



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

---

**DECRETO N° 046/2022**  
**DE: 18 DE ABRIL DE 2022**

Regulamenta a Lei Municipal n° 666/2017, que torna obrigatória a prévia inspeção sanitária e industrial em todo o território do Município de Porto dos Gaúchos Estado de Mato Grosso, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis e dá outras providências.

**VANDERLEI ANTONIO DE ABREU**, Prefeito Municipal de Porto dos Gaúchos, Estado de Mato Grosso, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas por Lei,

**DECRETA:**

**Art. 1°** Fica aprovado na forma do Anexo que integra este Decreto, o Regulamento da Lei n° 666 de 22 de Novembro de 2017, que torna obrigatória a prévia inspeção sanitária e industrial, em todo o território Municipal, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis.

**Art. 2°** Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Porto dos Gaúchos, Estado de Mato Grosso,  
em 18 de abril de 2022.

**VANDERLEI ANTONIO ABREU**  
Prefeito Municipal



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

## REGULAMENTO DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MUNICÍPIO DE PORTO DOS GAÚCHOS - MT

### TÍTULO I Das Disposições Preliminares

**Art. 1º** O presente Regulamento estabelece normas que disciplinam os procedimentos de inspeção e de reinspeção dos produtos de origem animal no Município de Porto dos Gaúchos – MT. O mesmo tem como base legal a Lei Federal n.º 1.283, de 18 de dezembro de 1950, Decreto n.º 30.691 de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto n.º 1.255, de 25 de maio de 1962, Lei n.º 7.889, de 23 de novembro de 1989, e Lei Estadual n.º 6.338 de 3 de dezembro de 1993, alterada pela Lei n.º 8.422 de 28 de dezembro de 2005.

**Art. 2º** Para efeito deste Regulamento, entende-se por:

**I** – Animais de Açougue: bovídeos, suínos, caprinos, ovinos, equídeos, coelhos, aves e peixes de criação.

**II** – Animal Silvestre: animal cuja exploração, criação ou abate necessita da autorização do órgão de proteção ambiental.

**III** – Casa Atacadista: estabelecimento que não realiza atividade de manipulação de produtos de origem animal, recebendo-os devidamente acondicionados e rotulados.

**IV** – Embalagem: invólucro, recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos.

**V** – Entrepasto de produtos de origem animal: estabelecimento destinado ao recebimento, manipulação, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de produtos de origem animal e seus subprodutos, frescos ou frigorificados, dispendo ou não de dependências anexas para industrialização, nos termos exigidos por este Regulamento.

**VI** – Estabelecimento de produto de origem animal: qualquer instalação, local ou dependência, incluídas suas máquinas, equipamentos e utensílios, no qual são produzidas matérias primas ou são abatidos animais de açougue e silvestres, bem como onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, preparados, transformados, envasados, acondicionados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com a finalidade comercial ou industrial, os produtos e subprodutos derivados, comestíveis ou não, da carne, do leite, dos produtos apícolas, do ovo e do pescado.

**VII** – Fiscalização: ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do poder público, efetuada por servidores públicos fiscais com poder de polícia para verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares.

**VIII** – Inspeção: atividade de polícia administrativa, privativa a profissionais habilitados em Medicina Veterinária, pautados na execução das normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal, relacionados



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

aos processos e sistemas de controle industriais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e expedição.

**IX** – Produto de origem animal: é todo o produto, subproduto, matéria prima ou afim proveniente, relacionado ou derivado de qualquer animal, comestível ou não comestível, destinado ou não à alimentação humana, adicionado ou não de vegetais ou de aditivos para sua conservação, condimentação, coagulação, fermentação ou colorização, entre outros, independentemente, de ser designado como “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero”.

**X** – Produto processado: produto de origem animal que sofreu algum tipo de beneficiamento.

**XI** – Responsável técnico: profissional habilitado em Medicina Veterinária, com diploma reconhecido pelo MEC e inscrição no Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV/MT);

**XII** – Registro: ato administrativo de inscrição do estabelecimento de produtos de origem animal no órgão competente de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, privativo do poder público, formalizado pelo Título de Registro autorizando o seu funcionamento.

**XIII** – Rotulagem – ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo ou à tinta, por pressão ou decalque, aplicado sobre qualquer tipo de matériaprima, produto ou subproduto de origem animal, sobre sua embalagem ou qualquer tipo de protetor de embalagem, incluindo etiquetas, carimbos e folhetos.

**XIV** – Visitante – é toda a pessoa não pertencente à área ou setor onde os alimentos são processados.

**Art. 3º** Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas neste regulamento:

**I** - os animais destinados ao abate, seus produtos, seus subprodutos e matérias-primas;

**II** - o pescado e seus derivados;

**III** - o leite e seus derivados;

**IV** - os ovos e seus derivados;

**V** - o mel de abelha, a cera e seus derivados;

**§ 1º** A inspeção que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção *ante e post-mortem* dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e expedição de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

**§ 2º** A inspeção abrange também os produtos afins, tais como: coagulantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.

**Art. 4º** A inspeção a que se refere o artigo anterior, nos limites



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

territoriais do Município de Porto dos Gaúchos, é privativa do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

**Art. 5º** A direção e execução das atividades inerentes ao Serviço de Inspeção Municipal são privativas de Médico Veterinário, conforme determina a Lei Federal nº 5.517, de 23 de outubro de 1968, Regulamentada pelo decreto Lei 64.704, de 17 de junho de 1969.

**Parágrafo único.** Os trabalhos relativos nas linhas de inspeção são executados por Auxiliares de Inspeção, nível médio completo de escolaridade e antes treinados em estágio supervisionado no S.I.S.E./MT ou S.I.F., devendo os mesmos apresentar relatório ao término e obter avaliação satisfatória de aptidão ao desempenho de atividades relacionadas.

**Art. 6º** A Prefeitura Municipal de Porto dos Gaúchos através do S.I.M poderá celebrar parcerias, acordos e convênios com órgãos ou entidades afins dos setores público ou privado, sem fins lucrativos, com objetivo de viabilizar, desenvolver ou otimizar as atividades de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

§ 1º Quando da celebração descrita no caput do artigo, as Prefeituras, Associações, Cooperativas de Trabalho ou outras entidades afins públicas ou privadas, serão responsáveis pelas contratações dos profissionais colocados à disposição do S.I.M. para a execução dos serviços, assumindo o ônus trabalhista e previdenciário, delas derivado.

§ 2º Somente serão firmados acordos, termos de cooperação técnica e convênios com prefeituras que tenham o serviço de vigilância sanitária, já implantado.

§ 3º A prefeitura Municipal de Porto dos Gaúchos, através da Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento, Desenvolvimento Econômico e Sustentável, deverá contratar Médicos Veterinários e Auxiliares de Inspeção suficientes, e coloca-los a disposição do S.I.M. a fim de executarem os serviços.

§ 4º O Serviço de Inspeção Federal e/ou Estadual ficará responsável pelo treinamento e acompanhamento do pessoal necessário ao Serviço de Inspeção Municipal, ficando as despesas pertinentes, a cargo do Município.

**Art. 7º** O S.I.M. de Porto dos Gaúchos terá como objetivo fiscalizar, inspecionar, normatizar e classificar os produtos de origem animal sob o ponto de vista higiênico-sanitário e industrial e deverá abranger:

§ 1º As condições de higiene de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos;

§ 2º A qualidade e as condições técnicas sanitárias dos estabelecimentos responsáveis pela produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, armazenamento, transporte e/ou distribuição dos produtos;

§ 3º As condições de higiene das pessoas que trabalham nos estabelecimentos que produzam, manipulem, beneficiem, acondicionem, armazenem ou distribuam os produtos;

§ 4º O controle no uso de aditivos empregados na industrialização do material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem do produto;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

§ 5º A verificação do controle sanitário dos rebanhos, através de documento sanitário oficial, quando direcionados ao abate e ao fornecimento de matéria prima para os estabelecimentos registrados no S.I.M.

**Art. 8º** A concessão do registro de inspeção pelo S.I.M. isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou higiênico-sanitária Municipal, Estadual ou Federal.

**Art. 9º** A inspeção de que trata o presente regulamento será realizada:

**I** - nos estabelecimentos que recebem, abatem e/ou industrializam as diferentes espécies de açougue, definidas neste regulamento;

**II** - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados, para beneficiamento ou industrialização;

**III** - nos estabelecimentos que recebem o pescado, para distribuição ou industrialização;- nos estabelecimentos que recebem, abatem e/ou industrializam animais silvestres criados em cativeiros devidamente autorizados pelo órgão competente;

**IV**- nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel ou cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

**V** - nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição, em natureza ou para industrialização;

**VI** - nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiem, industrializem e distribuem, no todo ou em parte, matérias primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados ou de propriedades rurais.

**Art. 10.** A inspeção municipal será instalada em caráter permanente ou periódico e dar-se-á da seguinte forma:

§ 1º Terão inspeção municipal permanente:

**I** – os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem e industrializam as diferentes espécies de animais de açougue e silvestres.

§ 2º Terão inspeção municipal periódica:

**I** – as fábricas de produtos cárneos;

**II** – os estabelecimentos onde são preparados produtos gordurosos;

**III** – os estabelecimentos que recebem e beneficiam leite destinado, no todo ou em parte, ao consumo público;

**IV** – os estabelecimentos que recebem, armazenam e distribuem o pescado;

**V** – os estabelecimentos que recebem e distribuem ovos;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**VI** – os estabelecimentos que recebem, manipulam e distribuem o mel e a cera de abelhas e seus derivados;

**VII** – as charqueadas;

**VIII** – os estabelecimentos que recebem carnes “in natura” de estabelecimentos de outros municípios, sob S.I.S.E./MT, SUSAF/MT ou S.I.F e de outros estabelecimentos sob S.I.M. no município de Porto dos Gaúchos.

**Art. 11** Os produtos de origem animal, fabricados em estabelecimentos registrados no S.I.M. de Porto dos Gaúchos, ficam desobrigados de outras análises ou aprovações prévias a que estiverem sujeitos, por força de Legislação Municipal.

**Art. 12** O presente Regulamento e demais atos complementares serão executados em todo território do Município de Porto dos Gaúchos – MT.

**Art. 13** A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal a cargo do S.I.M. abrange:

**I** - a higiene geral dos estabelecimentos registrados;

**II** - a captação, depósito, tratamento, distribuição e escoamento de água de abastecimento, bem como a captação, distribuição e escoamento das águas residuais;

**III** - o funcionamento do estabelecimento;

**IV** - exame *ante e post-mortem* dos animais de açougue;

**V** - as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, expedição e depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias primas, adicionadas ou não de vegetais;

**VI** - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;

**VII** - a classificação de produtos e subprodutos de acordo com os tipos padrões previstos neste Regulamento ou fórmulas aprovadas;

**VIII** - os exames microbiológicos, físicos e químicos das matérias primas, produtos e subprodutos, quando for o caso;

**IX** - as matérias primas nas fontes produtoras e intermediárias, bem como em trânsito, nos postos fiscais intermunicipais.

**Art. 14** Nos estabelecimentos de carnes e derivados sob inspeção do S.I.M. somente será permitida a entrada de matérias primas procedentes do S.I.F., S.I.S.E./MT, SUSAF/MT e do S.I.M. de Porto dos Gaúchos.

**Art. 15** Os estabelecimentos registrados que preparem subprodutos não destinados à alimentação humana só podem receber matérias primas de locais não fiscalizados, quando acompanhados de Certificados de Inspeção Sanitária Animal (C.I.S.)



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

emitidos pelos médicos veterinários do Município.

## **CAPÍTULO I** **Do Registro e Transferência de Estabelecimentos**

**Art. 16** Nenhum estabelecimento está autorizado a realizar comércio municipal com produtos de origem animal, sem estar registrado no S.I.M./Porto dos Gaúchos, SUSAF/MT, S.I.S.E/MT ou S.I.F.

**Art. 17** Estão sujeitos ao registro obrigatório os seguintes estabelecimentos:

**I** – Matadouros-frigoríficos de bovinos, suínos, aves, coelhos, caprinos, ovinos e demais espécies devidamente aprovados para abate, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e fábricas de produtos de origem animal não-comestíveis.

**II** - usinas de beneficiamento de leite, fábricas de laticínios, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração;

**III** - entrepostos de pescado e fábrica de conservas de pescado;

**IV** - entrepostos de ovos e fábricas de conservas de ovos;

**V** - entrepostos de mel e cera de abelhas;

**VI** - fábrica de coalhos e coagulantes;

**Art. 18** O registro será requerido ao S.I.M., instruindo-se processo com os seguintes processos:

**I** - Requerimento dirigido ao Serviço de Inspeção Municipal, na Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento, Desenvolvimento Econômico e Sustentável;

**II**- Licença Ambiental emitida pela Secretaria de Estado de Meio Ambiente -SEMA ou Órgão Municipal competente, permitindo a construção da indústria no local.

**III**- Laudos de análises físico-químicas e bacteriológicas da água de abastecimento;

**IV**- Planta baixa ou croqui das construções, acompanhadas do memorial descritivo;

**V**- Apresentação de DAP (Declaração de Aptidão do Produtor) ou a condição de MEI (Microempreendedor Individual);

**VI**- Documento que comprove domínio, posse ou permissão de uso de terreno;

**VII**- Cópia do Registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) e/ou cópia do Registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica;

**VIII**- Alvará de licença para construção /ampliação/reforma



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

concedido pelo departamento de tributos, depois de liberação do departamento de engenharia;

**IX-** Cópia do Registro da Empresa no Conselho Regional de Medicina Veterinária de Mato Grosso (CRMV/MT);

**X-** Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), com responsável técnico devidamente registrado do CRMV/MT;

**XI-** Demais projetos complementares que se fizerem necessários.

**Art. 19** Os projetos de que trata o artigo anterior devem ser apresentados em 2 (duas) vias, devidamente assinadas e datadas por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

**Art. 20** Serão rejeitadas as plantas grosseiramente desenhadas, com rasuras, borrões ou contendo indicações e informações imprecisas ou incompletas.

**Art. 21** É aconselhável para evitar despesas, que os interessados ao solicitarem registro, façam apresentação dos documentos citados nos artigos anteriores, em apenas uma via, para estudo preliminar.

**Art. 22** Os projetos necessários para obtenção do licenciamento Ambiental e os projetos das construções dos estabelecimentos poderão ser aprovados por profissionais da Prefeitura Municipal de Porto dos Gaúchos.

**Art. 23** As firmas construtoras não darão início à construção de estabelecimentos, sujeitos à inspeção municipal sem que os projetos tenham sido aprovados pelo S.I.M.

**Art. 24** Qualquer ampliação, remodelagem, ou construção nos estabelecimentos registrados tanto de suas dependências como das instalações, só poderão ser realizadas após aprovação prévia dos projetos pelo S.I.M.

**Art. 25** Os projetos dos estabelecimentos novos, dos já construídos ou daqueles em funcionamento deverão ser submetidos à prévia análise no S.I.M., para adequação ou não, antes da concessão do Registro.

**Art. 26** Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana, é considerada indispensável, a apresentação do boletim oficial de exame da água de abastecimento, fornecido pelo órgão oficial da União, do Estado ou do Município, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos, químicos e físicos seguintes:

**I -** não demonstrar, na contagem padrão em placas, mais de 500 (quinhentas) Unidades Formadoras de Colônias (UFC);

**II -** não demonstrar, no teste de determinação do Número Mais Provável (NMP) de coliformes, maior número de germes do que os fixados pelos padrões para 3 (três) tubos positivos na série de 10 ml (dez mililitros) e 3 (três) tubos negativos nas séries de 1 ml (um mililitro) e 0,1 (um décimo de mililitro) da amostra;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

- III - a água deve ser límpida, incolor, sem cheiro e de sabor próprio, agradável;
- IV- não conter mais de 500 (quinhentas) partes por milhão de sólidos totais;
- V- conter no máximo 0,005 g (cinco miligramas) por litro, de nitrogênio amoniacal;
- VI - ausência de nitrogênio nitroso e sulfídrico;
- VII - no máximo 0,002 g (dois miligramas) de nitrogênio nítrico por litro;
- VIII - no máximo 0,002 g (dois miligramas) de matéria orgânica por litro;
- IX - grau de dureza inferior a 20 (vinte) mg/l;
- X - chumbo, menos de 0,1 (um décimo) de parte por milhão;
- XI- cobre, menos de 3 (três) partes por milhão;
- XII- zinco, menos de 15 (quinze) partes por milhão;
- XIII- cloro livre, máximo 1 (uma) parte por milhão, quando se tratar de águas cloradas, e cloro residual mínimo de 0,05 (cinco centésimas) partes por milhão;
- XIV- arsênico, menos de 0,05 (cinco centésimos) partes por milhão;
- XV- fluoretos, máximo de 1 (uma) parte por milhão;
- XVI- selênio, máximo de 0,05 (cinco centésimos) partes por milhão;
- XVII - magnésio, máximo de 0,03 (três centésimos) partes por milhão;
- XVIII - sulfatos, no máximo 0,010 mg (dez miligramas) por litro;
- XIX - componentes fenólicos, no máximo 0,001 (uma milionésima) parte por milhão.

§ 1º Quando as águas revelarem mais de 500 (quinhentas) UFC por mililitros, impõe-se novo exame antes de condená-la.

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

**Art. 27** Satisfeitas as exigências neste Regulamento, a comissão designada para Vistoria Final, autorizará a expedição do “TÍTULO DE REGISTRO”, constando do mesmo: número do registro, nome da firma, classificação do estabelecimento, localização (País, Estado, Município, Bairro, etc.) e outros dados necessários.

**Art. 28** A renovação do TÍTULO DE REGISTRO será anual e estará condicionada à ausência de quaisquer inadimplências de acordo com o presente regulamento e



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

condições tecnológicas e higiênico-sanitárias satisfatórias, avaliadas por Auditorias realizadas pelo S.I.M. de Porto dos Gaúchos.

**Parágrafo único.** O não atendimento de quaisquer das condições acima citadas, acarretará a suspensão do Registro, perante o S.I.M. cujo retorno ocorrerá com a resolução das inadimplências/irregularidades encontradas, confirmada após nova vistoria.

**Art. 29** O estabelecimento que interromper seu funcionamento, por período superior a 12 (doze) meses, terá o seu registro cancelado e só poderá reiniciar suas atividades mediante solicitação de novo registro, com cumprimento de todas as exigências deste Regulamento.

**Parágrafo único.** Estando cancelado o registro, o material pertencente ao município, inclusive de natureza científica, os arquivos e carimbos oficiais de inspeção municipal serão recolhidos pelo atual responsável do S.I.M.

**Art. 30** Em caso de venda ou arrendamento de estabelecimento registrado, será feita a competente transferência de responsabilidade do registro à nova firma junto ao S.I.M., no prazo máximo de (30) trinta dias.

§ 1º No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, ao vendedor ou locador, competirá proceder à imediata comunicação escrita ao S.I.M. com os motivos da recusa.

