lisa, resistente, destacável, cor amarelo-parda, preferentemente revestida de parafina;
- 4- Consistência: dura, não elástica, quebradiça, untada, semi-seca;



5- Textura: fechada ou apresentando poucos olhos em formato de cabeça de alfinete;

6- Cor: branco creme, homogênea;

7- Odor e sabor: próprios, fortes e picantes.

Art. 259. O queijo tipo "Caccio-cavalo" é o produto idêntico ao tipo Provolone com formato ovular ou cilíndrico alongado.

Art. 260. Entende-se por Queijo Tilsit o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

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

Art. 261. "Ricota defumada" é o produto obtido de albumina do soro do queijo adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, defumado durante 10 a 15 (dez a quinze) dias. Deve apresentar:

1- Formato: cilíndrico;

2- Peso: 300 g a 1kg (trezentas gramas a um quilograma);

3-Crosta: rugosa, de cor acastanhada, com aspecto característico;

4- Consistência dura;

5- Textura fechada ou com poucos olhos mecânicos;

6- Cor: creme parda, homogênea;

7- Odor e sabor: próprios, meio picantes.

Art. 262. Outros tipos de queijo podem ser fabricados com aprovação prévia dos respectivos padrões pelo SIM, após definição das características tecnológicas, organolépticas e químicas.

Art. 263. Entende-se por Queijo Ralado ou Queijos Ralados, segundo corresponda, o produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa e/ou média umidade apto para o consumo humano.

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

CAPÍTULO V

LEITES DESIDRATADOS

Art. 264. 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 SIM

§ 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 SIM

Art. 265. Permite-se a desidratação do leite integral, do padronizado, do magro e do desnatado.

Art. 266. Só pode ser empregado na fabricação do leite desidratado para consumo direto, o leite fluído que satisfaça, no mínimo, as condições previstas neste



Regulamento para o leite de consumo tipo "C"; exclusive quanto ao teor de gordura e de sólidos totais.

Art. 267. 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. 268. No estabelecimento em que seja fabricado 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. 269. 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. 270. 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.

Parágrafo único - O SIM fixará em instruções especiais, e para cada caso, a contagem global de germes tolerada.

Art. 271. Entende-se por "leite concentrado" o produto resultante da desidratação parcial em vácuo do leite fluído seguida de refrigeração.

§ 1º - Consideram-se fases da fabricação deste produto: seleção do leite, filtração, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, condensação, refrigeração e embalagem.

§ 2º - Quando necessária será permitida a adição de estabilizador da caseína, desde que aprovado pelo SIM.

Art. 272. O leite concentrado deve atender às seguintes condições:

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

2- apresentar características organolépticas próprias;

3- apresentar, depois de reconstituído, composição química dentro do padrão do leite de consumo a que corresponda;

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

Art. 273. O produto será acondicionado de modo a evitar contaminação, permitindo-se o emprego de latões comuns de transporte de leite, desde que devidamente esterilizados.

Art. 274. Só é permitida a congelamento do leite concentrado no próprio vasilhame em que vai ser transportado.



Art. 275. O transporte do leite concentrado congelado, dos estabelecimentos de concentração ao ponto de destino (usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios) não deve ultrapassar de 24 (vinte e quatro) horas.

Parágrafo único - Permite-se a distribuição do leite concentrado, devidamente acondicionado desde que obedeça pelo menos às determinações previstas neste Regulamento para o leite tipo C.

Art. 276. Entende-se por "leite evaporado" ou "leite condensado sem açúcar" o produto resultante da desidratação parcial, em vácuo, de leite próprio para o consumo, seguido de homogeneização, enlatamento e esterilização.

Parágrafo único - São fases da fabricação do leite evaporado: seleção do leite, filtração, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, condensação, homogeneização, refrigeração, enlatamento, esterilização, agitação e manutenção em temperatura ambiente pelo tempo necessário à verificação de suas condições de conservação.

Art. 277. É permitida a irradiação ou adição do produto vitaminado ao leite evaporado visando-se aumentar o seu teor em vitamina D.

Art. 278. O leite evaporado deve atender às seguintes condições:

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

2 - apresentar, características organolépticas normais ao produto;

3 - apresentar, quando reconstituído, composição química do tipo de leite de consumo a que corresponder;

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

Art. 279. 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. 280. O leite condensado deve satisfazer às seguintes especificações:

1 - Apresentar características organolépticas próprias;

2 - 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;

3 - 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. 281. 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. 282. 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. 283. Entende-se por Queijo Minas Frescal, o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácteas específicas.

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

Art. 284. 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 SIM.

Art. 285. Considera-se leite totalmente desidratado:

- 1- O leite em pó;
- 2- O leite em pó modificado, o leite em pó modificado acidificado e o leite em pó maltado;
- 3- As farinhas lácteas.

Art. 286. 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. 287. 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.