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

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

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

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

## TÍTULO II Das Obrigações das Firms

**Art. 31** Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

**I** - cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas neste Regulamento e normas complementares;

**II** - cumprir e fazer cumprir os regulamentos técnicos relacionados às



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação de alimentos aprovados pelos órgãos oficiais dos Ministérios da Agricultura e da Saúde;

**III** - fornecer até o 10º dia útil de cada mês, subsequente ao vencido ao médico veterinário fiscal do S.I.M. lotado na Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento, Desenvolvimento Econômico e Sustentável, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio, de produtos de origem animal bem como as guias de recolhimento de taxas, quando for o caso, devidamente quitadas pelo órgão arrecadador indicado e outros documentos que venham a ser determinados pela inspeção sanitária e industrial;

**IV** - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

**V** - avisar, com antecedência, a chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela inspeção;

**VI** - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção permanente, quando os horários de trabalho não permitam que as refeições sejam feitas em suas residências, ajuízo da inspeção junto ao estabelecimento;

**VII** - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias primas e produtos fabricados, peças patológicas e não patológicas, que devem ser remetidos ao laboratório, bem como os custos de encaminhamento;

**VIII** - fornecer material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;

**IX** - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;

**X** - manter em dia o registro de recebimento de animais e matérias primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

**XI** - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento.

**XII** - utilizar somente matérias primas inspecionadas e ingredientes aprovados pelos Ministérios da Agricultura e Saúde;

**XIII** - obedecer às determinações do serviço de inspeção quanto ao destino dos animais e dos produtos de origem animal condenados;

**XIV** - manter funcionário previamente orientado na recepção de animais destinados ao abate, o qual deverá exigir o documento sanitário (Guia de Trânsito Animal – GTA), permitindo o desembarque somente após a apresentação do mesmo;

**XV** - apresentar à inspeção a documentação sanitária (GTA) que possibilitou o trânsito dos animais desde a origem até o local do abate;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**XVI** - comunicar oficialmente o S.I.M., a paralisação ou o encerramento das atividades do estabelecimento;

**XVII** - fornecer material próprio para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações, bem como efetuar tais procedimentos, inclusive na sala da inspeção;

**XVIII** - fornecer uniformes aos funcionários, inclusive para os componentes da equipe de inspeção, em quantidade suficiente, conforme descrito a seguir:

§ 1º O funcionário que manipular produtos de origem animal, em qualquer fase de seu processamento, deverá trajar uniforme completo, limpo e de cor branca.

§ 2º Os demais funcionários deverão trajar vestimenta de cor diferenciada e não terão livre acesso às dependências do estabelecimento onde se processam os produtos de origem animal, salvo em condições excepcionais.

§ 3º Os funcionários efetuarão trocas de uniformes sempre que necessário em intervalos prolongados e nas demais situações que a inspeção julgar necessário.

§ 4º Os visitantes somente terão acesso às dependências onde se processam os produtos de origem animal quando devidamente autorizados e uniformizados, sendo a circulação dos mesmos, na área industrial, de responsabilidade da empresa.

**Art. 32** Tratando-se de matérias primas ou produtos procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção, deve a empresa anotar nos livros e mapas indicados, a data de entrada, número da guia de embarque ou do certificado sanitário, a quantidade, qualidade e número de registro do estabelecimento remetente

**Art. 33** Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer, a juízo da Inspeção, uma relação atualizada de fornecedores, nome da propriedade rural e atestados sanitários dos rebanhos.

## **TÍTULO III Das Agroindústrias de Pequeno Porte**

**Art. 34** Para efeito deste regulamento, agroindústria de pequeno porte é todo estabelecimento que:

**I**- destina-se à transformação de produtos de origem animal, elaborados em pequena escala, devidamente identificados e com mão de obra predominantemente familiar;

**II**-beneficie e/ou transforme produtos provenientes de explorações agrícolas, pecuárias, pesqueiras, aquícolas, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos que incluem operações físicas, químicas ou biológicas, de baixo impacto sobre o meio ambiente;

**III**-tenha área construída de até 250 m<sup>2</sup>;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

§ 1º Os abatedouros não deverão ultrapassar a seguinte capacidade máxima diária de abate:

**I**-animais de grande porte: até 03 animais/dia;

**II**-animais de médio porte: até 10 animais/dia;

**III**-animais de pequeno porte: até 500 animais/dia.

§ 2º Os estabelecimentos destinados à elaboração dos produtos cárneos não deverão ultrapassar a capacidade máxima de até 150 (cento e cinquenta) kg diários de embutidos, defumados e salgados.

§ 3º Para estabelecimentos que processem pescados, a capacidade máxima de processamento não poderá ultrapassar 150(cento e cinquenta) kg de pescado por dia.

§ 4º Os estabelecimentos destinados à produção, recepção e acondicionamento de ovos não deverão ultrapassar a capacidade máxima de até 200 (duzentas) dúzias diárias;

§ 5º Os estabelecimentos destinados à recepção, beneficiamento e embalagem de mel e produtos apícolas não deverão ultrapassar a capacidade máxima de até 6.000 (seis mil) kg anuais;

§ 6º Os estabelecimentos destinados ao resfriamento e pasteurização do leite e/ou à fabricação de seus derivados, não deverão ultrapassar a capacidade máxima de até 1.500 (mil e quinhentos) litros diários da matéria prima, enquadrados nos seguintes parâmetros:

**I**-O leite deverá ser pasteurizado, de acordo com as normas higiênico-sanitárias e padrões de identidade e qualidade.

**II**-Para o leite destinado a produção de queijos, se aceita a pasteurização lenta, que consiste no aquecimento a 62º a 65º C por trinta minutos, mantendo-se o leite em grande volume sob agitação, de modo a permitir seu aquecimento homogêneo;

**III**-Será admitido o processo de pasteurização lenta do leite somente para produtores rurais cujo leite destinado ao consumo humano direto, seja de produção própria.

**IV**-Na rotulagem do leite submetido à pasteurização lenta após o envase, além das outras informações previstas neste Decreto para embalagem e rotulagem, deverá constar, obrigatoriamente e em destaque, o seguinte: “Tratamento térmico a 62 a 65°C por trinta minutos- Pasteurização Lenta”.

§ 7º No processamento de produtos comestíveis de origem animal, admitir-se-á a utilização de matéria prima adquirida de terceiros, até o limite de 50%, desde que haja comprovação de inspeção higiênico-sanitária feita pelo S.I.M., SUSAF/MT S.I.S.E/MT ou S.I.F.

**Art. 35** Para grupo de produtores, reunidos em associações ou cooperativas a produção deverá corresponder a um volume que não exceda a 5 (cinco) vezes o limite individual diário estabelecido por categoria de produto de que trata o Art.34 deste



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

Regulamento.

**Parágrafo único.** As Agroindústrias de pequeno porte deverão ser enquadradas, para efeito de fiscalização do S.I.M.

**Art. 36** Os produtos obtidos das agroindústrias de pequeno porte estarão sujeitos à mesma programação de análises laboratoriais que os demais estabelecimentos.

**Art. 37** As agroindústrias de pequeno porte estão obrigadas a efetuarem o controle sanitário dos seus animais, observando as exigências estabelecidas pela legislação de defesa e inspeção sanitária animal.

**Parágrafo único.** Da mesma forma, deverão exigir de terceiros, que fornecerem matéria prima para a sua produção, a comprovação de controle higiênico-sanitário e tecnológico dos animais.

## TÍTULO IV Da Identificação de Produtos

**Art. 38** Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de etiquetas ou rótulos registrados e/ou carimbos oficiais aplicados sobre as matérias primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, ou quer quando destinados a outros estabelecimentos para beneficiamento.

**Parágrafo único.** Os produtos de origem animal que devam ser fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem e informações sobre as condições de consumo.

**Art. 39** Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana, só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes comprovadamente inócuos à saúde humana e devidamente aprovados pelo órgão competente.

**Art. 40** Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo da inspeção competente, a declaração "IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO", obrigatória também nos continentes marcados a quente ou por gravação e, em quaisquer dos casos, em caracteres bem destacados.

**Art. 41** Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo próprio da inspeção, a declaração "ALIMENTO PARA ANIMAIS".

## CAPÍTULO I Da Rotulagem

**Art. 42** Os rótulos obedecerão às exigências da legislação vigente, contendo ainda, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

**I-** nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, conforme discriminações estabelecidas neste Regulamento, ou o nome aceito por ocasião da aprovação das fórmulas;

**II-** nome da firma responsável;

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

**IV-** carimbo oficial da inspeção;

**V-** natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial previstaneeste Regulamento;

**VI-** localização do estabelecimento, especificando o município, bairro, rua e número;

**VII-** marca comercial do produto;

**VIII-** algarismos correspondentes à data de fabricação;

**IX-** peso líquido;

**X-** fórmula de composição e outros dizeres, quando previstos neste Regulamento e informações nutricionais;

**XI-** a especificação "INDÚSTRIA BRASILEIRA";

**XII-** indicação dos aditivos, conservantes, corantes e condimentos usados nos produtos;

**XIII-** identificação do lote;

**XIV-** data de validade;

**Art. 43** 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 S.I.M., detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

**Art. 44** Em caso de impossibilidade de indicar o peso líquido do produto, deverá ser usada a expressão "deve ser pesado à vista do comprador".

**Art. 45** É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou ação que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição se estender, a juízo do S.I.M., às denominações impróprias.

## **CAPÍTULO II** **Dos Carimbos de Inspeção e seu uso**

**Art. 46.** O número de registro do estabelecimento, as iniciais S.I.M. e, conforme o caso, as palavras: "Inspeccionado" ou "Reinspeccionado", tendo na parte superior a



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

palavra "Porto dos Gaúchos – MT" representam os elementos básicos do carimbo oficial da inspeção municipal cujos formatos, dimensões e emprego são definidos neste regulamento.

§ 1º As iniciais "S.I.M." traduzem "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 2º O carimbo de inspeção municipal representa a marca oficial usado unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização do S.I.M. e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

**Art. 47** Os carimbos da inspeção municipal devem obedecer à descrição deste Regulamento, respeitadas as dimensões, formas, dizeres, tipo e corpo de letra, devem ser colocados em destaque nas testas das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferencialmente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

**Art. 48** Os diferentes modelos de carimbos de inspeção municipal a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo S.I.M./Porto dos Gaúchos obedecerão às seguintes especificações.

**Parágrafo único.** Os carimbos serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção Municipal a qualquer suspeita de fraude ou uso indevido dos mesmos, ou quando a autoridade competente julgar necessário.

**Art. 49** Os diferentes modelos de carimbos de inspeção estadual a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo S.I.M. obedecerão às seguintes especificações

## I- Modelo I:

a) Forma: Elíptica no sentido horizontal;

b) Dizeres: Número de registro do estabelecimento encimado da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente, e "PORTO DOS GAÚCHOS - MT" que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número, as iniciais S.I.M., acompanhando a curva inferior.

c) Dimensões e uso:

1 – 0,07m x 0,05m (sete por cinco centímetros): Para uso em carcaças ou quartos de grandes animais em condições de consumo em natureza e em carnes destinadas à industrialização posterior, aplicado externamente sobre as massas musculares.

2 – 0,05m x 0,03m (cinco por três centímetros): Para uso em carcaça de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue.

## II- Modelo II:

a) Forma: Circular

b) Dizeres: Número de registro do estabelecimento encimado da palavra "INSPECIONADO" colocada horizontalmente e "PORTO DOS GAÚCHOS - MT", que acompanha a curva superior do círculo, logo abaixo do número, as iniciais "S.I.M." acompanhando a curva inferior do círculo.

c) Dimensões e uso: O diâmetro varia de 0,02m (dois centímetros) a 0,30m (trinta centímetros). Esse modelo, cujas dimensões são escolhidas considerando-se a



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

proporcionalidade com o tamanho da embalagem compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal manipulados e/ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

### III- Modelo III:

- a) Forma: Triângulo equilátero com a base voltada para cima;
- b) Dizeres: Idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal, acrescentando-se, em sua lateral direita, a inscrição "Produto Não Comestível";
- c) Dimensões e Uso: 0,07m (sete centímetros) de lado comporá o rótulo registrado de produto não comestível ou destinado à alimentação de animais.

### IV- Modelo IV:

- a) Forma: Retângulo no sentido horizontal;
- b) Dizeres: Número do registro do estabelecimento, isolado e encimado das iniciais "S.I.M." e da palavra "PORTO DOS GAÚCHOS - MT" colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra "CONDENADO";
- c) Dimensões e uso: 0,07m x 0,05m (sete por cinco centímetros) e 0,04m x 0,025 (quatro por dois e meio centímetros), para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela inspeção.

### V- Modelo V:

- a) Forma: Circular
- b) Dizeres: Número de registro do estabelecimento isolado e encimado das iniciais "S.I.M." colocadas horizontalmente e da palavra "PORTO DOS GAÚCHOS - MT" acompanhando a curva superior do círculo e logo abaixo do número a palavra "REINSPECIONADO", acompanhando a curva inferior do círculo.
- c) Dimensões e uso: o diâmetro varia de 0,02m (dois centímetros) a 0,30m (trinta centímetros). Para uso em produtos de origem animal comestíveis, após reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.

**Art. 50** Carcaças, partes de carcaças ou cortes, terão o carimbo aplicado diretamente na porção muscular, utilizando tintas com substâncias inócuas com fórmulas aprovadas pelo S.I.M.

## CAPÍTULO II

### Da Reinspeção Industrial e Sanitária dos Produtos

**Art. 51** Os produtos e matérias primas de origem animal deverão ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para consumo.

§ 1º Os produtos e matérias primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo deverão ser destinados ao aproveitamento condicional, a juízo da inspeção técnica, como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

alimentação animal depois de retiradas as marcas oficiais e submetidas à desnaturação, se for o caso.

§ 2º Quando ainda permitam o aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, a inspeção municipal deve autorizar desde que sejam submetidos aos processos apropriados, a liberação dos produtos e/ou matérias primas.

**Art. 52** Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob inspeção municipal sem que seja claramente identificado como oriundo de estabelecimentos registrados no S.I.M. do próprio município, SUSAF/MT, S.I.S.E/MT, S.I.F.

**Parágrafo único.** É proibido o retorno ao estabelecimento de origem, dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo humano, devendo ser promovida sua transformação, aproveitamento condicional ou inutilização.

**Art. 53.** Na reinspeção de carne, em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar alteração indicativa de processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

**Parágrafo único.** Sempre que necessário, a inspeção verificará o pH sobre o extrato da carne.

**Art. 54** Nos entrepostos, onde se encontram depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, bem como demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

**I-** a conferência da origem de fabricação do produto, certificando-se que foi inspecionado pelo S.I.M./PORTO DOS GAÚCHOS, SUSAF/MT, S.I.S.E./MT ou S.I.F.;

**II-** a identificação dos rótulos com a composição e marcas oficiais do produto, bem como a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informação sobre a conservação do produto;

**III-** a verificação das condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

**IV-** a verificação dos caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

**V-** a coleta de amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

§ 1º A amostra deve receber uma fita envoltória aprovada pelo S.I.M. claramente preenchida pelo interessado e pelo funcionário que colher a amostra para envio ao laboratório oficial;

§ 2º Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser colhida em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior, representando uma delas a contraprova que permanecerá em poder do interessado, em seguida lavar-se-á o termo de coleta em duas vias, destinando uma delas ao interessado. As amostras serão colocadas em embalagens apropriadas, fechadas, lacradas e rubricadas pelo interessado



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

e pelo funcionário do S.I.M.

§ 3º Quando o interessado divergir do resultado do exame poderá recorrer, no prazo de 48 horas (quarenta e oito horas), a análise da contraprova.

§ 4º O requerimento será dirigido ao Responsável pelo S.I.M

§ 5º O exame da contraprova poderá ser realizado em outro laboratório oficial com a presença de representante do S.I.M.

§ 6º Além de escolher o laboratório oficial para o exame da contraprova, o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua confiança.

§ 7º Confirmada a condenação da matéria prima, do produto ou da partida, a inspeção determinará sua destinação.

§ 8º As amostras para prova ou contraprova, coletadas pelo S.I.M., para exames de rotinas ou análises periciais, serão cedidas gratuitamente pelos estabelecimentos.

**Art. 55** É permitido, a juízo do responsável pelo S.I.M. o retorno ao estabelecimento de origem de produtos apreendidos nos mercados de consumo ou em trânsito dentro do Município, desde que ainda apropriado ao consumo humano, para rebeneficiamento.

§ 1º No caso do responsável pela fabricação ou pelo despacho do produto recusar a devolução, poderá a mercadoria, depois de inutilizada pela inspeção, ser aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimentos dotados de instalações apropriadas.

§ 2º A firma proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem será responsabilizada e punida no caso de não comunicar a chegada do produto devolvido ao servidor do S.I.M.

**Art. 56** No caso de coleta de amostra para exame de produtos de origem animal será lavrado o competente auto de apreensão da mercadoria, ficando a mesma com o responsável pelo estabelecimento, que funcionará como fiel depositário até o resultado dos exames.

**Art. 57** A mercadoria contaminada ou alterada, não passível de aproveitamento, como estabelece neste Regulamento, será destruída pelo fogo ou outro agente físico ou químico.

## TÍTULO V Do Trânsito de Produtos

**Art. 58** Os produtos e matérias primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção, satisfeitas as exigências do presente regulamento com TÍTULO DE REGISTRO, podem ser expostos ao consumo e têm livre trânsito no Município de Porto dos Gaúchos - MT podendo ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal.

**Parágrafo único.** O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos equipados expressamente para esse fim.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**Art. 59** Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana para transitar no Município de Porto dos Gaúchos - MT deverá, obrigatoriamente, estar perfeitamente identificado através de rótulos, etiquetas e/ou carimbos, bem como acompanhado de documento sanitário com data de validade especificada conforme a legislação, como oriundo de estabelecimento inspecionado pelo S.I.M., SUSAF/MT, S.I.S.E./MT, ou pelo S.I.F.

**Art. 60** Verificado o descumprimento do disposto no Art. 59 deste Regulamento, a mercadoria será apreendida, devendo ser lavrado o respectivo termo de apreensão e auto de infração.

**Art. 61** É proibida a importação de produtos de origem animal quando procedentes de Estados onde grassem doenças consideradas perigosas à segurança sanitária animal de Mato Grosso, de acordo com o que determina a Lei Estadual nº 7.138, de 13 de julho de 1999.

**Art. 62** Os produtos não destinados à alimentação humana, como couros, chifres, subprodutos industriais e outros, procedentes de estabelecimentos não inspecionados pelo S.I.M., SUSAF/MT, S.I.S.E./MT ou S.I.F., só podem ter livre trânsito se procedentes de zonas onde não grassem doenças contagiosas, atendidas, também, outras normas determinadas pelas autoridades oficiais da Defesa Sanitária Animal.

## TÍTULO VI Dos Exames de Laboratório

**Art. 63** Os produtos de origem animal prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico-químicos e microbiológicos.

**Art. 64** Os procedimentos de amostragem, as técnicas de exames e orientações analíticas serão padronizadas pelo S.I.M.

§ 1º Na ausência dessa padronização, serão seguidas as normas técnicas usadas pelo órgão específico do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, Ministério da Saúde – ANVISA, Instituto Adolfo Lutz ou outro laboratório oficial designado pelo Responsável do S.I.M.

§ 2º Os exames de caráter tecnológicos visarão à técnica de elaboração dos produtos de origem animal em qualquer uma de suas fases.

§ 3º Sempre que houver necessidade, o laboratório pedirá informações à inspeção junto ao estabelecimento produtor.