§ 1º - Quando necessário, será permitida a adição de estabilizador de caseína e, ainda, da lecitina, para elaboração de leite instantâneo.

Art. 288. O leite em pó para consumo humano direto, devem atender às seguintes especificações:

- 1 - ser fabricado com matéria-prima que satisfaça às exigências deste Regulamento;
- 2 - apresentar características normais ao produto e atender aos padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos em Normas Técnicas específicas;
- 3 - apresentar composição tal que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, satisfaça ao padrão do leite de consumo a que corresponder;
- 4 - Não revelar presença de conservadores, nem de antioxidantes;
- 5 - Ser acondicionado de maneira a ficar ao abrigo do ar e de qualquer causa de deterioração, exigindo-se tratamento por gás inerte aprovado pelo SIM quando se trate de leite em pó integral, padronizado, magro e semi-desnatado.



Para leite em pó desnatado, a juízo do SIM, será permitida a embalagem em sacos de polietileno, contidos em sacos de papel multifolhado.

Art. 289. Quanto ao teor de gordura, fica estabelecida a seguinte classificação do leite em pó.

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

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

3 - 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 desnaturada.

Art. 290. 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 lácteos 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. 291. O leite em pó modificado deve atender às seguintes especificações:

1 - ser obtido de matéria-prima e de ingredientes que satisfaçam à regulamentação vigente.

2 - apresentar teor de umidade máxima de 6% (seis por cento);

3 - estar isento de amido não dextrinizado, salvo se constar no rótulo a declaração desta adição;

4 - ser acondicionado de modo a evitar alteração do produto;

5 - não revelar presença de conservadores nem de antioxidantes;

6 - apresentar acidez total no produto pronto expressa em ácido láctico entre 2,5% (dois e meio por cento) e 5,5% (cinco e meio por cento), quando o produto foi adicionado de açúcares;

7 - apresentar acidez mínima de 3,8% (três e oito décimos por cento) quando não for adicionado de açúcares;

8 - ter no mínimo 50% (cinquenta por cento) de açúcares.

Art. 292. Entende-se por "leite em pó maltado" o produto resultante da secagem e moagem em condições próprias, de mistura de leite de teor de gordura, ajustado com extrato de malte previamente germinado, devidamente preparado.

Parágrafo único - A acidez da mistura pode ser reduzida parcialmente, com a quantidade estritamente necessária de bicarbonato de sódio, adicionada ou não de citrato de sódio ou fosfato dissódico, como emulsionantes.

Art. 293. O leite maltado deve atender às seguintes especificações:



1 - ser obtido de matéria-prima e de substâncias que satisfaçam à legislação vigente;

2 - apresentar caracteres organolépticos normais, inclusive boa solubilidade;

3 - umidade máxima de 3% (três por cento);

4 - gordura máxima de 9% (nove por cento);

5 - resíduo mineral fixo entre 2,8 a 4% (dois e oito décimos a quatro por cento);

6 - caseína entre 6 e 10% (seis e dez por cento);

7 - proteínas totais: entre 12 e 15 % (doze e quinze por cento);

8 - lactose: entre 10 e 16% (dez e dezesseis por cento);

9 - maltose: entre 38 e 48% (trinta e oito a quarenta e oito por cento);

Parágrafo único - O acondicionamento do leite maltado em pó pode ser a prova de ar e umidade, com ou sem vácuo.

Art. 294. Entende-se por "farinha láctea" o produto resultante de dessecação em condições próprias, da mistura de leite com farinha de cereais e leguminosas, cujo amido tenha sido tornado solúvel por técnica apropriada.

Parágrafo único - É permitida a adição de cacau, ou de chocolate em pó, de malte ou de outras substâncias às farinhas lácteas, desde que tenham aplicação na dietética e sejam permitidas pelo SIM.

Art. 295. A farinha láctea deve atender as seguintes especificações:

1 - ser obtida de matéria-prima e de substâncias que satisfaçam à regulamentação vigente;

2 - apresentar caracteres normais, inclusive boa solubilidade em água;

3 - ter no mínimo 20% (vinte por cento) de extrato seco total de leite;

4 - ter no mínimo 5% (cinco por cento) de gordura láctea;

5 - não ter mais de 6% (seis por cento) de umidade;

6 - ter no mínimo 30% (trinta por cento) de farinha de cereais ou de leguminosas;

7 - não ter mais de 1% (um por cento) de celulose;

8 - não conter substâncias conservadores.

Parágrafo único - O acondicionamento de farinha láctea deve ser feito de modo que o produto fique ao abrigo do ar ou de qualquer fator de deterioração.

Art. 296. Incluem-se entre os alimentos lácteos os produtos oriundos de misturas de leite em natureza ou evaporados, com farináceos, ovos, açúcares, sais minerais, vitaminas naturais ou sintéticos ou outros permitidos, com denominação ou não de fantasia.

Parágrafo único - Os produtos a que se refere o presente artigo só podem ser preparados depois de aprovada as fórmulas e processos de fabricação pelo SIM, ouvido o órgão competente de Saúde Pública.

Art. 297. A adição de gordura estranha à composição normal do leite, como gordura bovina, óleo de fígado de bacalhau, gordura de coco, óleo de soja, margarina ou outras, a produtos que se destinem a alimentação humana ou à dietética infantil, só é permitida mediante aprovação da fórmula pelo órgão competente de Saúde Pública.

Parágrafo único - não se permite dar a este produto denominação que indique ou dê impressão de se tratar de leite especialmente destinado à dietética infantil como: "leite maternizado", "leite humanizado" ou outros congêneres.

Art. 298 - Considera-se impróprio para o consumo o leite desidratado que apresentar:



- 1 - cheiro e sabor estranhos, de ranço, de mofo e outros;
- 2 - 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;
- 3 - estufamento em latas de leite parcialmente desidratado;
- 4 - presença de corpos estranhos e de parasitas de qualquer natureza;
- 5 - embalagem defeituosa, expondo o produto à contaminação e a deterioração;
- 6 - substâncias não aprovadas pelo SIM.

Art. 299. O aproveitamento condicional de produtos com defeito de fabricação ou de embalagem pode ser autorizado pelo SIM para fins industriais (preparo de doce de leite, de confeitos e outros) ou para alimentação animal.

Art. 300. O leite em pó para fins industriais ou culinários pode apresentar teor de umidade até 5% (cinco por cento) e se classificará quanto à gordura conforme o disposto no artigo 668 do D.I.P.O.A.

Parágrafo único - Permite-se a embalagem do leite em pó para fins industriais, culinários ou para alimentação de animais em sacos de polietileno, contidos em sacos de papel multifolhado ou em caixas de papelão.

CAPÍTULO VI

OUTROS PRODUTOS LÁCTEOS

Art. 301. 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 lactalbumina.

Art. 302. Entende-se por Gordura anidra de leite (ou Butter oil) o produto gorduroso obtido a partir de creme ou manteiga, pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnologicamente adequados.

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

Art. 303. Entende-se por "leite fermentado" o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios. Compreende vários tipos: o "quefir", o "iogurte", o "leite acidófilo", o "leitelho" e a "coalhada", os quais podem ser obtidos de matéria-prima procedentes de qualquer espécie leiteira.

§ 1º - Denomina-se "quefir" o produto resultante da fermentação do leite pelos fermentos contidos nos grãos do quefir ou por adição de levedura de cerveja e fermentos lácticos próprios. Deve apresentar:

- 1 - homogeneidade e consistência cremosa;
- 2 - sabor acidulado, picante ligeiramente alcoólico;
- 3 - teor em ácido láctico de 0,5 a 1,5% (meio e um e meio por cento);
- 4 - teor alcoólico no máximo de 1,5% (um e meio por cento) no quefir fraco e até 3% (três por cento) no quefir forte;
- 5 - germes da flora normal com vitalidade;
- 6 - ausência de impurezas de germes patogênicos, de coliformes e de quaisquer elementos estranhos à sua composição;
- 7 - acondicionamento em frascos com fecho inviolável.



Art. 304. Entende-se por "iogurte" o produto obtido pela fermentação láctea através da ação do *Lactobacillus bulgaricus* e do *Streptococcus thermophilus* sobre o leite integral, desnatado ou padronizado.

Parágrafo único. Deverá ser atendido a padrões de identidade e qualidade específicos, oficialmente aprovados.

Art. 305. Denomina-se "leite acidophilus" o produto resultante da ação do Lactobacilos acidophilus sobre o leite. Deve apresentar, além de suas características próprias, as condições específicas para o "iogurte", com acondicionamento em frascos de fecho inviolável e a declaração no rótulo dos teores em ácido láctico e em gordura.

Art. 306. O leite fermentado deve ser conservado em temperatura inferior a 10°C (dez graus centígrados).

§ 1º - Considera-se fraudado ou falsificado o leite fermentado que:

- 1 - contiver fermentos estranhos aos permitidos;
- 2 - for preparado com leite adulterado, fraudado ou impróprio para o consumo;
- 3 - não corresponder às indicações dos rótulos.

§ 2º - Considera-se impróprio para o consumo e como tal imediatamente condenado, o leite fermentado que:

- 1 - apresentar fermentação anormal;
- 2 - contiver germes patogênicos, coliformes ou outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeito de manipulação;
- 3 - contiver mais ácido láctico do que o permitido;
- 4 - contiver elementos estranhos à sua composição, ou substâncias não aprovadas pelo SIM.