**Art. 65** Os procedimentos de amostragem serão realizados de forma que compreendam as seguintes fases:

I– Será coletada 01 (uma) amostra para análise microbiológica e outra para análise físico-química, trimestralmente, como monitoramento;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**II**– Em casos de reincidência, as amostras serão coletadas de acordo com a legislação vigente, objetivando providências de natureza administrativa, cível e criminal.

**Art. 66** Os exames físicos e químicos compreendem:

**I**- os caracteres sensoriais: cor, odor, sabor, consistência e aspecto;

**II**- princípios básicos ou composição centesimal;

**III**- índices físicos e químicos;

**IV**- corantes, conservantes ou outros aditivos;

**V**- provas especiais de caracterização e verificação de qualidade.

**Art. 67** O exame microbiológico deve verificar:

**I**- contagem padrão em placa;

**II** - pesquisa e/ou determinação de micro-organismos indicadores de contaminação;

**III** - presença de micro-organismos, quando se tratar de produtos submetidos à esterilização;

**IV**- pesquisa e/ou determinação de micro-organismos patológicos;

**V** - presença de produtos do metabolismo microbiano, quando necessário.

**Art. 68** Os Laboratórios, quando necessário, poderão recorrer a outras técnicas de exames, além das adotadas oficialmente mencionando-as, obrigatoriamente, nos respectivos laudos.

**Art. 69** O S.I.M. poderá, a seu critério, exigir exames laboratoriais periódicos particulares, cujo custo será de responsabilidade do estabelecimento que deu origem à amostra.

## TÍTULO VII

### Do Funcionamento dos Estabelecimentos em Geral

**Art. 70** Não será autorizado o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal para exploração do comércio, sem que esteja completamente instalado e equipado, devendo satisfazer as seguintes condições básicas e comuns:

**I** – Localizar-se, preferentemente no centro do terreno, afastados das vias públicas ou outras divisas, 10 m (dez metros) no mínimo;

**II**- Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis de qualquer natureza;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**III-** A área do estabelecimento deverá ser delimitada de forma a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas;

**IV-** Dentro da área industrial, os locais de passagem de pessoas ou veículos deverão ser livres de poeira, lama ou qualquer outro poluente;

**V-** Dispor de luz natural e artificial abundante, bem como de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis;

**VI-** As instalações elétricas devem ser embutidas ou aparentes e, neste caso, estarem perfeitamente revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos, não sendo permitida fiação elétrica solta sobre as áreas de manipulação de alimentos;

**VII-** Os pisos deverão ser de coloração não escura, apresentar superfície lisa, contínua, sem rachadura, depressão ou saliências, serem antiderrapantes, impermeáveis, resistentes à abrasão e à corrosão, a ácidos e álcali, ligeiramente inclinado com declividade de cerca de 2% (dois por cento) em direção aos ralos, construído de modo a facilitar a coleta e o escoamento das águas residuais, bem como sua limpeza e higienização;

**VIII-** Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e higienização, numa altura mínima de 2m (dois metros), e, total ou parcialmente quando necessário com azulejos brancos vidrados e, em casos especiais, a juízo da inspeção, com outro material adequado; a parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada. Os ângulos formados entre as paredes e cantos deverão ser arredondados. Não é permitido uso de tintas descamáveis onde se manipula produtos comestíveis;

**IX-** Possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização, podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização. Não é permitido o uso de madeiras à vista;

**X-** Dispor de dependências e instalações mínimas às finalidades a que se destinam adequadas para o recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separadas por meio de paredes, das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

**XI-** Dispor de mesas de material impermeável para os trabalhos de manipulação e preparo de produtos comestíveis, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização antes e durante os trabalhos. Em casos especiais, a juízo da inspeção técnica, serão exigidas mesas com revestimentos inoxidáveis;

**XII-** Dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável com superfície lisa, de fácil lavagem e higienização, sem angulosidades ou frestas, devidamente identificadas quanto ao destino, utilizando as denominações "COMESTÍVEL" e "NÃO COMESTÍVEL" ou as cores: branca para produtos comestíveis e vermelha para produtos não comestíveis;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**XIII-** Dispor, quando necessário, de dependências para administração, oficina e depósitos diversos, preferencialmente separados do corpo industrial;

**XIV-** Dispor no estabelecimento de água fria e quente, abundantes e quando necessário, de instalação de vapor para atender as necessidades de trabalho, em todas as dependências de manipulação e preparo não só de produtos comestíveis, como também de produtos não comestíveis;

**XV-** Os locais onde sejam utilizadas facas, ganchos e chairas deverão dispor de esterilizadores para a higienização de tais utensílios, nos quais a água deverá ser mantida à temperatura mínima de 82 °C (oitenta e dois graus Centígrados);

**XVI-**o sistema de climatização dos estabelecimentos que manipulam produtos de origem animal refrigerados ou resfriados deverão dispor de equipamentos de frio que mantenham o ambiente com temperatura máxima de 16°C (dezesseis graus Centígrados);

**XVII-**Todos os locais refrigerados deverão ser providos de um termômetro de máxima e mínima ou de dispositivos de registro de temperatura, para assegurar a uniformidade da temperatura na conservação das matérias primas, produtos e durante os processos industriais;

**XVIII-**Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalação para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes, compatível com a solução escolhida para a destinação final. A rede de esgoto das dependências industriais deve ser separada da rede de esgoto dos sanitários e vestiários;

**XIX-** Dispor de rouparia, vestiários, banheiros, sanitários, refeitórios e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal: sanitários equipados com lavatórios providos de sabão líquido e chuveiros, na proporção de 1 (um) para cada 10 (dez) operários, respeitando-se o sexo e, completamente isolados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;

**XX-** Dispor de sede para a inspeção permanente que compreenderá: sala de trabalho, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias, sendo os três últimos divididos por sexo;

**XXI-** Possuir telas removíveis ou equipamentos que impeçam a entrada de insetos, em todas as aberturas de comunicação com o exterior;

**XXII-** Dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de comestíveis, de lavatório para higienização das mãos e das botas dos operários, sabão líquido inodoro, desinfetante e porta papel toalha descartável. Nas salas em que se manipulam produtos comestíveis deve haver lavatórios acionados a pedal, para lavagem das mãos;

**XXIII-** Dispor de depósitos adequados para ingredientes, embalagens, ou qualquer outro material que tenha contato direto com produtos comestíveis, separados completamente dos depósitos de outros materiais;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**XXV-**As portas deverão ser de material não absorvente e de fácil limpeza e possuírem mecanismos que permitam seu fechamento automático e imediato;

**XXVI-**As janelas e outras aberturas deverão ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades; aquelas que se comunicarem com o exterior deverão ser de fácil limpeza e boa conservação;

**XXVII-**Todas dependências de manipulação de produtos será mantida em perfeitas condições de higiene, antes, durante e após os trabalhos industriais, diariamente, usando apenas produtos previamente aprovados pela inspeção municipal, estadual ou federal;

**XXVIII-**Quanto às câmaras frias: as paredes deverão ser de alvenaria ou revestidas com painéis de fácil higienização, impermeáveis e resistentes a impactos; deverão dispor de termômetros localizados em locais acessíveis que permitam a leitura externa da temperatura na câmara; deverão dispor de estrados, impermeáveis e de fácil limpeza, em número suficiente para acomodar todos os produtos depositados nas câmaras frias, não sendo permitida a colocação de produtos diretamente nos pisos; não será permitida internamente a instalação de ralos coletores;

**XXIX-**A instalação da caldeira, quando necessário, obedecerá às normas específicas quanto à sua localização e sua segurança;

**XXX-**É vedado alterar as características dos equipamentos, bem como operá-los acima de suas capacidades, sem autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 71** Dispor de funcionários habilitados, em número suficiente à elaboração dos produtos, devidamente uniformizados, conforme a necessidade do serviço. Os uniformes dos manipuladores de produtos comestíveis compor-se-á de macacão ou calça e camisa e protetor para cabelos, todos em cor branca.

**Parágrafo único.** O estabelecimento deverá fornecer também todo Equipamento de Proteção Individual (EPI), conforme determinação do S.I.M. para cada etapa de processamento.

**Art. 72** Os funcionários deverão manter hábitos higiênicos durante os trabalhos e, em caso de apresentarem sintomas de doenças transmissíveis deverão ser afastados das atividades, até a sua total recuperação.

**Parágrafo único.** É proibido cuspir, escarrar, fumar ou fazer refeições em qualquer dependência onde se manipulem produtos, bem como depositar objetos estranhos ao serviço nessas dependências;

**Art. 73** Todos os estabelecimentos de Produtos de Origem Animal deverão manter Médico Veterinário como Responsável Técnico, devidamente registrado no CRMV/MT, que será co-responsável com a Direção do estabelecimento pelo Controle de Qualidade dos produtos elaborados, acompanhando as operações e monitorando os produtos através das análises laboratoriais, assegurando alcançar a inocuidade e mantendo os padrões de qualidade dos produtos exigidos pelos órgãos Oficiais.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

## TÍTULO VIII

### Da Classificação dos Estabelecimentos

**Art. 74** A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

- I.Os de carnes e derivados;
- II.Os de leite e derivados;
- III.Os de pescados e derivados;
- IV.Os de ovos e derivados;
- V.Os de mel e cera de abelhas e seus derivados;
- VI.Os de coalho e coagulantes;

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

## CAPÍTULO I

### Das Carnes e Derivados

#### SEÇÃO I

#### Da Classificação de Estabelecimentos

**Art. 75** Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I – abatedouro-frigorífico;
- II - fábrica de produtos cárneos;
- III- fábrica de produtos gordurosos;
- IV - entrepostos de carnes e derivados;
- V- fábrica de produtos não comestíveis.
- VI-charqueadas;

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

§ 2º Entende-se por "fábrica de produtos cárneos" o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue, sem sala de abate anexa, dotada de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 3º Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" o estabelecimento destinado, exclusivamente, ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionada ou não de matéria prima de origem vegetal.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

§ 4º Entende-se por "entrepasto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para industrialização, atendidas às exigências necessárias, a juízoda inspeção.

§ 5º Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipule matérias primas e resíduos de animais de várias procedências, depois de desnaturados ou esterilizados, para preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§ 6º Entende-se por "charqueada" o estabelecimento que realiza ou não o abate com o objetivo principal de produzir charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

**Art. 76** Na constituição de razões sociais ou denominação de estabelecimentos que industrializem produtos de origem animal, a classificação de "frigorífico" só pode ser incluída quando plenamente justificada pela exploração do frio industrial na elaboração dos produtos.

**Art. 77** Entende-se por "animais de açougue" aqueles que se destinem rotineiramente, ao abate em matadouro, com a finalidade de obtenção de carnes e derivados, compreendendo os bovídeos, equídeos, suínos, caprinos, coelhos. Incluem-se nesse conceito as aves, peixes de criação e animais silvestres criados em cativeiro.

## SEÇÃO II

### Da Classificação de Produtos SUBSEÇÃO I Dos Produtos Comestíveis

**Art. 78** Entende-se por "carne de açougue" as massas musculares maturadas ou não e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedente de animais sob inspeção veterinária.

§ 1º Será considerada "fresca" a carne dos animais de açougue, obtida imediatamente após o abate, sem sofrer nenhum tratamento.

§ 2º Será considerada "resfriada" a carne dos animais de açougue submetida ao tratamento pelo frio industrial e que esteja com temperatura entre 0º C (zero grau Centígrados) e 10º C (dez graus Centígrados).

§ 3º Será considerada "congelada" a carne dos animais de açougue submetida ao tratamento pelo frio industrial e que esteja com temperatura interna abaixo de - 5º C (cinco graus Centígrados negativos).

**Art. 79** Entende-se por "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

açougue, usadas na alimentação humana, inclusive patas e caudas.

**Art. 80** Entende-se por "glândulas" as glândulas de secreção interna dos animais de açougue que poderão ser destinadas para fins comestíveis e não comestíveis.

**Art. 81** Entende-se por "carcaça" o animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovidos da cabeça, patas, cauda, pele, órgãos e vísceras torácicas e abdominais tecnicamente preparadas.

§ 1º Nos suínos, a "carcaça" pode ou não incluir a pele, a cabeça e patas.

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

**Art. 82** Entende-se por "frescal" os produtos cárneos colocados no comércio sem sofrer qualquer processo de maturação. O período para comercialização será específico para cada produto, aprovado previamente pela inspeção.

**Art. 83** Entende-se por "curado" os produtos cárneos em cujo processo de fabricação tenham sido empregados sais de cura, entendendo-se como tal o cloreto de sódio, os nitratos e os nitritos.

**Parágrafo único.** O teor de nitrito no produto final não poderá ultrapassar 200 ppm (duzentas partes por milhão).

**Art. 84.** Entende-se por "salgados" os produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, com agentes de conservação e caracterização sensorial.

**Art. 85** Entende-se por "defumados" os produtos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

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

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

**Art. 86** Entende-se por "dessecados" os produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, curados ou não, e submetidos à desidratação mais ou menos profunda.

**Art. 87** Entende-se por "charque", sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

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

§ 2º Permite-se na elaboração do charque a pulverização de sal com



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

soluções contendo substâncias, aprovadas pela inspeção, que se destinem a evitar alterações de origem microbiana, segundo técnicas e proporções indicadas.

§ 3º O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade na porção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo totalizando até 5% (cinco por cento) de variação.

**Art. 88** Entende-se por "embutido", todo produto preparado com carne ou órgãos comestíveis, curado ou não, condimentado, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, tendo como envoltório, tripa, bexiga ou outra membrana animal natural ou artificial desde que aprovado pela inspeção.

§ 1º Os embutidos não podem conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionados para dar melhor liga à massa. As salsichas só poderão conter no máximo 2% (dois por cento) dessas substâncias.

§ 2º O emprego de vernizes na proteção dos envoltórios depende da aprovação prévia da inspeção.

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

§ 4º No caso de embutidos cozidos, a percentagem de água ou gelo não deve ultrapassar a 10% (dez por cento) do total dos componentes.

§ 5º No caso de embutidos cozidos e enlatados, não se levará em conta a percentagem de água ou gelo adicionado devendo, no entanto, o produto final antes do enlatamento se enquadrar na relação água/proteína prevista neste artigo. O cálculo será feito sobre o produto pronto, pela relação 3,5 (três e meio) de água para 1 (um) de proteína (fator 6,25).

**Art. 89** Entende-se por "bacon" ou por "barriga defumada" o corte da parede torácico-abdominal do suíno, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costelas, com seus músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

**Art. 90** Entende-se por "conserva" todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis de animais de açougue, curados ou não, adicionados ou não de ingredientes, embalado hermeticamente, submetido a tratamento térmico sob pressão.

**Art. 91.** Entende-se por "presunto", seguido das especificações que couberem, o produto obtido com pernil de suínos.

**Art. 92** Entende-se por "paleta", seguido das especificações que couberem, o produto obtido com o membro dianteiro de suínos.

**Art. 93** Entende-se por "apresentado", o produto elaborado com o recorte de pernil ou paleta de suíno, transformado em massa, acondicionado, enlatado ou não, e submetido a tratamento térmico.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**Art. 94** Entende-se por "fiambre" o produto obtido de carnes bovinas ou suínas, de massa moída ou cominutada, condimentada, curada e submetida a tratamento térmico.

**Art. 95** Entende-se por "pasta", o produto elaborado com carne ou órgão e vísceras de animais de açougue, reduzidos à massa, condimentado, adicionado ou não de farináceo e gordura, e submetido a tratamento térmico sob pressão.

**Art. 96** Entende-se por "morcela", o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimento e convenientemente cozido.

§ 1º A inspeção só permitirá o preparo de embutidos de sangue, quando a matéria prima for colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado, rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

§ 2º É proibido desfibrinar o sangue com as mãos, quando destinado à alimentação humana.

§ 3º Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

**Art. 97** Entende-se por "hamburger", o produto elaborado com carne bovina e/ou suína e/ou ave, moída adicionada de agente de liga, condimentada, curada ou não.

**Parágrafo único.** Da embalagem deverá constar, obrigatoriamente, a espécie de que se originou a carne.

**Art. 98** Entende-se por "gordura bovina", o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos de bovino, tanto cavitários (visceral, mesentérico, mediastinal, peri-renal e pélvico), como de cobertura (esternal, inguinal e subcutâneo) previamente lavados e triturados.

§ 1º Somente com extração da estearina, o produto definido neste artigo pode ser destinado a fins comestíveis (oleína).

§ 2º Entende-se por "oleína" o produto gorduroso comestível resultante da separação da estearina existente na gordura bovina, por prensagem ou por outro processo aprovado pela inspeção municipal.

**Art. 99** Entende-se por "banha" o produto obtido pela fusão exclusiva de tecidos adiposos frescos de suínos inclusive quando procedentes de animais destinados a aproveitamento condicional pela inspeção, em autoclaves sob pressão, em tachos abertos de dupla parede, em digestores a seco, ou por outro processo aprovado pela inspeção municipal e submetido à sedimentação, filtração e eliminação de umidade.

§ 1º Permite-se para o produto referido neste artigo a cristalização de gordura em batidores abertos de dupla parede, com circulação de água fria ou de outro processo adequado.

§ 2º Quando a banha for submetida a processo de beneficiamento (classificação, desodorização, filtração e eliminação de umidade), será chamada "banha



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

refinada".

§ 3º Quando, além dos tecidos adiposos, forem submetidos à fusão outros tecidos (ossos, pés, bochechas, lábios, focinhos, rabos, traquéias, esôfagos, torresmos), será chamada "banha comum".

§ 4º Quando a banha comum sofrer processo de beneficiamento (classificação, desodorização, filtração e eliminação de umidade), será denominada "banha comum refinada".

**Art. 100** Entende-se por "unto fresco" ou "gordura de porco em rama" a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral do envoltório dos rins e de outras vísceras, devidamente prensadas.

**Art. 101** Entende-se por "toucinho" o panículo adiposo dos suínos com a pele.

**Art. 102** Entende-se por "composto" o produto obtido pela mistura de gorduras e óleos comestíveis de origem animal e vegetal.

§ 1º Será chamada por "composto de gordura bovina", quando óleos vegetais forem associados à oleína, na proporção máxima de 25% (vinte e cinco por cento).

§ 2º Será chamada por "composto de gordura suína", quando a banha entrar em quantidade não inferior 30% (trinta por cento).

§ 3º Será chamado "composto vegetal", quando aos óleos vegetais se adicione oleína em proporção inferior a 25% (vinte e cinco por cento).

§ 4º Será chamado "composto para confeitaria", quando se misturar gorduras e óleos comestíveis, hidrogenados ou não, com ponto de fusão máximo de 47°C (quarenta e sete graus Centígrados).

§ 5º Nos compostos, é obrigatório o emprego de reveladores, como óleo de gergelim na proporção de 5% (cinco por cento) ou outros aprovados pela inspeção.

## SUBSEÇÃO II Dos Produtos Não Comestíveis

**Art. 103** São classificados como produtos não comestíveis ou subprodutos aqueles obtidos de matérias primas impróprias para a alimentação humana, mas com características adequadas ao seu posterior aproveitamento na alimentação de animais ou ainda em outros tipos de indústrias.

**Art. 104** Entende-se por "farinha de carne" o subproduto obtido pelo cozimento de restos de carnes, de recortes e aparas diversas, bem como de carcaças, partes de carcaças e órgãos rejeitados pela inspeção, a seguir desengordurados e triturados. Esse subproduto deverá ter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteínas.