Art. 307. Denomina-se "leitelho" o líquido resultante da batida do creme para a fabricação de manteiga, adicionado ou não de leite desnatado e acidificado biologicamente por fermentos selecionados, com desdobramento parcial da lactose e rico em ácido láctico, proteína e sais minerais. Pode ser exposto ao consumo em estado fresco ou em pó, apresentando:

a. leitelho fresco:

- 1 - máximo de 2% (dois por cento) de gordura de leite;
- 2 - máximo de 3% (três por cento) de proteínas;
- 3 - acidez no máximo de 0,63% (sessenta e três centésimos por cento) em ácido láctico;
- 4 - ausência de impurezas, leveduras, germes patogênicos, coliformes ou que ocasionem deterioração ou indiquem defeitos de manipulação;
- 5 - acondicionamento em frascos apropriados com fecho inviolável;
- 6 - ausência de elementos estranhos à sua composição ou substâncias não aprovadas pelo SIM.

b. leitelho em pó:

- 1 - acidez em ácido láctico que, na diluição de 1 (uma) parte de leitelho em pó para 10 (dez) de água não seja superior a 0,63% (sessenta e três centésimos por cento);
- 2 - umidade máxima de 6% (seis por cento);
- 3 - odor e sabor típicos do ácido láctico;
- 4 - ausência de ranço, de substâncias conservadoras, de anti-sépticos e de outras não aprovadas pelo SIM.



5 - solubilidade superior a 80% (oitenta por cento);

6 - reprodução do leite fresco quando a diluição for de 1 (uma) parte para 10 (dez) de água;

7 - acondicionamento em latas ou em frascos, conservados em temperatura adequada;

8 - ausência de levedura, de germes patogênicos, coliformes e outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeitos de manipulação.

Parágrafo único - o leite fresco só pode ser exposto ao consumo quando proveniente de creme pasteurizado.

Art. 308. Entende-se por "coalhada" o produto resultante da ação de fermentos lácticos selecionados sobre o leite pasteurizado ou esterilizado.

§ 1º - A coalhada deve ser isenta de impurezas, de leveduras de germes patogênicos, coliformes ou outros que alterem o produto ou indiquem manipulação defeituosa.

§ 2º - Quando proveniente de leite desnatado o produto será designado "coalhada de leite desnatado".

§ 3º - Teor em ácido láctico de 0,5 a 1,5% (meio a um e meio por cento);

§ 4º - O acondicionamento será em frascos ou recipientes de vidro ou de porcelana, aprovados pelo SIM com fechos invioláveis.

§ 5º - A coalhada não deve conter elementos estranhos à sua composição ou substâncias não aprovadas pelo SIM.

Art. 309. Entende-se por leite aromatizado a mistura preparada com leite, açúcar, aromatizantes (cacau, sucos ou essências de frutas) ou outras substâncias a juízo da SIM, submetido à pasteurização ou à esterilização nos próprios frascos.

§ 1º - No preparo do leite aromatizado será permitido o emprego de leite integral, padronizado, magro ou desnatado, bem como do leite desidratado e de farinhas lácteas, sacarose e gelatina nas quantidades necessárias.

§ 2º - O leite aromatizado deve ser convenientemente homogeneizado.

§ 3º - O leite aromatizado não pode conter leveduras, germes patogênicos, coliformes ou germes que causem deterioração ou indiquem manipulação defeituosa. Não pode conter mais de 50.000 (cinquenta mil) germes por mililitro.

§ 4º - Permite-se para o leite aromatizado nomes de fantasia, desde que previamente aprovados pelo SIM

§ 5º - O leite aromatizado simplesmente pasteurizado deve ser acondicionado em vasilhame próprio, com garantias de inviolabilidade. O leite aromatizado esterilizado deverá ser envasado em frasco fechado com tampa coroa.

§ 6º - O leite aromatizado não deve conter elementos estranhos à sua composição, nem substâncias não aprovadas pelo SIM.

Art. 310. Entende-se por "caseína" o produto resultante da precipitação espontânea do leite desnatado ou provocada pelo coalho ou por ácidos minerais e orgânicos, compreende a "caseína alimentar" e a "caseína industrial".

Art. 311. Denomina-se "Caseína Alimentar" o produto que se separa por ação enzimática ou por precipitação mediante acidificação de leite desnatado à pH 4,6 - 4,7, lavado e desidratado por processos tecnologicamente adequados.

Parágrafo único - Deve atender à classificação e padrões de qualidade aprovados em Normas Técnicas específicas.



Art. 312. A - Denomina-se "Caseinato Alimentar" o produto obtido por reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentar, e posteriormente lavado e secado, mediante processos tecnologicamente adequados.

Parágrafo único - Deve atender à classificação e padrões de qualidade aprovados em Normas Técnicas Específicas.

Art. 313. Denomina-se "caseína industrial" o produto obtido pela precipitação do leite desnatado, mediante a aplicação do soro ácido, de coalho ou ácido láctico, sulfúrico ou clorídrico, deve apresentar:

- 1 - aspecto granuloso ou pulverizado;
- 2 - cor branca ou amarelada;
- 3 - odor levemente de soro azedo;
- 4 - gordura não superior a 1% (um por cento);
- 5 - água não superior a 10% (dez por cento);

Parágrafo único - É permitido o uso de conservadores na elaboração de caseína industrial, desde que aprovados pelo SIM.