**Art. 105** Entende-se por "farinha de sangue", o subproduto industrial obtido pelo cozimento a seco do sangue e posteriormente triturado. Esse subproduto deverá



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

ter no mínimo 80% (oitenta por cento) de proteínas.

**Art. 106** Entende-se por "farinha de ossos crus" o subgrupo seco e triturado, resultado do cozimento na água, em tanques abertos, de ossos inteiros, após a remoção de gorduras e do excesso de outros tecidos. Esse subgrupo deverá ter no mínimo 20% (vinte por cento) de proteínas e 40% (quarenta por cento) de fosfatos.

**Art. 107** Entende-se por "farinha de ossos autoclavados" o subgrupo obtido pelo cozimento de ossos em vapor sob pressão, secado e triturado. Esse subproduto deverá ter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de proteínas e no mínimo 55% (cinquenta e cinco por cento) de cinzas.

**Art. 108** Entende-se por "farinha de ossos degelatinizados" o subgrupo seco e triturado, obtido pelo cozimento de ossos, após a remoção de gordura e outros tecidos, em vapor sob pressão, resultante do processamento para obtenção de cola e/ou gelatina. Esse subgrupo deverá ter no máximo 10% (dez por cento) de proteínas e 5% (cinco por cento) de gordura e no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de fosfato de cálcio.

**Art. 109** Entende-se por "farinha de ossos calcinados" o subgrupo resultante da queima de osso em recipiente aberto ou fechado, devidamente triturado, devendo conter no mínimo 15% (quinze por cento) de fosfato.

**Art. 110** Entende-se por "farinha de carne e ossos" o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de recortes em geral, aparas, resíduos e limpeza decorrentes das operações nas diversas seções: ligamentos, mucosas, fetos e placentas, orelhas e órgão não comestíveis ou órgãos e carnes rejeitadas pela inspeção municipal além de ossos diversos. Esse subproduto deverá ter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteínas.

**Art. 111** Entende-se por "adubo" todo e qualquer subproduto que se preste como fertilizante depois de cozido, seco e triturado.

**Parágrafo único.** Estes subprodutos devem ser sempre submetidos a uma temperatura mínima de 115°C a 125°C (cento e quinze a cento e vinte cinco graus Centígrados), pelo menos por uma hora, quando elaborados por aquecimento a vapor e a uma temperatura mínima de 105°C (cento e cinco graus Centígrados), pelo menos por quatro horas, quando pelo tratamento a seco.

**Art. 112** Entende-se por "tancage" o resíduo de cozimento de matérias primas em autoclaves sob pressão, seco e triturado.

**Art. 113** Entende-se por "crackling" o resíduo das matérias primas trabalhadas em digestores, a seco, antes de sua passagem pelo moinho.

**Art. 114** Entende-se por "bile concentrada" o subproduto resultante de evaporação parcial da bile fresca. Este subproduto deverá ter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de umidade e no mínimo 40% (quarenta por cento) de ácidos biliares totais.

**Parágrafo único.** Permite-se a adição de conservadores à bile, depois de triturada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**Art. 115** Entende-se por "óleo de mocotó" o subproduto extraído das extremidades ósseas dos membros de bovinos, depois de retirados os cascos, após cozimento em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separado por decantação e posteriormente filtrado ou centrifugado em condições adequadas.

**Art. 116** Entende-se por "chifres" a camada córnea dos chifres dos bovinos.

**Art. 117** Entende-se por "sabugo de chifre" a base de inserção da camada córnea.

**Art. 118** Entende-se por "casco" a camada córnea que recobre a extremidade dos membros.

**Art. 119** Os chifres e cascos, depois de dessecados pelo calor e triturados, constituem a "farinha de chifres" ou "a de cascos" ou ainda a "farinha de cascos e chifres", quando misturados.

**Art. 120** As cerdas, crinas e pêlos serão lavados em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secados.

**Art. 121** Entende-se por produtos gordurosos não comestíveis, todos aqueles obtidos pela fusão de partes e tecidos não empregados na alimentação humana, bem como de carcaças, partes de carcaças, órgãos e vísceras, que forem rejeitados pela inspeção.

**Parágrafo único.** São também considerados produtos gordurosos não comestíveis, os obtidos em estabelecimentos que não dispõem de instalações e equipamento para elaboração de gorduras comestíveis.

**Art. 122** Os produtos gordurosos não comestíveis são genericamente denominados "Sebo", seguindo-se à especificação da espécie animal de que procedem. Quando procedentes de suíno serão designados "Graxa Branca".

## SEÇÃO III

### Das Condições Específicas de Funcionamento

**Art. 123** Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer, além das condições básicas já previstas, as seguintes:

**I-** Estar localizado em área suburbana ou rural, ser instalado, de preferência, no centro do terreno devidamente cercado, afastado do limite de vias públicas no mínimo 10 (dez) metros e dispor de áreas de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;

**II-** dispor de currais com área de 2,5m<sup>2</sup> por cabeça bovina, convenientemente pavimentadas, providas de bebedouros e distantes no mínimo 60m (sessenta metros) dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos usados na alimentação humana;

**III-** dispor de pocilgas com área de 1,5m<sup>2</sup> por cabeça suína,



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

convenientemente pavimentadas, providas de bebedouros e distantes no mínimo 40m (quarenta metros) dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos usados na alimentação humana;

**IV-** dispor, no caso de estabelecimento de abate, de meios que possibilitem alavagem e a desinfecção dos veículos usados no transporte dos animais;

**V-** dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependência de abate suficientemente ampla para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entresi, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

**VI-** dispor, nos estabelecimentos de abate, de dependências próprias para manipulação e acondicionamento de miúdos, estômagos e intestinos, que devem ser esvaziados e lavados em dependências separadas;

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

**VIII-** dispor de equipamento, completo e adequado, tais como plataformas, mesas, carros, caixas, estrados, lavatórios para mãos e botas, esterilizadores de serras, facas, ganchos, com água e temperatura mínima de 85° C (oitenta e cinco graus Centígrados) e outros, usados em quaisquer das fases de recebimento e industrialização da matéria prima e do preparo de produtos, em número suficiente e construídos com material que permita fácil e perfeita higienização;

**IX-** possuir dependência específica para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento;

**X-** dispor de equipamento gerador de vapor com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, bem como de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;

**XI-** em caso de aves e coelhos a recepção deverá ser feita em plataformas cobertas, protegidas da incidência direta de raios solares e as operações de sangria, esfolagem, evisceração e preparo de carcaça, com os animais suspensos pelos pés ou cabeças;

**XII-** as operações de sangria, depenagem e esfolagem no caso de aves e coelhos, devem ser feitas em dependências separadas e exclusivas;

**XIII-** dispor de recipientes apropriados em cor vermelha ou identificados através de tarja vermelha, que possam ser totalmente fechados, destinados unicamente ao transporte de matérias primas e produtos condenados;

**XIV-** quando necessário, deverá dispor de câmaras frigoríficas de



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

refrigeração com temperatura máxima de 4°C (quatro graus Centígrados) e de congelamento e estocagem com o mínimo de -17°C (menos de dezessete graus Centígrados);

**XV-** deverá dispor de local adequado, exclusivo, destinado à estocagem de material impróprio ao consumo humano e condenado, desde que sejam recolhidos ao final dos trabalhos e transportados para uma graxaria. Os produtos condenados deverão ser inutilizados e desnaturados pela inspeção municipal;

**XVI-** deverá dispor de locais e equipamentos próprios para inspeção de cabeças, vísceras, carcaças e inspeção final.

## **SEÇÃO VI** **Dos Critérios de Julgamento**

**Art. 124** Depois de efetuados os trabalhos de inspeção ou de reinspeção, os produtos, subprodutos e demais derivados, segundo os critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

**I-** liberados - os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, característicos de fraude ou alteração de composição;

**II-** aproveitamento condicional - os que necessitem de alguma forma de tratamento térmico ou beneficiamento, para serem destinados ao consumo humano;

**III-** condenados – aos que forem impróprios ao consumo humano, em todo ou em parte.

**Parágrafo único.** Para estabelecimentos que não possuam instalações adequadas ao aproveitamento condicional ou não haja possibilidade de absorção em outro estabelecimento com inspeção oficial para ser beneficiado, fica a critério da Inspeção, condenar total ou parcialmente.

**Art. 125** Os produtos ou matérias primas de carnes e derivados, destinados ao aproveitamento condicional poderão ser submetidos aos seguintes tipos de tratamento ou beneficiamento:

**I-** tratamento pelo frio - submetido à temperatura e tempo adequados, conforme necessidade de cada caso;

**II-** salga - submetido a tratamento pelo sal (cloreto de sódio), de forma seca ou úmida, por tempo e temperatura adequada, conforme necessidade de cada caso;

**III-** salsicharia - serão destinados para esse fim, carcaças, meias-carcaças, quartos, cortes e recortes impróprios à comercialização pela sua aparência ou outros casos passíveis deste tipo de aproveitamento, porém, aptas ao consumo humano,

**IV-** esterilização - submetido a tempo e temperatura adequada a cada produto, de forma a eliminar todo e qualquer micro-organismo porventura existente.

**Art. 126** Os produtos ou matérias primas condenados poderão ser



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

destinados à alimentação animal ou elaboração de subprodutos não comestíveis, após desnaturação ou esterilização pelo calor.

## **SUBSEÇÃO I** **Da Inspeção "Ante Mortem"**

**Art. 127** Todos os animais destinados ao abate deverão ser examinados quando da entrada no estabelecimento, ocasião em que serão verificados os documentos de procedência e as condições de saúde do lote.

**Art. 128** Os animais a serem abatidos deverão sofrer um período de descanso, jejum e dieta hídrica, nos currais do estabelecimento, por um período nunca inferior a 6 (seis) horas para bovinos, suínos e equinos e 2 (duas) horas para aves e pequenos animais.

**Parágrafo único.** Antes de atingir a sala de matança, os bovinos, suínos e equinos devem passar por uma lavagem em chuveiro, superior e lateral com água sob pressão.

**Art. 129** Durante todo o período em que os animais permanecerem no estabelecimento, deverão ser tomadas medidas adequadas que evitem maus tratos, desde o momento do desembarque, sendo proibida a utilização de instrumentos pontiagudos ou quaisquer outros, capazes de causar danos, conforme as normas de abate humanitário.

**Art. 130** Deverão ser abatidos em separados os animais que a inspeção "ante mortem" demonstrarem:

**I-** caquexia;

**II-** menos de 30 (trinta) dias de vida extrauterina;

**III-** serem suspeitos ou portadores de doenças infectocontagiosas.

§ 1º Esses animais não poderão ser destinados ao consumo humano.

§ 2º Após o abate dos animais previstos no inciso III deste artigo, as instalações e equipamentos do estabelecimento deverão ser convenientemente desinfetados, com métodos e substâncias apropriadas, conforme instruções da inspeção.

**Art. 131** Todo estabelecimento de abate deverá ter instalações próprias para retenção de animais que necessitem de tempo para comprovação de diagnósticos ou liberação para o abate.

**Parágrafo único.** Enquadram-se neste caso:

**I-** fêmeas de parto recente, período inferior a 10 (dez) dias;

**II-** animais em hiper ou hipotermia;

**III-** suspeitos de doenças infectocontagiosas;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

## IV- animais de castração recente.

**Art. 132** Os animais que chegarem mortos ou que forem encontrados mortos nos currais serão considerados impróprios para o consumo humano. Estes animais, a juízo da Inspeção Municipal poderão ser necropsiados em instalações adequadas.

**Art. 133** Sempre que necessário, será ordenado o abate imediato de animais agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, hemorragia, decúbito forçado, sintomasmnervosos e outros estados, a juízo da inspeção.

**Parágrafo único.** Este abate deverá ser feito sempre na presença da inspeção que se baseará no exame "ante" e "post-mortem" para destinação das carnes.

**Art. 134** Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados e eviscerados, poderão ser aproveitados, a juízo da inspeção.

## SUBSEÇÃO II Da Inspeção "Post-Mortem"

**Art. 135** O sacrifício de animais de açougue deverá ser feito por sangria, efetuada através de incisão dos grandes vasos do pescoço, permitindo-se, nos casos dos suínos, a punção direta no coração, não permitida a utilização de processo que não provoque a efusão de sangue.

**Parágrafo único.** Antes da sangria deverá ser feita a insensibilização dos animais, através de métodos mecânico (concussão cerebral), elétrico ou outros aprovados pela inspeção e pelas normas recomendadas para o abate humanitário.

**Art. 136** A sangria deverá ser feita, sempre, com o animal pendurado pelos membros traseiros.

§ 1º O tempo de sangria deve ser de no mínimo 3 (três) minutos.

**Art. 137** As eviscerações torácica e abdominal deverão ser feitas o mais rápido possível na presença da inspeção, mantendo perfeita identificação das vísceras com a carcaça, até a liberação de todas as peças.

§ 1º Antes da evisceração, deverão ser retirados: a pele, os pelos ou as penas dos animais abatidos, através de fluxos e métodos aprovados pela inspeção.

§ 2º A cabeça, quando destacada do corpo, deve ser marcada para permitir fácil identificação, com as respectivas carcaças e vísceras.

**Art. 138** Na inspeção "post-mortem" serão examinados e observados todos os órgãos e tecidos, com palpação e apreciação de seus caracteres externos, incisão dos nodos linfáticos correspondentes e, sempre que necessário, incisão dos parênquimas dos órgãos.

**Parágrafo único.** Deve ser feita na seguinte frequência:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

- I- observação das características de sangria;
- II-exame da cabeça, língua, glândulas salivares e nodos linfáticos correspondentes,
- III- exame da cavidade abdominal, órgãos e nodos linfáticos correspondentes;
- IV- exame da cavidade torácica, órgãos e nodos linfáticos correspondentes;
- V - exame geral da carcaça, serosas e nodos linfáticos acessíveis.

**Art. 139** Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesão ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo, devem ser convenientemente assinalados pela Inspeção Municipal e diretamente conduzidos ao "Departamento de Inspeção Final".

**Parágrafo único.** O inspetor Médico Veterinário responsável realizará o exame técnico minucioso e determinará o destino das peças.

**Art. 140** Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar as lesões antes do exame da Inspeção Sanitária.

**Art. 141** Abscessos e lesões supuradas - Carcaças, parte de carcaças ou órgãos atingidos de abscessos ou lesões supuradas, devem ser julgados pelos seguintes critérios:

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

II- carcaças ou parte de carcaças, que se contaminarem acidentalmente com pus serão também condenadas;

III- abscessos ou lesões supuradas, localizados, serão removidos e condenados apenas os órgãos e partes atingidas;

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

**Art. 142** Actinomicose e Actinobacilose - Serão condenadas as 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 as 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, afetando



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

ou não os nodos linfáticos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada, após a remoção e condenação da língua e seus nodos.

**Art. 143** Adenite ou Linfadenite - As adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a linfa para os nodos atingidos.

**Art. 144** Animais novos - Serão condenadas as carcaças de animais novos, nos seguintes casos:

**I-** quando a carne tiver aparência aquosa, flácida, dilacerando-se com facilidade, podendo ser perfurada sem dificuldade;

**II-** quando o desenvolvimento muscular, considerando-se em conjunto, é incompleto e as massas musculares apresentarem ligeira infiltração serosa ou pequenas áreas edematosas.

**III-** quando a gordura peri-renal estiver edematosa, de cor amarelo sujo ou de um vermelho acinzentado, mostrando apenas algumas ilhotas de gorduras;

**Art. 145** Asfixia - Todos os suínos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, serão condenados.

**Art. 146** Aspirações - Serão condenados os pulmões que apresentem aspirações de sangue, água ou alimentos.

**Art. 147** Broncopneumonia verminótica - serão condenados os pulmões que apresentem localizações parasitárias, sem reflexo sobre a musculatura.

**Art. 148** Brucelose - Serão condenadas as carcaças com lesões extensas de brucelose.

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

**Art. 149** Bursite – Devem ser condenadas as carcaças com lesões de bursite, na suspeita de possível brucelose.

**Art. 150** Caquexia - São condenadas as carcaças em estado de caquexia.

**Art. 151** Carbúnculo hemático – animais que sejam diagnosticados como portadores de carbúnculo hemático, deverão ter condenação total com destruição inclusive de pêlos, chifres, cascos, peles, vísceras, não podendo ser sangrados ou eviscerados.

**Parágrafo único.** Quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, a matança será interrompida imediatamente, promovendo-se a limpeza e a desinfecção de todos os locais e equipamentos que possam ter tido contato com resíduos dos animais. Após a aplicação dos desinfetantes deverá ser feita lavagem com água corrente e emprego de vapor. O pessoal que manipulou o material infectado, também deverá lavar braços e mãos com uma solução desinfetante e procurar o serviço médico imediatamente.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**Art. 152** Carnes fermentadas (carnes febris) - Serão condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

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

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

§ 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. 153** Carnes hidroêmicas - Serão condenadas as carcaças de animais que apresentem infiltrações edematosas dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.

**Art. 154** Carnes magras - Animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados ao aproveitamento condicional (conserva ou salsicharia).

**Art. 155** Carnes repugnantes - São assim consideradas e condenadas as carcaças que apresentem mau aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excrementiciais, sexuais e outros considerados anormais.

**Art. 156** Carnes sanguinolentas - Serão condenadas as carcaças, desde que a alteração seja consequência de doenças do aparelho digestivo.

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

**Art. 157** Cenuroses - São condenados unicamente os órgãos atingidos (cérebro ou medula espinhal).

**Art. 158** Cirrose hepática - Os fígados com cirrose atrofica ou hipertrófica serão condenados, exigindo-se neste caso, rigoroso exame do animal no intuito de se eliminar a hipótese de doenças infectocontagiosas.

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

**Art. 159** Cisticercoses - Serão condenadas as carcaças com infestações intensas de *Cysticercus bovis*, *Cysticercus celulosae*, *Cysticercus ovis*, 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 da musculatura, ou mais de um cisto numa área correspondente a aproximadamente a palma da mão (10cm).



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

§ 2º Sendo diagnosticada cisticercose nas linhas rotineiras de inspeção, serão examinados, através de incisões nas partes musculares, a cabeça, a língua, o coração, o diafragma e seus pilares, o esôfago, o pescoço e a paleta. O achado de um ou mais cistos neste exame, ocasionará a condenação dos órgãos lesionados e a destinação da carcaça a tratamento pelo frio artificial por 15 (quinze) dias à temperatura de - 10°C (menos dez graus Centígrados).

§ 3º As carcaças e vísceras, citadas no parágrafo anterior, poderão ser destinadas asalga úmida, pelo mínimo de 21 (vinte e um) dias, em condições que permitam, a qualquer momento, sua identificação e reconhecimento, ou destinadas à esterilização pelo calor.

§ 4º É permitido o aproveitamento de tecidos adiposos, procedentes de carcaças com infestações intensas por *Cysticercus cellulosae* para o fabrico de banha, rejeitando-se as demais partes do animal.

**Art. 160** Coloração anormal - Serão condenadas as carcaças ou órgão que apresentarem coloração anormal, exceto em casos de adipoxantose.

**Parágrafo único.** Entende-se por adipoxantose, pigmentação amarela dos tecidos, principalmente adiposo e fígado, decorrente da ingestão de vegetais ricos em carotenóides.