Art. 314. Entende-se por lactose, o produto obtido pela separação e cristalização do açúcar do leite. Compreende a "lactose refinada", a "lactose bruta" e "lactose industrial".

§ 1º - A "lactose refinada" deve apresentar as características fixadas pela Farmacopéia Brasileira.

§ 2º - A "lactose bruta" deve ter:

- 1 - lactose no mínimo 60% (sessenta por cento);
- 2 - água no máximo 15% (quinze por cento);
- 3 - protídeos no máximo 8% (oito por cento).

§ 3º - A "lactose industrial" pode ser apresentada em solução concentrada em cristalização bruta ou purificada, de acordo com o fim a que se destina.

Art. 315. Entende-se como "soro de leite" o líquido residual obtido a partir da coagulação do leite, destinado à fabricação de queijos e caseína.

Parágrafo único - Os estabelecimentos registrados no SIM devem atender além das disposições constantes neste Regulamento, às Normas Técnicas específicas para o produto.

Art. 316. Entende-se por "lacto-albumina" o produto destinado à alimentação de animais, resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo de fabricação de queijos ou de caseína. Pode se apresentar em suspensão concentrada, devidamente conservada ou dessecada.

CAPÍTULO X

INSPEÇÃO DE LEITE E SEUS DERIVADOS

Art. 317. A inspeção de leite e seus derivados abrange:

- 1 - o estado sanitário do rebanho, o local da ordenha, o ordenhador, o material empregado, o acondicionamento, a conservação e o transporte do leite;
- 2 - 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:

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

2 - 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;

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

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

5 - depois do acondicionamento, para verificar a observância aos padrões dos tipos a que pertencerem, se engarrafado ou acondicionado em carros-tanque.

Art. 318. 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:

1 - lacto-filtração;

2 - caracteres organolépticos;

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

4 - verificação do teor gorduroso pelo método de Gerber;

5 - prova de catalase e presença de pus ou de elementos figurados no exame do leite individual:

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

7 - 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:

1 - as condições higiênicas do estabelecimento;

2 - controle de documentos de sanidade dos operários;

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

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

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

6 - as condições do leite recebido, por procedência;

7 - o produto final beneficiado.

Art. 319. 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 6 (seis) do parágrafo 2º do artigo anterior, constará, além de outras quando necessárias, das seguintes provas:

1 - caracteres organolépticos;

2 - lacto-filtração;

3 - densidade a 15° C (quinze graus centígrados) e temperatura;

4 - acidez;

5 - matéria gorda;

6 - extrato seco;

7 - 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. 320. Em cumprimento ao disposto no item 7 do parágrafo 2º do artigo 318, serão feitas as mesmas provas determinadas no artigo anterior, acrescidas das de peroxidase e fosfatase.

Art. 321. Nas fábricas de laticínios será integralmente obedecido o mesmo critério de inspeção adotada nas usinas de beneficiamento e entreposto-usina, realizando-se para o creme, no mínimo os seguintes exames:

- 1 - caracteres organolépticos;
- 2 - acidez;
- 3 - matéria gorda.

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

- 1 - de redutase e lacto-fermentação, quando houver fabricação de queijos;
- 2 - 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 de manteiga será precedido de verificação sobre o leite e o creme, realizando-se para o produto final as seguintes provas mínimas:

- 1 - caracteres organolépticos;
- 2 - acidez;
- 3 - umidade, sal e insolúveis;
- 4 - matéria gorda.

Art. 322. Nas provas de laboratório são adotados os métodos e técnicas aprovadas pelo SIM.

Art. 323. O servidor do SIM realizará obrigatoriamente nos estabelecimentos sob sua inspeção os exames previstos nos artigos anteriores.

Art. 324. Quando houver dúvidas sobre as condições industriais e sanitárias de qualquer produto, ficará a partida seqüestrada, sob a guarda e conservação do interessado, até esclarecimento final pelos exames tecnológicos, químicos e bacteriológicos que forem realizados.

Art. 325. 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. 326. Os industriais ou seus prepostos podem assistir aos exames de rotina, com o objetivo de aprendizagem, devendo o servidor do SIM prestar o esclarecimento que for solicitado.

TÍTULO XI

HIGIENE DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 327. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais; as águas servidas e residuais terão destinos convenientes, podendo o SIM determinar o tratamento artificial.



Art. 328. O maquinário, carros, tanques, vagonetas, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados, na alimentação de animais, usando-se as denominações comestíveis e não comestíveis e condenados.

Art. 329. Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pela Inspeção Municipal.

Art. 330. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais domésticos, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.

Parágrafo único - É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos.

Art. 331. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros, aprovados pela Inspeção Municipal.

Art. 332. O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsias, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com anti-sépticos apropriados.

Art. 333. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Assim como é proibido cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho.

Art. 334. É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Art. 335. Todas as vezes que for necessária a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 336. Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contensão de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessárias com água de cal ou outro desinfetante apropriado autorizado pela Inspeção Municipal.

Art. 337. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 338. Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 339. 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, que possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Parágrafo único - É permitido, a critério do SIM, o emprego de continentes de madeira no acondicionamento de matérias-primas que se destinam à embalagem em entrepostos exigindo-se, conforme o caso, envoltório intermediário, adequado e impermeável.



Art. 340. Na indústria de laticínios é permitido o uso de tanques de madeira na fabricação de determinados produtos a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 341. Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos; 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 os incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

§ 1º - Na localidade onde não haja serviço oficial de Saúde Pública podem ser aceitos, atestados passados por médico particular.

§ 2º - A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer emprego do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.

§ 3º - Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses, de doenças infecto-contagiosas ou repugnantes, e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, é ela imediatamente, afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

Art. 342. Os detalhes sobre a rede de abastecimento de água em cada estabelecimento, no tocante à quantidade, qualidade, canalização, captação, filtração, tratamento e distribuição devem ser fixados pela Inspeção Municipal por ocasião da aprovação dos projetos.

Art. 343. A distribuição da rede e esgoto, compreendendo canaletas, ralos sifonados, declives, canalização, distribuição, depuração, tratamento e escoadouros, é fixada pela Inspeção Municipal, em cada estabelecimento.

Art. 344. 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 da dependência.

Art. 345. Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Parágrafo único - os estabelecimentos devem ter em estoque desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamento.

Art. 346. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória à rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes de seu retorno aos postos de origem.

TÍTULO XII
EMBALAGEM E ROTULAGEM.
CAPÍTULO I
EMBALAGEM

Art. 347. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.



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

Rotulagem em Geral

Art. 348. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Parágrafo único - Os produtos de origem animal que devem ser fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem.

Art. 349. Entende-se por rótulo 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. 350. Além de outras exigências previstas neste Regulamento e em legislação ordinária, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

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

2- nome da firma responsável;

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

4- carimbo oficial da Inspeção Municipal;

5- natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

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

7- marca comercial do produto;

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

9- pesos: líquido e bruto;

10- fórmula de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;

11- a especificação "Indústria Brasileira".

Art. 351. A data de fabricação, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada, declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

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. 362 - 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 SIM.

Art. 352. 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. 353. É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do SIM, às denominações impróprias.

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

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

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

Art. 354. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que seja 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. 355. Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados respeitando obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Parágrafo único - É permitido usar em produtos destinados ao consumo em território nacional rotulagem impressa, gravada, litografada ou pintada em língua estrangeira, com tradução em vernáculo, desde que sejam atendidos dispositivos constantes em tratados internacionais de mútuo comércio.

Art. 356. A rotulagem aplicada em produtos destinados ao comércio internacional pode ser impressa em uma ou mais línguas estrangeiras, porém em uma das faces do continente ou envoltório deve haver o mesmo rótulo, exatamente reproduzido em todos os seus detalhes com a tradução em vernáculo.



Parágrafo único - Excepcionalmente, a juízo do SIM, pode ser permitido o uso de rotulagem impressa exclusivamente em língua estrangeira, desde que contenha o carimbo da Inspeção Municipal, além da indicação de que se trata de produto de procedência brasileira, impressa em caracteres destacados e uniformes em tipo de letra.

Art. 357. Os rótulos ou carimbos de Inspeção Municipal devem sempre se referir ao estabelecimento produtor mesmo quando excepcionalmente, a juízo do SIM, sejam aplicados nos entrepostos ou outros estabelecimentos fiscalizados.

Art. 358. 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. 359. Produtos com denominação estrangeira reconhecidamente generalizada no território nacional, quando destinados ao mercado interno, podem manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parêntesis, a designação em vernáculo.

Art. 360. 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. 361. 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 Municipal deve ser aplicado a fogo, tinta ou simplesmente decalcado sobre o produto, se ficar bem nítido.

Art. 361. Os produtos perecíveis, principalmente produtos gordurosos embarcados em estradas de ferro ou companhias de navegação devem trazer nos continentes, em caracteres bem visíveis, a expressão "Teme o Calor".

CAPÍTULO XIII

DAS TAXAS DE VISTORIA E INSPEÇÃO SANITÁRIA

Art. 362. Fica instituída no Município de Doutor Ricardo a taxa de Vistoria e Inspeção Sanitária de produtos de origem animal, devida por todo aquele que desenvolver atividade sujeita à aprovação de Serviço de Inspeção Municipal, cujo lançamento e arrecadação observarão o procedimento previsto no Código Tributário Municipal.