**Art. 161** Congestão - Serão condenados os órgãos que se apresentarem congestos ou hemorrágicos.

**Art. 162** Contaminação - As carcaças, partes de carcaças e órgãos que se contaminarem durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos, devem ser condenados.

§ 1º Serão condenadas as carcaças, partes de carcaças, órgãos ou qualquer outro produto comestível que se contamine por contato com o piso ou de qualquer outra forma, desde que não seja possível limpeza completa.

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

**Art. 163** Contusão - As carcaças de animais que apresentarem contusão generalizada devem ser condenadas.

**Parágrafo único.** Nos casos de contusão localizada, o aproveitamento será condicional (salga, salsicharia ou conserva), a juízo da inspeção, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

**Art. 164** Degeneração gordurosa (Esteatose) - Determina a rejeição do órgão quando não possam ser retiradas as partes lesadas, desde que não ligadas a processo patológico geral.

**Art. 165** Dermatoses - Desde que a musculatura se apresente normal, poderão ser aproveitadas para o consumo, as carcaças e órgãos, depois de removidas e condenadas as partes afetadas.

**Art. 166** Distomatose - As carcaças de animais portadores de distomatose hepática serão condenadas quando houver caquexia.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**Art. 167** Edema - Serão condenadas as carcaças que, no exame "post mortem", demonstrem edema generalizado (Anasarca).

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

**Art. 168** Enfermidades Transmitidas por Alimentos - Todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa causar transmissão de enfermidades por alimentos, serão condenadas, considerando-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;

**III-** septicemia ou pioemia 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 nodos linfáticos e rubefação difusa do couro.

**Parágrafo único.** A juízo da inspeção dependendo das características apresentadas, a carcaça poderá ser destinada à esterilização pelo calor.

**Art. 169** Enfisema cutâneo - Será condenada a carcaça, sempre que o enfisema cutâneo resulte de doenças orgânicas ou infecciosas.

**Parágrafo único.** Nos casos limitados, condenam-se as regiões atingidas, inclusive a musculatura adjacente.

**Art. 170** Enfisema pulmonar - Serão condenados os pulmões que apresentem enfisemas, sem reflexo sobre a musculatura.

**Art. 171** Esofagostomose - As carcaças de animais portadores de esofagostomose, sempre que haja caquexia, serão condenadas.

**Parágrafo único.** Os intestinos ou partes de intestinos podem ser aproveitados, desde que os parasitos e/ou lesões causadas por eles, sejam em pequeno número e/ou possam ser extirpados.

**Art. 172** Estefanurose - As lesões de gordura perirrenal provocadas pelo *Stephanurus dentatus* implicam na eliminação das partes alteradas, devendo-se,



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

entretanto, todas as vezes que for possível conservar os rins aderentes à carcaça.

**Art. 173** Euritrematose - São condenados os "pâncreas" infestados pelo *Euritremacoelomaticum*.

**Art. 174** Gestaçã - As carcaças de animais em gestaçã adiantada ou que apresentem sinais de parto recente serã destinadas à esterilizaçã, desde que não haja evidências de infecçã.

§ 1º Os fetos serã condenados.

§ 2º É proibida a estocagem de fetos, bem como o emprego de sua carne na elaboraçã de embutidos e enlatados.

§ 3º Quando houver aproveitamento de peles de fetos, sua retirada serã feita na graxaria.

**Art. 175** 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. 176** Hepatites - Serã condenados os fígados com hepatites.

**Parágrafo único.** Em caso de a lesã coexistir com outras alteraçães, a carcaça também serã condenada.

**Art. 177** Hidatidose - Podem ser liberadas as carcaças de portadores de hidatidose, desde que, concomitantemente, não haja caquexia.

§ 1º Os órgãos e partes atingidos serã sempre condenados.

§ 2º Fígados portadores de uma ou outra lesã de hidatidose periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ter aproveitamento parcial a juízo da inspeçã, após remoçã e condenaçã das partes atingidas.

**Art. 178** Icterícia - Serã condenadas as carcaças que apresentem coloraçã característica de icterícia (amarelo intenso ou amarelo esverdeado na gordura, tecido conjuntivo, ossos e túnica interna dos vasos).

§ 1º Quando tais carcaças não revelarem caracteres de infecçã ou intoxicaçã e venham a perder a cor anormal após a refrigeraçã, podem ser destinadas ao consumo.

§ 2º Quando, no caso do parágrafo anterior, as carcaças conservarem a suacoloraçã após resfriadas, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional a juízo da inspeçã.

§ 3º Nos casos de coloraçã amarela somente na gordura de cobertura, quando a musculatura e vísceras sã normais e o animal se encontra em bom estado de



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

engorda, com gordura muscular brilhante, firme e de odor agradável, a carcaça pode ser destinada ao consumo.

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

§ 5º Sempre que houver necessidade, a inspeção 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. 179** Infarto - A presença da lesão de infarto implica em estabelecer se está ou não ligada a doenças infectocontagiosas.

**Parágrafo único.** Em todos os casos, os órgãos lesados serão condenados.

**Art. 180** 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. 181** Lesões cardíacas - Serão condenados os corações com lesões de pericárdio, miocárdio e endocárdio.

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

**Art. 182** Lesões renais - A presença de lesões renais implica em estabelecer se estão ou não ligadas a doenças infectocontagiosas.

**Parágrafo único.** Em todos os casos, os rins lesados serão condenados.

**Art. 183** Linfadenite caseosa - Nos casos de linfadenite serão obedecidos os seguintes critérios:

**I-** condenam-se as carcaças de animais magros, mostrando lesões extensas em qualquer região;

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

**III-** podem ser aproveitadas para o consumo, as carcaças de animais magros com lesões discretas das glândulas 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 em outras partes, como também aquelas com lesões pronunciadas confinadas aos nodos linfáticos, 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 amostras de



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

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 nodos linfáticos são também esterilizadas pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas.

**Art. 184** 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 será julgada de acordo com a extensão da alteração, removendo-se e condenando-se, em todos os casos, as partes atingidas.

**Art. 185** Neoplasias - São condenadas as carcaças, partes de carcaças, ou órgãos que apresentem tumores malignos, com ou sem metástase.

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

**Art. 186** Parasitas - Aspectos de endoparasitoses, sem reflexos na musculatura, determinam condenação apenas das partes ou órgãos atingidos, desde que seja possível retirá-los.

**Art. 187** Peste Suína - Serão condenadas as carcaças de suínos atingidos de peste suína.

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

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

§ 3º Quando as lesões forem, de modo geral, discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive aos rins e nodos linfáticos, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas. No estabelecimento onde não for possível esta providência, as carcaças serão condenadas.

**Art. 188** Putrefação - Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, será condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

§ 1º Sempre que necessário, a inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres sensoriais e de outras provas, a inspeção adotará o pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

**Art. 189** Sarcosporidiose - É condenada toda carcaça com infecção intensa de Sarcosporídios ou quando existirem alterações aparentes da carne, em virtude de degenerescência caseosa ou calcária.

**Art. 190** Sarnas - A carcaças de animais portadores de sarnas em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexo na musculatura, serão condenadas.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**Parágrafo único.** Quando a sarna é discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser destinada ao consumo, após a remoção e condenação das partes afetadas.

**Art. 191** Teleangiectasia maculosa do fígado (angiomatose) - Nos casos desta afecção, obedecendo-se às seguintes normas:

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

**II**- liberação nos casos de lesões discretas, após remoção e condenação das partes atingidas.

**Art. 192** Triquinose – A inspeção fará retirar fragmentos dos seguintes músculos: pilar do diafragma, base da língua e laríngeos para pesquisa microscópica da *Trichinellaspirallis*.

§ 1º A inspeção pode também lançar mão de processo biológico para essa verificação

§ 2º Será condenada a carcaça que acuse a presença de triquina, cabendo à inspeção tomar as medidas cabíveis.

**Art. 193** Tuberculose – Deverão sofrer condenação total (carcaças e vísceras), os animais portadores de tuberculose nos seguintes casos:

**I**– qualquer forma de tuberculose, quando acompanhada de caquexia, anemia ou febre;

**II**– tuberculose miliar aguda, caracterizada pela existência de múltiplas granulações cinza ou diversas tuberculosas miliares aproximadamente do mesmo desenvolvimento;

**III**– lesões tuberculosas, indicando colapso das defesas orgânicas, tais como; tuberculose generalizada nos pulmões; tuberculose caseosa extensa em um órgão; tuberculose aguda exudativa da pleura, peritônio, pericárdio ou meninges; tuberculose linfática hipertrofiante sem caseosa.

§ 1º Serão liberadas as carcaças em qualquer outro caso de tuberculose, devendo ser retiradas e destruídas as partes lesionadas.

§ 2º No caso de tuberculose óssea, exige-se a completa desossa e destruição do esqueleto, liberando-se, porém as porções musculares.

§ 3º No caso de lesões discretas, a juízo da inspeção e após a retirada das partes lesionadas, a carcaça pode ser destinada à esterilização pelo calor.

## **CAPÍTULO II** **Do Leite e Derivados** **SEÇÃO I** **Da Classificação de Estabelecimentos**

**Art. 194** Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

I- fazenda leiteira;

II- posto de recebimento e refrigeração;

III- fábrica de laticínios;

IV- usina de beneficiamento;

V- entreposto de laticínios.

§ 1º Entende-se por "fazenda leiteira" o estabelecimento localizado na zona rural destinado à produção, refrigeração, pasteurização e embalagem de leite para consumo.

§ 2º Entende-se por "posto de recebimento e refrigeração" o estabelecimento destinado ao recebimento de creme ou de leite, onde podem ser realizadas operações de medição, pesagem, refrigeração, desnate e estocagem.

§ 3º Entende-se por "fábrica de laticínios" o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios.

§ 4º Entende-se por "usina de beneficiamento" o estabelecimento que tem por fim principal receber, filtrar, refrigerar, pasteurizar, embalar e estocar higienicamente o leite destinado ao consumo humano, podendo também elaborar produtos de laticínios.

§ 5º Entende-se por "entreposto de laticínios" o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação, estocagem e distribuição de produtos de laticínios.

## SEÇÃO II Da Classificação de Produtos SUBSEÇÃO ÚNICA Dos Produtos Comestíveis

**Art. 195** Entende-se por "leite", sem outras especificações, o produto normal fresco, integral, oriundo de ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

**Parágrafo único.** Deverá constar a identificação da espécie, quando o leite não for de origem bovina.

**Art. 196** Denomina-se "gado leiteiro" todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

**Art. 197** 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.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**Art. 198** Considera-se leite normal in natura, o produto que apresente:

- I-** caracteres sensoriais normais;
- II-** teor de gordura mínimo de 3,0% (três por cento);
- III-** acidez, em graus Dornic entre 15 e 20 (quinze e vinte);
- IV-** densidade a 15°C (quinze graus centígrados), entre 1,028 (um e vinte e oitocentésimos) e 1,033 (um e trinta e três milésimos);
- V-** lactose - mínima de 4,3% (quatro e três décimos por cento);
- VI-** extrato seco desengordurado - mínimo de 8,5% (oito e cinco décimos por cento);
- VII-** extrato seco total - mínimo de 11,5% (onze e cinco por cento);
- VIII-** índice crioscópico - mínimo -0,55°C (menos cinquenta e cinco centésimos de graus Centígrados)
- IX -** índice refratométrico no soro cúprico a 20°C (vinte graus Centígrados) não inferior a 37° (trinta e sete graus) Zeiss;
- X -** teor de proteína total - mínimo de 3% (três por cento).

**Parágrafo único.** A composição média do leite das espécies caprinas, ovinas e outras, bem como as condições de sua obtenção, serão determinadas pelo Município, quando houver produção intensiva desse produto.

**Art. 199** Entende-se por "leite de retenção" o produto de ordenha, a partir do 30º (trigésimo) dia antes da parição.

**Art. 200** Entende-se por "colostró" o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que os caracterizem.

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

**Art. 201** Entende-se por "leite resfriado" aquele que foi submetido a frio industrial, tendo a sua temperatura reduzida a 5°C (cinco graus Centígrados), tolerando-se 10°C (dez graus Centígrados) ao leite destinado às indústrias.

**Art. 202** Entende-se por "leite integral" aquele que não sofreu alteração no seu teor natural de gordura.

**Art. 203** Entende-se por "leite padronizado" aquele que foi submetido à retirada parcial do seu teor natural de gordura.

**Parágrafo único.** Constará da rotulagem o teor de gordura a que



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

o leite foi padronizado.

**Art. 204** Entende-se por "leite desnatado" aquele que foi submetido à retirada total do seu teor natural de gordura.

**Art. 205** Fica proibida a venda de leite cru, para consumo direto da população, em todo território municipal.

**Art. 206** Entende-se por "leite pasteurizado" aquele submetido à ação do calor, com o fim de destruir totalmente a flora bacteriana patogênica, sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio químico do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades sensoriais normais.

§ 1º São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

**I-** pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite à temperatura entre 62°C e 65°C (sessenta e dois e sessenta e cinco graus Centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite em grande volume sobre agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria;

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

§ 2º Imediatamente após a pasteurização, o leite será refrigerado entre 2°C e 5°C (dois e cinco graus Centígrados).

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

§ 4º É proibida a repasteurização do leite.

§ 5º Será considerado pasteurizado o leite que em laboratório acusar a ausência da enzima fosfatase e a presença da enzima peroxidase.

§ 6º O leite pasteurizado, para ser entregue ao consumo, deve atender:

**I-** densidade a 15°C (quinze graus centígrados) entre 1,028 (um e vinte e oito milésimos) e 1,033 (um e trinta e três milésimos) g/ml podendo chegar a 1,035 (um e trinta e cinco milésimos) g/ml nos leites padronizados;

**II-** extrato seco desengordurado com um mínimo de 8,5% (oito e cinco décimos por cento) para o leite integral e 8,7% (oito e sete décimos por cento) para o padronizado;

**III-** acidez entre 15 (quinze) e 18°D (dezoito graus Dornic);

**IV-** índice crioscópico mínimo entre -0,53°C (menos cinquenta e três centésimos de grau Centígrados) e -0,55°C (menos cinquenta e cinco centésimos de grau Centígrados);

**V-** teor de proteína total - mínimo de 3% (três por cento);



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

§ 7º Considera-se fraude a presença de qualquer componente estranho à composição normal do leite.

**Art. 207** Entende-se por "leite esterilizado" aquele submetido a tratamento térmico para eliminação total de sua flora microbiana, em equipamento hermético, sob pressão.

**Art. 208** Entende-se por "leite reconstituído" o produto resultante da dissolução em água, do leite em pó, adicionado ou não de gordura láctea, seguido de homogeneização e pasteurização.

**Art. 209** Entende-se por "leite concentrado" o produto resultante da desidratação parcial em vácuo, do leite fluído, seguido de refrigeração.

**Parágrafo único.** É permitida a adição de estabilizador de caseína de, no máximo 0,1g% (um décimo de grama por cento).

**Art. 210** Entende-se por "leite evaporado" ou "leite condensado sem açúcar" o produto resultante da desidratação parcial em vácuo, de leite próprio para consumo, seguido de homogeneização, enlatamento e esterilização.

**Art. 211** Entende-se por "leite condensado" o produto resultante da desidratação parcial de leite próprio para consumo, adicionado de açúcar.

**Parágrafo único.** O teor de açúcar não deve ultrapassar 45% (quarenta e cinco por cento) no produto, excluída a lactose.

**Art. 212** Entende-se por "doce de leite" o produto resultante do cozimento da mistura de leite e açúcar (sacarose ou glicose), adicionado ou não de aromatizante, até concentração conveniente e caramelização parcial.

§ 1º O doce de leite deve apresentar:

**I-** teor de proteína mínimo de 6% (seis por cento);

**II-** teor de açúcar máximo de 55% (cinquenta e cinco por cento), excluída a lactose;

**III-** resíduo mineral fixo de no máximo 2% (dois por cento).

§ 2º É permitida a adição de cacau, amendoim, castanhas, nozes ou outras substâncias, previamente aprovadas pela inspeção.

§ 3º São permitidas a adição de estabilizador de caseína de, no máximo, 0,05% (cinco centésimos por cento) sobre o volume de leite e a redução de acidez com bicarbonato de sódio.

**Art. 213** Entende-se por "leite em pó" o produto resultante da retirada, em condições apropriadas, da quase totalidade da água de constituição do leite em natureza, com teor de gordura ajustado para o respectivo tipo.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**Parágrafo único.** O leite em pó, para consumo direto, deve atender às seguintes especificações:

- I-** solubilidade mínima de 98% (noventa e oito por cento);
- II-** umidade máxima de 4% (quatro por cento);
- III-** ausência de conservadores e de oxidantes.

**Art. 214** Entende-se por "creme de leite" o produto rico em gordura, resultante da desnatação do leite.

**Parágrafo único.** O creme de leite, para o consumo humano, deve atender às seguintes especificações:

- I-** deve ser pasteurizado;
- II-** deve constar na rotulagem o teor de gordura;
- III-** não pode ter a sua acidez reduzida por produtos químicos.

**Art. 215** Entende-se por "manteiga" o produto resultante da batadura do creme de leite fresco ou fermentado pela adição de fermento láctico selecionado, ao qual se incorpore ou não sal (cloreto de sódio).

§ 1º Será considerada "manteiga extra" aquela que:

- I-** for obtida de creme pasteurizado;
- II-** for obtida de creme adicionado de fermento láctico e maturado;
- III-** não contiver mais de 1,0 % (um por cento) de insolúveis, excluído o cloreto de sódio.

§ 2º Será considerada "manteiga de 1ª qualidade" aquela que:

- I** - for obtida de creme pasteurizado;
- II** - for obtida de creme adicionado de fermento láctico e maturado;
- III** - não contiver mais de 1,5% (um e cinco décimos por cento) de insolúveis, excluído o cloreto de sódio.

que:

§ 3º Será considerada "manteiga comum ou de 2ª qualidade" aquela

- I-** não for, necessariamente, obtida de creme pasteurizado;
- II** - não sofrer adição de fermento láctico;
- III-** não contiver mais de 2% (dois por cento) de insolúveis, excluído o cloreto de sódio

§ 4º Independente da classificação, a manteiga deverá ter no mínimo 80% (oitenta por cento) de gordura.

**Art. 216** Entende-se por "queijo" o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

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 condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes.

§ 1º Serão considerados "frescais" os queijos colocados no comércio até 5 (cinco) dias após a fabricação;

§ 2º Serão considerados "maturados" os queijos que sofrerem trocas bioquímicas físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§ 3º Serão considerados de "curta maturação" os queijos que forem colocados no comércio entre 5 (cinco) e 60 (sessenta) dias após a fabricação.

§ 4º Serão considerados de "longa maturação" os queijos que forem colocados no comércio após 60 (sessenta) dias de fabricação.

§ 5º Na rotulagem deverá constar o teor de gordura e o tratamento térmico do leite usado no fabrico do queijo.

**Art. 217** Entende-se por "requeijão" o produto obtido pela fusão de misturas de creme com massa de coalhada, dessorada e lavada.

**Art. 218** Entende-se por "queijo fundido" o produto obtido de fusão, em condições apropriadas, da massa de queijos maturados, adicionados ou não de condimentos.

**Art. 219** 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" 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 de quefir ou por adição de levedura de cerveja ou fermentos lácticos. Seu teor em ácido láctico deverá ficar entre 0,5 e 1,5% (meio a um e meio por cento) e deverá ter o seu teor de gordura especificado em rotulagem.

§ 2º Denomina-se "iogurte" o produto resultante da ação do *Lactobacillus bulgaricus* e do *Streptococcus lactis*. Seu teor em ácido láctico ficará entre 0,5 e 1,5% (meio a um e meio por cento) e deverá ter o seu teor de gordura especificado em rotulagem.

§ 3º Denomina-se "leite acidófilo" o produto resultante da ação do *Lactobacillus acidophilus* sobre o leite. O seu teor em ácido láctico ficará entre 0,5 e 1,5% (meio a um e meio por cento) e seu teor de gordura deverá ser especificado em rotulagem.

§ 4º Denomina-se "coalhada" o produto resultante da ação de fermentos lácticos selecionados sobre o leite. Seu teor em ácido láctico ficará entre 0,5 e 1,5% (meio a um e meio por cento) e seu teor de gordura deverá ser especificado em rotulagem.

**Art. 220** Entende-se por "leite aromatizado" a mistura preparada com



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

leite, açúcar, aromatizantes (cacau, sucos ou essências de frutas), submetido à pasteurização ou à esterilização.

**Art. 221** Entende-se por "leite gelificado" o produto resultante da formação de gelestável, elaborado a partir de leite pasteurizado ou esterilizado, na proporção mínima de 40% (quarenta por cento) com adição de ingredientes e aditivos apropriados. O teor de extrato seco lácteo total deverá ser de 6,3% (seis e três décimos por cento), no mínimo.

**Art. 222** Entende-se por "soro de leite" o produto resultante da coagulação do leite empregado na fabricação de queijos ou caseína.

**Parágrafo único.** Entende-se por "soro de leite em pó" o produto obtido com a retirada parcial da água, do soro de leite, em condições apropriadas, devendo o produto final não conter mais do que 8% (oito por cento) de umidade.

**Art. 223** Entende-se por "ricota" o produto resultante da precipitação da albumina do soro de leite com adição de leite em até 20% (vinte por cento).

## SEÇÃO III Das Condições Específicas de Funcionamento

**Art. 224** Tratando-se de estabelecimentos de leite e derivados, devem ainda satisfazer as seguintes condições:

**I** - estar localizado em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;

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

**III**- ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria prima, desnatagem, beneficiamento, salga, cura, envase e depósito de produtos utilizados na alimentação humana, separados por paredes inteiras das que se destinam à lavagem e esterilização de vasilhames ou ao preparo de produtos não comestíveis;

**IV**-A água utilizada na fábrica deverá ser potável e clorada tendo como referência a necessidade de 6 L (seis litros) de água para cada litro de leite industrializado;

**V**-ser construído em centro de terreno, afastado do limite das vias públicas, preferencialmente 10 m (dez metros) na frente e dispor de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte. Quando existir local de ordenha, este deverá ser afastado no mínimo 30 metros (trinta metros) com exceção daqueles que utilizarem circuito fechado desde a ordenha até o envase;

**VI**- ter pé-direito de 3,50m (três metros e cinquenta centímetros) nas dependências de elaboração de produtos; 3m (três metros) nas plataformas, laboratórios e lavagem de vasilhames; 2,80m (dois metros e oitenta centímetros) nos vestiários e instalações sanitárias e, 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros) nas câmaras frigoríficas. As



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

plataformas de recepção e expedição deverão ter cerca de 0,80 m (oitenta centímetros de altura) de solo;

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

**VIII-** dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização;

**IX-** dispor de dependência ou de local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo da inspeção, para a lavagem e sanitização de vasilhames e carros tanques;

**X-** dispor de depósito para caixas e embalagens;

**XI-** dispor de local de ordenha devidamente coberto, com piso impermeabilizado, de cimento ou outro material aprovado, com declive não inferior a 2% (dois por cento), provido de sistema de escoamento, com cercas caiadas ou paredes impermeabilizadas até a altura de 2m (dois metros), com facilidades de higienização;

**XII-** ter dependência de recepção, com laboratório para seleção de matéria prima;

**Parágrafo único.** Todo o equipamento por onde circula o leite deverá ser de aço inoxidável, permitindo-se também na elaboração de derivados, outros equipamentos de material impermeável a juízo da inspeção.

## SEÇÃO IV Dos Critérios de Julgamento

**Art. 225** Efetuados os trabalhos de inspeção e reinspeção, o leite e seus derivados, segundo critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

**I-** liberados - os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, características de fraude ou alteração de composição;

**II-** aproveitamento condicional - os que necessitarem de alguma forma de beneficiamento para serem destinados ao consumo humano;

**III-** condenados - os que não se prestarem de nenhuma forma ao consumo humano.

**Art. 226** Os produtos ou matérias primas destinadas a aproveitamento condicional poderão ser submetidos aos seguintes tipos de beneficiamento:

**I-** desnatado - através de centrifugação, separando a matéria gorda para fabricação de manteiga. A parte líquida obtida através do desnatado, não será destinada ao consumo humano direto;

**II-** fabricação de queijos;

**III-** cocção ou cozimento - submetido ao calor por tempo e temperatura característicos de cada produto;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**IV-** secagem - submetido ao calor em condições específicas por tempo e temperatura adequados, com a retirada quase total de sua umidade;

**V-** fusão - utilização do calor em produtos lácteos, sólidos ou pastosos, por tempo e temperatura adequados a cada produto, de forma a eliminar sua nocividade ao consumohumano.

**Art. 227** Os produtos ou matérias primas condenadas poderão ser destinados à alimentação animal ou a elaboração de subprodutos não comestíveis, após desnaturação ou esterilização pelo calor.

**Art. 228** É obrigatória a análise do leite destinado ao consumo ou à industrialização.

**Parágrafo único.** Os estabelecimentos são obrigados a controlar as condições do leite mediante instruções fornecidas pela inspeção.

**Art. 229** A análise do leite independentemente do fim a que se destina, abrangerá os caracteres sensoriais e as provas de rotina, assim consideradas:

**I-** caracteres sensoriais (cor, cheiro, sabor e aspecto);

**II-** temperatura;

**III-** densidade a 15°C (quinze graus Centígrados);

**IV-** acidez pelo método Dornic;

**V-** gordura;

**VI-** extrato seco total e desengordurado;

**VII-** índice crioscópico;

**VIII-** teor de proteína bruta.

**Parágrafo único.** Admite-se, para a seleção do leite em latões na recepção, o emprego da prova de densidade e o uso da prova de álcool ou alizarol em substituição ao método Dornic, retirando-se amostras de cada latão para posterior complementação das análises.

**Art. 230** Sempre que necessário, a inspeção realizará as provas de determinação de:

**I-** conservadores e inibidores;

**II-** neutralizantes;

**III-** reconstituintes de densidade.

**Art. 231** Acidez - O leite pasteurizado que apresentar acidez acima de 18° D (dezoito graus Dornic) será destinado para aproveitamento condicional. Só poderão ser



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

destinados para fabricação de queijos com até 20° D (vinte graus Dornic). Todo leite acima de 20° D (vinte graus Dornic) será destinado ao desnate ou cocção. Todo creme de leite que apresentar mais de 18° D (dezoito graus Dornic) será destinado à fabricação de manteiga. As manteigas terão como máximo de acidez em soluto alcalino normal em 100g (cem gramas) de matéria gorda: 2ml (dois mililitros) para a extra; 3ml (três mililitros) para a comum ou de segunda qualidade. As que tiverem acidez maior, serão desclassificadas para o tipo inferior ou destinadas para fusão.

**Art. 232** Aguagem - O leite considerado aguado será destinado ao desnate. A manteiga com excesso de umidade que não puder ser reduzida será destinada à fusão. O leite empó com excesso de umidade não poderá ser destinado ao consumo humano direto.

**Art. 233** Características sensoriais - O leite que apresentar caracteres sensoriais anormais (cor, cheiro, sabor, aspecto), sem prejuízo ao consumo humano, será destinado ao desnate, caso contrário, será condenado. Os derivados serão destinados à fusão ou condenados.

**Art. 234** Colostro - O leite em que for confirmada a presença de colostro será condenado.

**Art. 235** Conservadores - leite e seus derivados que apresentarem conservadores serão condenados, à exceção daqueles aprovados pela inspeção devido à tecnologia de fabricação já consagrada e deverão constar da rotulagem.

**Art. 236** Contaminação - O leite e seus derivados contaminados serão condenados. Serão contaminados todos os produtos de laticínios que apresentarem flora microbiana fora dos padrões ou germes patogênicos ao homem bem como contaminantes químicos (agrotóxicos, metais pesados e outros).

**Art. 237** Impurezas - O leite e seus derivados com impurezas, que possam ser beneficiados tecnologicamente, sujeitam-se a aproveitamento condicional. Serão condenados os produtos que contiverem impurezas nocivas à saúde humana.

**Art. 238** Inibidores - O leite “in natura”, resfriado, pasteurizado ou esterilizado que apresentar inibidores será condenado. Produtos lácteos que necessitem tecnologicamente da presença de inibidores deverão ter prévia aprovação da inspeção e constar da rotulagem.

**Art. 239** Leite coalhado - O leite que se apresentar coagulado será condenado.

**Art. 240** Leite fisiologicamente anormal - O leite que for considerado fisiologicamente anormal (na ordenha) será destinado ao aproveitamento condicional.

**Art. 241** Leite viscoso - O leite que se apresentar viscoso (presença de sangue ou pus) será condenado.

**Art. 242** Neutralizante - O leite resfriado, pasteurizado, esterilizado e o creme de leite que apresentarem neutralizantes serão condenados. Será permitido o uso de neutralizantes naqueles produtos lácteos que a técnica industrial o exigir, mediante aprovação prévia da inspeção e desde que conste da rotulagem.

**Art. 243** Padrões alterados - Leite e produtos lácteos que se



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

apresentarem com padrões alterados, sem prejuízo da saúde humana, serão desclassificados para um tipo inferior ou destinados a aproveitamento condicional.

**Art. 244** Putrefação - O leite e produtos lácteos que se apresentarem em estado de putrefação serão condenados.

**Art. 245** Ranço - Os produtos que se apresentarem com ranço serão condenados.

**Art. 246** Reconstituente de densidade - O leite que apresentar sua densidade reconstituída será condenado.

**Art. 247** Substâncias estranhas - O leite e produtos lácteos com substâncias estranhas à sua composição original serão condenados.

**Art. 248** Estufamento - Os queijos e produtos lácteos que se apresentarem estufados serão condenados.

## CAPÍTULO III

### Do Pescado e Derivados SEÇÃO I Da Classificação de Estabelecimentos

**Art. 249** Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

**I-** entrepostos de pescados;

**II-** fábrica de conservas de pescados.

§ 1º Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, dispondo, se necessário, de equipamentos para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de pescados" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação, cura e processamento do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

## SEÇÃO II

### Da Classificação de Produtos SUBSEÇÃO I Dos Produtos Comestíveis

**Art. 250** A denominação genérica "PESCADO" compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios, répteis e mamíferos, de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

**Art. 251** Entende-se por "fresco" o pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**Art. 252** Entende-se por "resfriado" o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre  $-0,5^{\circ}$  a  $-2^{\circ}\text{C}$  (menos meio a menos dois graus Centígrados).

**Art. 253** Entende-se por "congelamento" o pescado tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a  $-10^{\circ}\text{C}$  (menos dez graus Centígrados).

§ 1º Depois de submetido à congelação o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a  $-10^{\circ}\text{C}$  (menos dez graus Centígrados).

§ 2º O pescado uma vez descongelado, não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas.

**Art. 254** "Pescado em conserva" é o produto elaborado com pescado íntegro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados, compreendendo, além de outros previstos neste Regulamento, os seguintes tipos:

- I- ao natural;
- II- em azeite ou óleos comestíveis;
- III- em escabeche;
- IV - em vinho branco;
- V - em molho.

§ 1º Entende-se por "pescado ao natural" o produto que tenha por líquido de cobertura uma salmoura fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas comestíveis.

§ 2º Entende-se por "pescado em azeite ou em óleos comestíveis" o produto que tenha por líquido de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível adicionado ou não de substâncias aromáticas, observadas as seguintes condições:

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

II- tolera-se, a juízo da inspeção, o emprego de um único ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente artigo, devendo constar no rótulo a expressão "em óleo ou óleos comestíveis", conforme seja o caso;

III- a designação "em azeite" fica reservada para as conservas que tenham como líquido de cobertura azeite de oliva.

§ 3º Entende-se por "pescado em escabeche" o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinagre, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

§ 4º Entende-se por "pescado em vinho branco" o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

§ 5º Entende-se por "pescado ao molho" o produto que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**Art. 255** Entende-se por "pasta de pescado" o produto elaborado com pescado íntegro que depois de cozido, sem ossos ou espinhas, é reduzido à massa, condimentado e adicionado ou não de farináceos.

§ 1º Permite-se adicionar farináceos a essas conservas até 10% (dez por cento) e cloreto de sódio até 18% (dezoito por cento).

§ 2º Permitem-se quantidades maiores que fixadas no parágrafo anterior, mediante autorização prévia da inspeção e expressa declaração no rótulo.

**Art. 256** É permitido o preparo de outros tipos de conservas de pescados, desde que aprovadas pela inspeção.

**Art. 257** As conservas de pescado, submetidas à esterilização só serão liberadas para consumo, depois de observadas no mínimo por 10 (dez) dias em estufa a 37°C (trinta e sete graus Centígrados), em condições que venham a ser determinadas em instruções especiais da inspeção.

**Art. 258** Entende-se por "pescado curado" o produto elaborado com pescado íntegro, tratado por processos especiais, compreendendo, além de outros, os seguintes tipos principais:

- I- pescado salgado;
- II- pescado prensado;
- III - pescado defumado;
- IV - pescado dessecado.

**Art. 259** Entende-se por "pescado salgado" o produto obtido pelo tratamento do pescado íntegro, pela salga a seco ou por salmoura.

§ 1º A juízo da inspeção poderá ser permitido no preparo de pescado salgado o tratamento por mistura de sal (cloreto de sódio) ou salmoura, contendo açúcar, nitrito e nitrato de sódio e condimentos.

§ 2º O pescado salgado, quando envasado em salmoura, será designado "pescado em salmoura".

**Art. 260** Entende-se por "pescado prensado" o produto obtido pela prensagem do pescado íntegro, convenientemente curado pelo sal (cloreto de sódio).

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

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

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

**Art. 261.** Entende-se por "pescado defumado" o produto obtido pela defumação do pescado íntegro, submetido previamente à cura pelo sal (cloreto de sódio).



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

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

§ 2º A defumação deve ser feita em estufas apropriadas à finalidade e realizada pela queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

**Art. 262** Entende-se por "pescado dessecado" o produto obtido pela dessecação natural ou artificial do pescado íntegro.

§ 1º Entende-se por "pescado salgado seco" o produto obtido pela dessecação do pescado íntegro, tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio), com o máximo de 35% (trinta e cinco por cento) de umidade e nem mais de 25% (vinte e cinco por cento) de resíduo mineral fixo total.

§ 2º Entende-se por "pescado seco" o produto obtido pela dessecação apropriada do pescado íntegro, tendo no máximo 12% (doze por cento) de umidade e 5,5% (cinco e meio por cento) de resíduo mineral fixo.

§ 3º Entende-se por "pescado desidratado" o produto obtido pela dessecação profunda em aparelhagem adequada do pescado íntegro, tendo no máximo 5% (cinco por cento) de umidade e 3% (três por cento) de resíduo mineral fixo.

**Art. 263** Entende-se por "embutido de pescado" todo produto elaborado com pescado íntegro, curado ou não, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou envoltório artificial aprovado pela inspeção.

**Parágrafo único.** No preparo de embutidos de pescado serão seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas neste Regulamento para os demais embutidos cárneos.

**Art. 264** É obrigatória a limpeza e evisceração do pescado utilizado na elaboração de produtos em conserva ou curados, destinados à alimentação humana, qualquer que seja a forma de seu processamento.

## SUBSEÇÃO II Dos Produtos não Comestíveis

**Art. 265** Entende-se por "farinha de pescado" o subproduto obtido pela cocção do pescado ou de seus resíduos mediante o emprego de vapor, convenientemente prensado, dessecado e triturado.

**Parágrafo único.** Para efeito de classificação consideram-se dois tipos de farinha de pescado: de 1ª qualidade ou do tipo comum e de 2ª qualidade:

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

**II-** a farinha de pescado de 2ª qualidade deve conter no mínimo 40%



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

(quarenta por cento) de proteína; no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura, no máximo 10% (dez por cento) de cloretos expressos em NaCl e no máximo 3% (três por cento) de areia.

**Art. 266** Entende-se por "óleo de pescado" o subproduto líquido obtido pelo tratamento de matérias primas pela cocção a vapor, separado por decantação ou centrifugação ou prensagem e filtração ou por qualquer outro processo adequado e que apresente no máximo 3% (três por cento) de acidez em ácido oléico, no máximo 1% (um por cento) de impurezas, no máximo 10% (dez por cento) de umidade, cor amarelo claro ou amarelo âmbar, tolerando-se os que apresentarem uma ligeira turvação, e não conter substâncias estranhas, ou outros óleos animais ou óleos vegetais.

**Art. 267** Entende-se por "adubo de pescado" o subproduto que não atenda às especificações fixadas para farinha de pescado.

**Art. 268** Entende-se "por solúvel concentrado de pescado" o produto obtido pela evaporação e concentração, em aparelhagem adequada, de parte líquida resultante, após separação do óleo.

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

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

## SEÇÃO III

### Das Condições Específicas de Funcionamento

**Art. 269** Tratando-se de estabelecimento de pescado e derivados, além das condições básicas já previstas, devem dispor de dependências para inspeção sanitária, recebimento, manipulação, cura, processamento, estocagem e expedição, conforme a necessidade.

## SEÇÃO IV

### Dos Critérios de Julgamento

**Art. 270** Efetuados os trabalhos de inspeção ou de reinspeção, o pescado e seus derivados, segundo os critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

**I-** liberados - os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, características de fraudes ou alteração de composição;

**II-** aproveitamento condicional - os que necessitarem de alguma forma de beneficiamento para serem destinados ao consumo humano;

**III-** condenados - os que não se prestarem, sob nenhuma forma, ao consumo humano.

**Art. 271** Os produtos ou matérias primas destinados a aproveitamento



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

condicionalserão submetidos aos seguintes tipos de beneficiamento:

**I-** salga - submetido a tratamento pelo sal (cloreto de sódio), de forma seca ou úmida, por tempo e temperatura adequados, conforme a necessidade de cada caso;

**II-** esterilização - submetido a tempo e temperatura adequados a cada produto, deforma a eliminar todo e qualquer micro-organismo porventura existente.

**Art. 272** Os produtos ou matérias primas condenadas serão destinados à alimentação animal ou elaboração de subprodutos não comestíveis, após desnaturação ou esterilização pelo calor.