§ 1º - A taxa será recolhida:

I – Na solicitação do registro quando se tratar de licença e vistoria de estabelecimento e de veículos.

II – O estabelecimento terá 15 dias para o pagamento, após a fiscalização, quando se tratar de inspeção sanitária de produtos de origem animal.



Art. 363. O valor das taxas de registro e licenciamento no SIM (Serviço de Inspeção Municipal), serão calculados tendo por base a UFRMs – Unidade de Referência Municipal, na forma da tabela abaixo:

ATIVIDADE

I- Exame de projetos de prédios industriais para industrialização de produtos de origem animal:	
Até 250m ²	43,84 UFRMs
Acima de 250m ²	0,066 UFRMs
II – Alvará inicial e anual, incluindo vistoria prévia e veículo	
Até 250m ²	5.016 UFRMs
Acima de 250m ²	0,066 UFRMs
III – Registro de produtos; registro de rótulo e embalagem.....	2,00 UFRMs
IV – Fiscalização no abate de bovinos, exceto vitelo (por cabeça).....	1,00 UFRMs
V – Fiscalização no abate de ovinos, caprinos, suínos e vitelos (por cabeça).....	0,294 UFRMs
VI – Fiscalização no abate de aves e coelhos, (lote de 100 cabeças).....	0,597 UFRMs
VII – Fiscalização de beneficiamento e conserva de pescado(100kg de pescado).....	0,333 UFRMs
VIII – Inspeção sanitária de produtos lácteos (por lote de 100 kg).....	0,210 UFRMs
IX – Inspeção Sanitária de produtos lácteos (100 litros de leite industrializados).....	0,210 UFRMs
X – Inspeção Sanitária de produtos embutidos, conservas e outros produtos processados de origem animal (100kg de produto final).....	0,421 UFRMs
X I – Inspeção Sanitária de ovos (dúzias produzidas).....	0,266 UFRMs
X II – Inspeção Sanitária de mel (100kg produzidos).....	0,266 UFRMs
XIII – Encerramento das Atividades.....	17,57 UFRMs



Art. 364. Os valores correspondentes ao montante do mês serão cobrados dos estabelecimentos mediante os relatórios emitidos pelo encarregado da Inspeção Municipal

Art. 365 . Aplicam-se a taxa instituída por este Decreto, os dispositivos constantes do Código Tributário Municipal, em especial os relativos a multas, juros, correção monetária, inscrição em Dívida Ativa e demais aspectos pertinentes.

CAPÍTULO XIV

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 366. O SIM deverá dispor de pessoal técnico, como médico veterinário e auxiliares de inspeção devidamente capacitados, para realização da inspeção ante e pós morte bem como a inspeção tecnológica obedecendo a legislação vigente.

Art. 367. O SIM, deverá dispor de meios de registro dos abates, dados nosográficos, mapas de produção, condenações e outras ferramentas de controle para o pleno acompanhamento da situação de cada estabelecimento.

Art. 368. O SIM deverá ter um veículo, espaço físico e equipamentos disponíveis para a execução das atribuições e tarefas a serem exercidas por este órgão.

CAPÍTULO XV

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 369. As infrações à presente Lei serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo Único - Incluem-se entre as infrações previstas nessa Lei, atos que procurem obstar ou dificultar a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, 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 referentes 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. 370. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos nesta Lei, consideram-se impróprios para o consumo no todo ou em parte, os produtos de origem animal: que se apresentem danificados por umidade ou por fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo e conservação ou acondicionamento;

- I- que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- II- que forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- III- que forem prejudiciais ou impréstáveis à alimentação por qualquer motivo;
- IV- que não estiverem de acordo com o previsto na presente Lei.

Parágrafo Único- Nos casos do presente artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão da Inspeção Municipal ou cassação de registro, será adotado o seguinte critério:



a) nos casos de apreensão, após reinspeção completa será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após beneficiamento determinado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, mediante prévia análise laboratorial que aprove o produto.

b) Nos casos de condenação, permite-se o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais "in natura", para fabricação de farinhas, em ambos os casos mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 371. Além dos casos específicos previstos nesta Lei, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - adulteração:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações de 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 espécie diferente da composição normal do produto, sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste na declaração dos rótulos;

e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II - fraudes:

f) alterações ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

g) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

h) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume nutritivo intrínseco;

i) conservação com substâncias proibidas;

j) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

III - falsificações:

k) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

l) quando forem usadas denominações diferentes das previstas nesta Lei ou em fórmulas aprovadas.

Art. 372. Os infratores dos dispositivos da presente Lei e de atos complementares e instruções normativas que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes penalidades.