**Art. 273** Será liberado o pescado que apresentar as seguintes características:

**I - Peixes:**

- a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;
- b) olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
- c) guelras rosa ou vermelha, úmidas e brilhantes, com odor natural próprio e suave;
- d) ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- f) carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
- g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;
- h) ânus fechado;
- i) cheiro específico, lembrando o das plantas marinhas;

**II- Crustáceos:**

- a) aspecto geral brilhante e úmido;
- b) corpo em curvatura natural rígida, articulações firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, destacados;
- f) cheiro próprio e suave;

**III - Moluscos:**

- a) Bivalves (Mariscos):
  - 1- devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
  - 2- cheiro agradável e pronunciado;
  - 3- carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor cinzenta clara nas ostras e amarelada nos mexilhões;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

b) Cefalópodes (Polvo, Lula):

1-pele lisa e úmida;

2- olhos vivos salientes nas órbitas;

3-carne consistente e elástica;

4-ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;

5-cheiro próprio.

**Parágrafo único.** As determinações físicas e químicas para caracterização do pescado fresco são:

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

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

**III -** bases voláteis total inferiores a 0,030g (trinta centigramas) de nitrogênio (processo de difusão) por 100g (cem gramas) de carne.

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

**Art. 274** Será condenado o pescado que apresentar as seguintes características:

**I-** de aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;

**II-** que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;

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

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

**V-** tratado por antissépticos ou conservadores não aprovados pela inspeção;

**VI-** proveniente de águas contaminadas ou poluídas;

**VII-** procedentes de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente, ou recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;

**VIII-** em mau estado de conservação;

**IX-** quando não se enquadrar nos limites físicos e químicos fixados para pescado fresco.

**Parágrafo único.** O pescado nas condições deste artigo será condenado e transformado em produtos não comestíveis.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

## CAPÍTULO IV

### Dos Ovos e Derivados SEÇÃO I Da Classificação do Estabelecimento

**Art. 275** Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

**I-** entreposto de ovos;

**II-** fábrica de conservas de ovos;

§1º. Entende-se por "entreposto de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, limpeza, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza.

§2º. Entende-se por "fábrica de conservas de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

## SEÇÃO II

### Da Classificação de Produtos

**Art. 276** Pela simples designação "ovos" entendem-se os ovos de galinha.

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

**Art. 277** Entende-se por "ovo branco" o ovo que apresenta casca de coloração branca ou esbranquiçada.

**Art. 278** Entende-se por "ovo de cor" o ovo que apresenta casca de coloração avermelhada.

**Art. 279** O ovo será classificado, segundo seu peso, em 4 (quatro) tipos:

**I -** "Tipo 1 (um) ou extra" - com peso mínimo de 60g (sessenta gramas) por unidade ou 720g (setecentos e vinte gramas) por dúzia;

**II -** "Tipo 2 (dois) ou grande" - com peso mínimo de 55g (cinquenta e cincogramas) por unidade ou 660g (seiscentos e sessenta gramas) por dúzia;

**III -** "Tipo 3 (três) ou médio" - com peso mínimo de 50g (cinquenta gramas) por unidade ou 600g (seiscentos gramas) por dúzia;

**IV -** "Tipo 4 (quatro) ou pequeno" - com peso mínimo de 45g (quarenta e cincogramas) por unidade ou 540g (quinhentos e quarenta gramas) por dúzia;

**Parágrafo único.** Para os tipos 1 (um), 2 (dois) e 3 (três) será tolerado, no ato da amostragem a percentagem de até 10% (dez por cento) de ovos do tipo imediatamente inferior.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**Art. 280** O ovo será considerado frigorificado quando for conservado pelo frio, em temperatura não inferior a menos de 1°C (um grau Centígrado).

## SEÇÃO III

### Das Condições Específicas de Funcionamento

**Art. 281** Tratando-se de estabelecimentos de ovos e derivados devem ainda satisfazer o seguinte:

- I - dispor de dependência de recebimento de ovos;
- II - dispor de dependência para lavagem de caixas e bandejas;
- III - dispor de dependência para limpeza, ovoscopia e classificação comercial;
- IV - dispor de dependência para guarda de embalagens;
- V - dispor de dependência para estocagem e expedição;
- VI - dispor de câmaras frigoríficas quando for o caso.

**Art. 282** As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo e embalagem.

**Art. 283** Tratando-se de granjas produtoras será permitida a classificação de ovos, desde que existam locais apropriados.

**Art. 284** Os aviários, granjas e outras propriedades onde se façam avicultura, e nos quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais a saúde humana, não podem destinar sua produção ao consumo. Permanecerão interditados até que comprovem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal, que estão livres das zoonoses.

## SEÇÃO IV

### Dos Critérios de Julgamento

**Art. 285** A inspeção dos ovos incidirá sobre as seguintes características:

- I - verificação das condições de embalagem, tendo em vista sua limpeza, contaminação por ovos quebrados ou por qualquer outra causa;
- II - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca, da partida em
- III - o exame pela ovoscopia.

**Art. 286** A ovoscopia deve ser realizada em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**Art. 287** Todos os recipientes destinados à embalagem de ovos, julgados em mau estado ou impróprios, serão apreendidos e inutilizados.

**Art. 288** São considerados "fabrico" os ovos que não se enquadrem nas características fixadas nos artigos anteriores, mas apresentem boas condições e possam ser utilizados em confeitarias, padarias e similares ou em industrialização.

**Parágrafo único.** Os ovos que apresentem manchas sanguíneas pequenas e pouconumerosas na clara e na gema serão também classificados "fabrico".

**Art. 289** Os ovos partidos ou trincados, mas em boas condições, também serão destinados a confeitarias, padarias, e estabelecimentos similares, ou transformados em conserva, desde que o estabelecimento disponha de instalações e equipamentos adequados para tanto.

**Parágrafo único.** Quando o estabelecimento não se dedicar ao preparo dessas conservas, os ovos partidos ou trincados serão encaminhados a outros estabelecimentos, satisfeitas as exigências previstas para os classificados "fabrico".

**Art. 290** São considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem:

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

**II-** mumificação (ovo seco);

**III-** podridão (vermelha, negra ou branca);

**IV-** presença de fungos (externa ou internamente);

**V-** cor, odor ou sabor anormais;

**VI-** ovos sujos externamente por matérias estercoreais ou que tiveram contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;

**VII-** rompimento da casca e da membrana testácea desde que seu conteúdo tenha contato com o material de embalagens;

**VIII-** quando contenham substâncias tóxicas;

**IX-** por outras irregularidades, a juízo da inspeção.

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

**XI-** mumificação (ovo seco);



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**XII-** podridão (vermelha, negra ou branca);

**XIII-** presença de fungos (externa ou internamente);

**XIV-** cor, odor ou sabor anormais;

**XV-** ovos sujos externamente por matérias estercoreais ou que tiveram contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;

**XVI-** rompimento da casca e da membrana testácea desde que seu conteúdo tenha contato com o material de embalagens;

**XVII-** quando contenham substâncias tóxicas;

**XVIII-** por outras irregularidades, a juízo da inspeção.

**Art. 291** Os ovos considerados impróprios para o consumo serão condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível desde que a industrialização seja realizada em instalações adequadas, a juízo da inspeção.

**Art. 292** É proibido corar ovos mediante injeção de solução corante na gema.

## CAPÍTULO V

### Do Mel e Derivados SEÇÃO I

#### Da Classificação de Estabelecimentos

**Art. 293** Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelha serão classificados como “apiário”, “casa do mel” e “entrepasto de mel e cera de abelha”.

§ 1º Entende-se por “apiário” o conjunto de: colmeias, materiais e equipamentos destinados ao manejo das abelhas e à sua produção (mel, cera, própolis, geleia real, etc.).

§ 2º Entende-se por “casa do mel” o estabelecimento onde se manipula o mel e seus derivados, através do recebimento, extração, centrifugação, filtração, decantação, envase e estocagem.

§ 3º Entende-se por “entrepasto de mel e cera de abelhas” o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelha.

## SEÇÃO II

### Da Classificação de Produtos SUBSEÇÃO I

#### Dos Comestíveis

**Art. 294** Entende-se por “mel” o produto açucarado naturalmente,



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

elaborado pelas abelhas com o néctar das flores e por elas acumulado, em favos, extraído por um dos processos constante deste Regulamento.

**Art. 295** Segundo sua tonalidade, o mel será:

- I** - branco d'água;
- II** - âmbar claro;
- III** - âmbar escuro;

**Art. 296** Segundo o processo empregado na extração, o mel poderá ser:

- I** - centrifugado, quando extraído por processo mecânico de centrifugação;
- II** - prensado, quando extraído por processo de prensagem.

**Parágrafo único.** Em qualquer caso deverá resultar um produto perfeitamente translúcido, cristalizado ou não com o tempo.

**Art. 297** De acordo com sua qualidade, o mel pode ser classificado em:

**I**- mel de mesa, quando extraído por um dos processos indicados, trabalhado em condições de perfeita higiene, sem pólen e apresentando as seguintes características:

- a)** umidade - máxima de 20% (vinte por cento);
- b)** acidez - máximo de 40 mili-equivalente;
- c)** açúcar invertido - 72 a 80% (setenta e dois a oitenta por cento);
- d)** sacarose - máxima de 10% (dez por cento);
- e)** pH - entre 3,3 e 4,6 (três e três e quatro e seis);
- f)** resíduo mineral fixo (cinzas) - no máximo 0,6 % (seis décimos por cento);
- g)** prova de Lund - 0,6 a 3ml (seis décimos a três mililitros);
- h)** prova de Fiehe - negativa;
- i)** índice de formol - valor médio 4,5 a 15 ml (quatro e meio a quinze mililitros) por quilograma;
- j)** atividade diastásica ou amílase (amilase) - mínimo de 8 (oito).

**II**- mel de cozinha, quando extraído por qualquer dos processos indicados, mas de menor valor nutritivo, com falha na sua obtenção, resultando num produto de composição diferente do mel de mesa.

**Art. 298** Nos estabelecimentos apropriados à finalidade e sob inspeção, é permitida a elaboração de produto contendo mel de abelhas, desde que conste no rótulo a percentagem de mel adicionado.

**Parágrafo único.** Em tais produtos não se permitirá a denominação de "mel", admitindo-se, no entanto, nomes de fantasia.

## SUBSEÇÃO II



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

## Do Não Comestível

**Art. 299** Entende-se "cera de abelha" o produto de consistência plástica de cor amarelada, muito fusível segregado pelas abelhas para formação dos favos nas colméias.

**Art. 300** A cera de abelhas será classificada em:

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

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

**Art. 301** A cera de abelha seja qual for a sua qualidade, deve ser quase insolúvel no álcool frio, parcialmente solúvel no éter frio, solúvel no clorofórmio e no benzol.

**Parágrafo único.** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Específica e suas alterações posteriores, oficialmente adotada.

## SEÇÃO III

### Das Condições Específicas de Funcionamento

**Art. 302** O estabelecimento de mel e derivados deve satisfazer, além de outras já previstas, as seguintes condições:

**I-** Dispor de dependência de recebimento;

**II -** Dispor de dependência de manipulação, preparo (extração, filtração e decantação), classificação e embalagem do produto;

**III -** Dispor de dependência de estocagem e expedição;

**IV-** Dispor de local coberto e dotado de tanque, para o procedimento de higienização dos vasilhames e utensílios;

**V-** Dispor de pé direito mínimo de 2,80m (dois metros e oitenta centímetros);

**VI-** Estar afastados das vias públicas preferentemente a uma distância mínima de 10 m (dez metros) e afastada da área do terreno onde se situam as colméias;

**VII -** Dispor de dependências para higienização e sanitização de recipientes.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**Art. 303** O acondicionamento do mel deve ser feito em vasilhame apropriado e aprovado pela inspeção, rigorosamente higienizado e seco.

**Art. 304** É permitido o comércio do mel em favos apresentados em invólucros de embalagens plásticas e devidamente rotulados, sendo o produto denominado "mel de abelha em favos".

## SEÇÃO IV Dos Critérios de Julgamento

**Art. 305** Efetuados os trabalhos de inspeção e reinspeção dos produtos, segundo os critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

**I** - liberados - os que não apresentarem nocividade ao consumo humano, características de fraude ou alterações da composição;

**II**- aproveitamento condicional - os que necessitarem de alguma forma de beneficiamento para serem destinados ao consumo humano;

**III** - condenados - os que não se prestarem a nenhuma forma ao consumo humano.

**Art. 306** Os produtos ou matérias primas destinadas ao aproveitamento condicional poderão ser submetidos aos seguintes processos de beneficiamento: decantação, filtração, pasteurização e desumidificação em equipamentos próprios.

**Art. 307** Os produtos ou matérias primas condenados poderão ser destinados à alimentação animal ou elaboração de subprodutos não comestíveis, após desnaturação ou esterilização.

**Art. 308** São considerados defeitos para classificação do produto como "mel de mesa":

**I**- apresentar um ou mais dos seus componentes fora dos limites previstos neste Regulamento;

**II**- conter pólen, cera ou outras substâncias insolúveis na água;

**III**- apresentar reação de Fiehe positiva dentro de 24 (vinte e quatro) horas;

**IV**- conter resíduos de insetos, ovos e outras impurezas estranhas à sua composição normal;

**V**- ter sido submetido a aquecimento em temperatura superior a 60°C (sessenta graus Centígrados) perdendo total ou parcialmente seu valor diastásico, com alteração do gosto e sabor.

**Parágrafo único.** O produto que apresentar tais falhas, dentro de limites que apenas traduzam falta de técnica em sua elaboração ou extração, deve ser classificado como "mel de cozinha".



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**Art. 309** O mel é considerado impróprio para o consumo humano quando apresentar:

- I-** resíduos estranhos que traduzam falta de escrúpulos na extração e embalagem;
- II-** alteração ou fermentação com formação de espuma superficial;
- III-** presença de germes patogênicos ou flora microbiana capaz de alterá-lo com o tempo;
- IV-** acidez elevada, odor ou sabor anormais.

**Art. 310** Será considerado fraudado o mel que revelar a presença de:

- I-** edulcorantes naturais ou artificiais;
- II-** substâncias aromatizantes;
- III-** amido, gelatina ou quaisquer outros espessantes;
- IV-** conservadores ou corantes de qualquer natureza.

## TÍTULO IX

### Dos Coagulantes, Condimentos, Aditivos e OutrosCAPÍTULO I Dos Coagulantes

**Art. 311** Entende-se por "coalho" o extrato aquoso, concentrado a baixa temperatura, dessecado ou não, preparado com o estômago de bezerros. Distinguem-se os coalhos: líquido, em pó, em pastilhas e natural seco.

§ 1º O poder coagulante mínimo dos coalhos deverá ser sempre especificado na rotulagem.

§ 2º É permitido adicionar aos coalhos líquidos, sal (cloreto de sódio), álcool etílico e glicerina e aos coalhos em pó ou em pastilha, sal (cloreto de sódio) e lactose.

## CAPÍTULO II

### Dos Condimentos

**Art. 312** Entende-se por "condimentos" o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhes melhor aroma e sabor.

**Art. 313** É permitido o emprego dos seguintes condimentos:

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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

- II - açafrão (*Croccus sativus, L*)
- III - alho (*Allium sativum*);
- IV- aneto (*Anethum graveolens*);
- V- aniz (*Pimpinela anizum, L*);
- VI - baunilha (*Vanilia planifolia, Andrews*);
- VII - canela (*Cinnamonum ceylanicum, Breure*);
- VIII - cardamomo (*Elleteria cardamomun*)
- IX- cebola (*Allium cepa*);
- X - cenoura (*Dancus carota*);
- XI - coentro (*Coriandrum sativum, L*);
- XII - cominho (*Cuminum cyminum*);
- XIII - cravo da índia (*Caryophylus aromaticus, L*);
- XIV - cúrcuma (*Curcuma longa, L*)
- XV - gengibre (*Zinziber officinalis, Roscoe*);
- XVI - louro (*Laurus nobilis, L*);
- XV - macis (*envoltório da Myristica fragans, Maute*);
- XVIII - maiorana (*Anethum graveolens*);
- XIX - manjerona (*Origanum majorana,L*);
- XX - mento (*M.viridis, M.rotundifolia e M.piperita, L*);
- XXI - mostarda:
  - a) negra (*Brassiva nigra Koen*);
  - b) parda (*Brassiva juncea, Hocker*);
  - c) branca (*Sinapis alba, L*) e misturas;
- XXII - noz-moscadas (*Myristica fragans, Maute*) desprovida completamente de envoltório;
- XXIII - pimenta:
  - a) negra (*Piper nigrun, L*);
  - b) branca (*mesmo fruto, porém descorticado*);



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

e) vermelha ou pimenta de Caiena (*Capsicum baccatum, L*); malagueta (*capsicum pendulum, vellosa*);

**XXIV** - pimentão (Paprika) (*Capsicum anuum, L*);

**XXV** - Pimento ou pimenta da Jamaica ou pimenta inglesa (*Pimenta officinalis*,

**XXVI** - sálvia (*Salvia officinalis, L*);

**XXVII** - tomilho (*Thymis vulgaris, L*);

**XXVIII** – urucum (*Bixa orellana*)

**Parágrafo único.** Além desses condimentos permite-se o emprego de outros, desde que aprovados pela inspeção.

## CAPÍTULO III Dos Aditivos

**Art. 314** Considera-se "aditivo para alimento" a substância intencionalmente adicionada ao mesmo, com a finalidade de conservar, intensificar ou modificar suas propriedades, sem prejudicar seu valor nutritivo.

**Parágrafo único.** Excluem-se, neste caso, os ingredientes normalmente exigidos para o preparo do alimento.

**Art. 315** Considera-se "aditivo incidental" a substância residual ou migrada que se apresente no alimento, como decorrência das fases de produção, beneficiamento, acondicionamento, estocagem e transporte do próprio alimento ou das matérias primas nele empregadas.

**Parágrafo único.** Os aditivos incidentais não devem exercer efeito sobre as propriedades do alimento.

**Art. 316** Os aditivos a que se refere o presente regulamento compreendem:

**I** - corante - substância que confere ou intensifica a cor dos alimentos;

**II** - flavorizante - substância que confere ou intensifica o sabor e o aroma dos alimentos;

**III** - aromatizantes - substância que confere e intensifica o aroma dos alimentos;

**IV**- conservador - substância que impede ou retarda a alteração dos alimentos provocada por micro-organismo ou enzimas;

**V**- antioxidante - substância que retarda o aparecimento de alteração oxidativa dos alimentos;

**VI** - estabilizante - substância que favorece e mantém as características das emulsões e suspensões;

**VII** - espumífero e antiespumífero - substância que modifica a tensão superficial dos alimentos líquidos;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**VIII** - espessante - substância capaz de aumentar nos alimentos a viscosidade desoluções, emulsões e suspensões;

**IX** - edulcorante - substância orgânica artificial não glicídica, capaz de conferir sabor doce aos alimentos;

**X** - umectante - substância capaz de evitar a perda da umidade dos alimentos;

**XI** - anti-umectante - substância capaz de reduzir as características higroscópicas dos alimentos.

**XII** - acidulante - substância capaz de comunicar ou intensificar o gosto ácido dos alimentos;

**Art. 317** Entende-se por "sal", para uso na indústria animal o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar.

**Art. 318** A inspeção municipal verificará, a espaços regulares, a qualidade do sal (cloreto de sódio), empregado na fabricação dos produtos.

**Art. 319** Os nitratos e nitritos, de sódio e de potássio usados na elaboração dos produtos de origem animal não conterão metais pesados, substâncias tóxicas ou não permitidas neste Regulamento.

**Art. 320** Toda e qualquer substância utilizada na produção de alimentos será previamente aprovada para consumo humano, pelo órgão competente.

## **TÍTULO X Dos Padrões Bacteriológicos**

**Art. 321** Na elaboração de produtos de origem animal serão obrigatoriamente atendidos pelas fábricas, os padrões bacteriológicos de que trata o Anexo I deste Regulamento.

## **TÍTULO XI SEÇÃO I Das Infrações**

**Art. 322** As ações em desacordo ao presente regulamento serão punidas administrativamente, e no que couber quando for o caso, apurada a responsabilidade mediante procedimento cível e criminal, de acordo com a legislação em vigor.

**§ 1º** Inclui-se entre as infrações previstas neste regulamento, atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do S.I.M. 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 a quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral qualquer sonegação que seja feita sobre o assunto



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

que direta ou indiretamente seja de interesse à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

§ 2º Havendo indícios de infração e constituição de crime ou contravenção, o S.I.M. representará junto ao órgão policial ou à autoridade competente, noticiando a ocorrência.

**Art. 323** Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

**a) Adulterações:**

1. Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas pela legislação vigente;
2. Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria prima alterada ou impura;
3. Quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécies diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização do S.I.M.;
4. Quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
5. Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação e validade.

**b) Fraudes:**

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

**c) Falsificações:**

1. Quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo, com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
2. Quando forem utilizadas denominações diferentes das previstas nesta Lei ou em fórmulas aprovadas.

**Art. 324** Todo produto de origem animal exposto à venda em determinado município, sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado procedente de estabelecimento não registrado no S.I.M. e como tal, estará sujeito às penalidades previstas neste regulamento.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

## SEÇÃO II

### Das Penalidades

**Art. 325** Para imposição da pena e sua gradação, a autoridade administrativa competente deverá considerar:

**I-** as circunstâncias atenuantes e agravantes;

**II-**a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências à saúde ou economia pública;

**III-**a clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;

**IV-**os antecedentes e a conduta do infrator quanto à observância das normas sanitárias.

**Art. 326** São circunstâncias atenuantes:

**I-** a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

**II-** a equivocada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável por patente a incapacidade do agente entender o caráter ilícito do fato;

**III-** o infrator, por espontânea vontade, imediatamente ter procurado reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde ou economia públicas;

**IV-** ter o infrator sofrido coação a que podia resistir para a prática do ato;

**V-** ser o infrator primário e a falta cometida de natureza leve ou moderada.

**Art. 327** São circunstâncias agravantes:

**I-** ser o infrator reincidente;

**II-** ter o infrator cometido a infração para obter qualquer vantagem decorrente do consumo humano do material ou produto contrário à legislação sanitária;

**III-** ter o infrator coagido outrem à execução material da infração;

**IV-** ter a infração conseqüência calamitosa à saúde ou a economia pública;

**V-** se, tendo comprovado conhecimento da irregularidade ou do ato lesivo à saúde ou a economia pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada e tendentes a evitá-lo ou minorá-lo;

**VI-** ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé ou utilizado de artifício, simulação ou fraude na consecução da conduta infringente;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**VII-** ter o infrator dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizatória ou de inspeção dos médicos veterinários fiscais do S.I.M., legitimados à execução destas atividades.

**Art. 328** Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena considerará aquelas preponderantes.

**Art. 329** As penalidades administrativas a serem aplicadas serão, conforme o caso:

**I-** advertência;

**II -** multa;

**III -** apreensão e/ou condenação dos produtos;

**IV-** suspensão da inspeção ou interdição permanente ou temporária do estabelecimento;

**V -** cancelamento do registro.

§ 1º As penalidades previstas poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, em conformidade à gravidade das irregularidades apuradas, ao risco à incolumidade pública e à urgência dos atos de polícia administrativa para inibi-lo, minorá-lo ou afastá-lo.

§ 2º São competentes para a prática dos atos de apreensão e/ou condenação de produtos todos os servidores da inspeção sanitária, sob o conhecimento do Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 3º Os autos de infração, as penalidades e suas respectivas graduações serão lavradas pelo Médico Veterinário Inspetor do S.I.M. de Porto dos Gaúchos-MT.

§ 4º Os autuados terão o prazo de quinze dias, para apresentar sua defesa junto ao S.I.M.

**Art. 330** As multas serão aplicadas em Unidade de Referência Municipal (U.R.M.), quem seu valor unitário estabelecido pelo Executivo Municipal.

**Art. 331** Aos infratores de dispositivos do presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes multas:

## **1. Multa de até 25 URM's ( vinte e cinco unidades de referência municipal)**

a) Aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento, e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;

b) Aos que acondicionarem ou embalarem produto em continentes ou recipientes não permitidos;

c) Aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da inspeção municipal nas testeiras dos continentes, nos rótulos ou em produtos;

d) Aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e validade;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

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

## **2. Multa de até 50 URM's ( cinquenta unidades de referência municipal)**

a) Aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal, para facilitar a saída de produtos e sub-produtos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no S.I.M.;

b) Aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

c) As pessoas físicas ou jurídicas que expuserem a venda produtos a granel, que de acordo com o presente regulamento devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;

d) As pessoas físicas ou jurídicas que dificultarem ou burlarem à ação dos servidores do S.I.M. no exercício das suas funções;

e) Aos responsáveis por estabelecimento de leite ou derivados que não realizarem a lavagem e higienização do vasilhame, de frascos, de carros tanques e veículos em geral;

f) 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 higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados a alimentação humana;

g) Aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promovem no S.I.M. as transferências de responsabilidade, previstas neste regulamento, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essas exigências legais, por ocasião do processamento da venda ou locação;

h) Aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo S.I.M.;

i) Aos que lançarem ao consumo produtos de origem animal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos a inspeção sanitária;

j) Às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo S.I.M.

## **3. Multa de até 75 URM's (setenta e cinco unidades de referência municipal)**

a) Aos que lançarem mão de rotulagens de carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo S.I.M.;

b) Aos responsáveis por estabelecimento de produto de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.;

c) Aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fosse de outro;

d) Aos que usarem indevidamente os carimbos de inspeção municipal;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

e) Aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da inspeção municipal;

f) Aos responsáveis por estabelecimento sob Inspeção Municipal que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;

g) Aos responsáveis por estabelecimentos não registrados que enviarem para o comércio municipal produtos não inspecionados pelo S.I.M.

#### **4. Multa de até 100 URM's (cem unidades de referência municipal)**

a) Aos responsáveis por quaisquer 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) Aos que embora notificados mantiverem na produção de leite vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afecções de úbere, diarreias e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pelo S.I.M.;

d) Às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, a critério do S.I.M. possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;

e) Aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do S.I.M., no exercício de suas atribuições;

f) Aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

g) Aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;

h) Aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões fixados neste regulamento ou nas fórmulas aprovadas ou, ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

i) Aos responsáveis por estabelecimentos que fizerem comércio municipal sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrado no S.I.M.;

j) Aos responsáveis por estabelecimento que abaterem animais em desacordo com a legislação vigente, principalmente vacas, tendo-se em mira a defesa de produção animal do Município, do Estado e do País;

**Parágrafo único.** A critério do S.I.M. poderão ser enquadrados como infração nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constem das alíneas dos incisos do *caput* deste artigo, mas que contrastem as disposições desta Lei ou da legislação pertinente.

**Art. 332** Todo produto de origem animal exposto a venda no município sem qualquer identificação, que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem localização e firma responsável, será considerado procedente de estabelecimento não registrado no S.I.M., e como tal sujeito às penalidades previstas neste regulamento.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**Art. 333** Não é permitido a aplicação de 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. 334** O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representantes do estabelecimento ou por duas testemunhas.

**Parágrafo único** Sempre que o infrator ou as testemunhas se neguem a assinar o auto, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao proprietário do estabelecimento responsável por correspondência registrada e mediante recibo.

**Art. 335** O infrator uma vez multado terá 72 (setenta e duas) horas para efetuar o pagamento da multa e exibir ao servidor do S.I.M., o competente comprovante de recolhimento a repartição arrecadadora municipal.

**Parágrafo único** – O prazo de 72 (setenta e duas) horas a que se refere o presente artigo é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado da lavratura do auto de infração.

**Art. 336** As receitas oriundas deste serviço deverão ser recolhidas aos cofres do Município, através da emissão de guias de recolhimento.

**Art. 337** Os servidores do S.I.M., quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária tem livre entrada em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento que manipule, armazena ou transacione por qualquer forma com produtos de origem animal.

## TÍTULO XII

### Das Disposições Gerais e Transitórias

**Art. 338** Estabelecimentos que estejam com obras concluídas ou funcionando sob Inspeção Sanitária de Órgão Estadual ou Federal e que, em virtude deste regulamento, tenham de passar à jurisdição do S.I.M., podem funcionar enquanto se processa o registro. Em tais casos caberá ao S.I.M. fixar o prazo para adaptação.

§ 1º Fixado o prazo a que se refere este Artigo, os estabelecimentos que não tiverem sido registrados terão seu funcionamento interditado e só poderão retomá-lo depois de legalizada a situação.

§ 2º A Transgressão do disposto no parágrafo anterior implicará na apreensão de todos os produtos, onde se encontrem desde que tenham sido despachados após a suspensão da Inspeção Municipal sem prejuízo de outras penalidades que couberem.

§ 3º Durante o prazo estabelecido para a Legalização dos estabelecimentos, os mesmos ficam sujeitos às disposições do presente Regulamento.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**Art. 339** Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo S.I.M.

§ 1º A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal, inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente regulamento.

§ 2º Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

I – Matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;

II – Princípios Básicos ou Composição Centesimal;

III – Tecnologia do Produto.

**Art. 340** Sempre que possível o S.I.M. deve promover a seus técnicos a realização de estágios e cursos em Laboratórios, Estabelecimentos ou em Escolas Nacionais e/ou estrangeiras.

**Art. 341** A execução das atividades contidas neste Regulamento é de competência exclusiva de Médico Veterinário.

**Art. 342** Caberá ao S.I.M. solicitar apoio aos órgãos de segurança para o cumprimento deste Regulamento.

**Art. 343** O presente Regulamento poderá ser alterado no todo ou em parte, de acordo com interesse do serviço ou por Conveniência Administrativa.

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

**Art. 344** Os casos omissos ou de dúvidas que se suscitarem na execução do presente Regulamento serão resolvidos por decisão do Serviço de Inspeção Municipal S.I.M.

**Parágrafo único.** As resoluções a que se refere o presente Artigo, terão validade a partir da data de sua definição.

**Art. 345** – Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Porto dos Gaúchos/MT, 18 de abril de 2022.

**VANDERLEI ANTONIO DE ABREU**  
**Prefeito Municipal**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

## **ANEXO I** **PADRÕES OFICIAIS MICROBIOLÓGICOS**

### **PRODUTO: ÁGUA**

- Amparo Legal: RIISPOA  
-Contagem Total de Micro organismos – 500 UFC/ml
- Amparo Legal: Portaria 36 de 19/01/90 – ANVISA/MS  
-Coliformes Termotolerantes – ausente/100ml  
-Coliformes Totais - ausente/100ml
- Amparo Legal: Portaria 2914 de 12/12/11 – ANVISA/MS  
-Coliformes Termotolerantes – ausente/100ml  
-Coliformes Totais - ausente/100ml

### **PRODUTOS CÁRNEOS**

#### **1)Produto: AVES TEMPERADAS**

- Amparo Legal: RDC nº 12 de 02/01/01
- Coliformes Fecais –  $1 \times 10^4$  UFC/g

#### **2)Produto: AVES IN NATURA**

- Amparo Legal: RDC nº 12 de 02/01/01
- Coliformes Fecais –  $1 \times 10^4$  UFC/g

#### **3)Produto: CARNE MOÍDA DE BOVINO**

- Amparo Legal: RDC nº 12 de 02/01/01
- Pesquisa de Salmonellasp – ausência/25g

#### **4)Produto: PRODUTOS GORDUROSOS DE ORIGEM ANIMAL (toucinho, banha, peles,bacon)**

- Amparo Legal: RDC Nº 12 DE 02/01/01
- Estafilococos Coagulase Positiva -  $3 \times 10^3$  UFC/g
- Pesquisa de Salmonellasp – ausência/25g

#### **5)Produto: PRODUTOS CÁRNEOS SALGADOS (lombo/pés/carne seca/orelhas)**

- Amparo Legal: RDC Nº 12 DE 02/01/01
- Estafilococos Coagulase Positiva -  $1 \times 10^3$  UFC/g
- Pesquisa de Salmonellasp – ausência/25g



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**6) Produto: PRODUTOS CÁRNEOS MATURADOS (linguicas dessecadas/salames/copas/presunto crus/charque/jerkedbeef)**

- Amparo Legal: RDC Nº 12 DE 02/01/01
- Coliformes Fecais –  $1 \times 10^3$  UFC/g
- Estafilococos Coagulase Positiva -  $5 \times 10^3$  UFC/g
- Pesquisa de Salmonellas – ausência/25g

**7) Produto: CMS**

- Amparo Legal: IN 04/2000
- Pesquisa de Salmonella – ausência/25g
- *Staphylococcus aureus* –  $5 \times 10^2$  –  $5 \times 10^3$
- *Clostridium perfringens* -  $1 \times 10^2$  –  $1 \times 10^3$

**8) Produto: PRODUTOS CÁRNEOS COZIDOS OU NÃO, EMBUTIDOS OU NÃO (mortadela/salsicha/morcela/presunto/fiambre)**

- Amparo Legal: RDC Nº 12 DE 02/01/01
- Coliformes Fecais –  $1 \times 10^3$  UFC/g
- Estafilococos Coagulase Positiva -  $3 \times 10^3$  UFC/g
- Clostridium Sulfito Redutor a 46°C-  $5 \times 10^2$  UFC/g
- Pesquisa de Salmonellas – ausência/25g

**9) Produto: LINGUICAS CRUAS**

- Amparo Legal: RDC Nº 12 DE 02/01/01
- Clostridium Sulfito Redutor a 46°C-  $3 \times 10^3$  UFC/g
- Coliformes Fecais –  $5 \times 10^3$  UFC/g
- Estafilococos Coagulase Positiva -  $5 \times 10^3$  UFC/g
- Pesquisa de Salmonellas – ausência/25g



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

## PRODUTOS LÁCTEOS

### 1) Produto: LEITE PASTEURIZADO

- Amparo Legal: RDC Nº 12 DE 02/01/01
- Coliformes a 45°/mL- n= 5 c= 2 m= 2 M= 4
- Salmonellaspp/25mL- n= 5 c= 0 m= ausência
- Amparo Legal: IN 62/2011

Requisitos	Integral	Padronizado	Semi desnatado	Desnatado
Contagem Padrão de Placas (UFC/ml)	2	3		
Coliformes NMP/mL(45°C)	n = 5; c = 2; m = 5,0x10 M = 1,0x10			
Coliformes NMP/ml (30/35°C)	n = 5; c = 0; m = ausência			
Salmonellaspp/25ml	n = 5; c = 0; m = ausência			

### 2) Produto: QUEIJOS

- Amparo Legal: Portaria 146/1996

	Baixa umidade <36%	Média umidade >36 <46%	Alta umidade >46 <55%	Minas frescal
Coliformes/g 30°C	n=5 c=2 m=200 M=1000	n=5 c=2 m=1000 M=5000	n=5 c=2 m=5.000 M=10.000	n=5 c=2 m=10.000 M=100.000
Coliformes Fecais/g 45°C	n=5 c=2 m=100 M=500	n=5 c=2 m=100 M=500	n=5 c=2 m=1000 M=5.000	n=5 c=2 m=1000 M=5000
Estafilococos coagulase Positiva /g	n=5 c=2 m=100 M=100	n=5 c=2 m=100 M=1000	n=5 c=2 m=100 M=1000	n=5 c=2 m=100 M=1000
Pesquisa de Salmonella/25g	n=5 m=0 c=0	n=5 c=0 m=0	n=5 c=0 m=0	n=5 c=0 m=0
Listeriamonocytogenes/25g		n=5 c=0 m=0	n=5 c=0 m=0	n=5 c=0 m=0



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

- 3) **Produto: QUEIJO RALADO**
- Amparo Legal: Portaria 146/1996
  - Contagem de Coliformes (/g) –  $2 \times 10^2$
  - Contagem de Coliformes Fecais (/g) –  $1 \times 10^2$
  - Estafilococos Coagulase Positiva (/g) -  $1 \times 10^2$
  - Pesquisa de Salmonella (/25g) – ausência
  - Fungos e Leveduras (/g) –  $5 \times 10^2$
- 4) **Produto: MANTEIGA**
- Amparo Legal: Portaria 146/1996
  - NMP Coliformes –  $1 \times 10^1$  UFC/g
  - NMP Coliformes Fecais – ausente
  - Estafilococos Coagulase Positiva –  $1 \times 10^1$
  - Pesquisa de Salmonella – ausência
- 5) **Produto: CREME DE LEITE**
- Amparo Legal: Portaria 146/1996
  - NMP Coliformes –  $1 \times 10^1$  UFC/g
  - NMP Coliformes Fecais – ausente
  - Estafilococos Coagulase Positiva –  $1 \times 10^1$  UFC/g
  - Contagem Total de Micro organismos –  $1 \times 10^4$  UFC/g
- 6) **Produto: LEITE FERMENTADO**
- Amparo Legal: IN nº 46/2007
  - Fungos e Leveduras -  $2 \times 10^2$  UFC/g
  - NMP Coliformes Fecais –  $1 \times 10^1$  UFC/g
  - NMP Coliformes Totais –  $1 \times 10^2$  UFC/g

## **PRODUTOS DE PEIXES**

- 1) **Produto: PEIXE RESFRIADOS OU CONGELADOS**
- Amparo Legal: RDC Nº 12 DE 02/01/01
  - Estafilococos Coagulase Positiva -  $1 \times 10^3$  UFC/g
  - Pesquisa de Salmonellasp– ausência/25g
- 2) **Produto: PEIXE SECOS OU SALGADOS**
- Amparo Legal: RDC Nº 12 DE 02/01/01
  - Coliformes Fecais –  $1 \times 10^2$  UFC/g
  - Estafilococos Coagulase Positiva -  $5 \times 10^2$  UFC/g
  - Pesquisa de Salmonellasp– ausência/25g



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

- 3) **Produto: PEIXE DEFUMADOS**
- Amparo Legal: RDC N° 12 DE 02/01/01
  - Coliformes Fecais –  $1 \times 10^2$  UFC/g
  - Estafilococos Coagulase Positiva -  $5 \times 10^2$  UFC/g
  - Pesquisa de Salmonellas – ausência/25g

## **PRODUTOS DE OVOS**

- 1) **Produto: OVO INTEGRAL**
- Amparo Legal: Portaria 1/1990

<b>Requisitos</b>	<b>Ovo integral líquido</b>	<b>Ovo integral desidratado</b>
Contagem Padrão (máx.)	$5 \times 10^4$	$5 \times 10^4$
Coliformes Fecais	Ausência/1g	Ausência/1g
Salmonella	Ausência/25g	Ausência/25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausência/1g	Ausência/1g

## **PRODUTOS DE MEL**

- 1) **Produto: MEL**
- Não tem padrão