I - multa de 100 a 500 UFRMs (Unidade de Referência Municipal):

a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento, à higiene do equipamento e



dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

b) aos responsáveis pela permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente;

c) aos que condicionarem ou embalem produtos em embalagens ou recipientes não permitidos;

d) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do SIM nas testeiras das embalagens, nos rótulos ou em produtos;

e) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;

f) aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

II - multas de 501 a 1000 UFRMs (Unidade de Referência Municipal):

a) às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste regulamento, e os que se destinarem a fins comerciais;

b) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal, para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

c) aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados ingredientes ou matérias-primas proibidas, que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

d) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagem diferentes das previstas nesta Lei;

e) aos que adquirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundos de outros Estados, procedentes de estabelecimentos não registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

f) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com a presente Lei devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;

g) às pessoas físicas ou jurídicas que embargarem ou burlarem a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no exercício das suas funções;

h) aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem lavagem e desinfecção de vasilhame, frascos, carros-tanque e veículos em geral;

i) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem a limpeza e desinfecção rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;

j) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;

k) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;

l) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;



m) aos que infringirem os dispositivos desta Lei, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;

n) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, as transferências de responsabilidades previstas na Lei, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essas exigências legais, por ocasião do processamento da venda ou locação;

o) aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal;

p) aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados, isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no SIM;

q) as firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas formas não tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

III - multa de 1001 a 1500 UFRMs (unidade de referência municipal):

a) aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagem e carimbos de Inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

b) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

c) aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fossem de outro;

d) aos que usarem indevidamente os carimbos de inspeção municipal;

e) os responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem para o consumo, produtos sem rotulagem;

f) os que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com determinações da inspeção Municipal.

IV- multa de 1501 a 2000 UFRMs (unidade de referência municipal):

a) aos responsáveis por qualquer alterações fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

b) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;

c) as pessoas físicas e jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que , ao critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, possam ficar prejudicadas em suas condições de consumo;

d) aos que subornarem, tentarem subornar ou usar de violência contra servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

e) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal,

f) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões fixados nesta Lei ou nas formulas



aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

g) às pessoas físicas e jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, em produtos que não estejam sob Inspeção Municipal;

h) aos responsáveis por estabelecimentos que abaterem animais em desacordo com a legislação em vigor, tendo-se em mira a defesa da produção animal do País.

Parágrafo Único - Serão aplicadas ainda, a quaisquer firmas proprietárias ou responsáveis por casas comerciais que receberem, armazenarem ou expuserem à venda produtos oriundos de outros Estados que não procedam de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Federal, cabendo aos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que constatarem as infrações, levar ao conhecimento da Diretoria do Departamento de Inspeção Municipal de Doutor Ricardo para que assim seja lavrado os competentes autos.

Art. 373. Todo produto de origem animal exposto a venda, sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização ou firma responsável, será considerado procedente de outro Estado e como tal, sujeito as penalidades previstas nesta Lei.

Art. 374. As penalidades as quais se referem na presente Lei serão aplicadas sem prejuízo de outras, que por Lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 375. As multas as quais se referem a presente Lei serão dobradas na reincidência e, em caso algum isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco de ação criminal.

§1º - Ação criminal cabe, não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem a reincidência.

§ 2º- A ação não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que poderá terminar a suspensão da Inspeção Municipal, cassação do registro, ficando estabelecimento impedido de realizar o seu comércio.

Art. 376. Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 377. O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, ou ainda, por duas testemunhas. Deverá também se proceder o correto preenchimento dos demais campos existentes no auto.

Parágrafo Único - Sempre que o infrator ou as testemunhas se negarem a assinar o auto, isto constará no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao proprietário da firma responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada.

Art. 378. O processo administrativo, após iniciado, se baseará nos artigos da Lei Municipal, que dispõe sobre Normas de Saúde em Vigilância Sanitária.

Art. 379. O não recolhimento da multa no prazo legal, implica na cobrança executiva, mediante documentação existente.



Parágrafo Único - Neste caso, será suspensa a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento sendo admitido o retorno dos serviços mediante regularização da situação, à juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 380. São responsáveis pela infração frente às disposições da presente Lei, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

- I- produtores de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem, até o recebimento nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.
- II- proprietários ou arrendatários de estabelecimentos, registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;
- III- proprietários, arrendatários ou responsáveis por casas atacadistas ou varejistas que receberem, armazenarem ou venderem produtos de origem animal;
- IV- que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;
- V- que transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo Único - A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exploram a indústria dos produtos de origem animal.

Art. 381. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências a que tenham motivado, marcando-se-lhe quando for o caso, a juízo do SIM, novo prazo para cumprimento.

XV **DAS ANÁLISES LABORATORIAIS**

Art. 382. A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros, a serem efetuados pelo estabelecimento, serão definidos pelo SIM, observando a legislação pertinente.

Art. 383. A presente Lei entra em vigor a partir da data de sua publicação.

Doutor Ricardo, em 14 de março de 2016.

ALVIMAR LUIZ LISOT
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

JORGE VALENTIM LORENZI
SECRETARIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO