

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE E DE POLÍTICAS DE DESENVOLVIMENTO DA
REGIÃO DO CALCÁRIO

RESOLUÇÃO SIM CISREC Nº 026
DE 23 DE ABRIL DE 2024

Dispõe sobre a Regulamentação do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Intermunicipal De Saúde E De Políticas De Desenvolvimento Da Região Do Calcário – nos termos da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e dá outras providências.



O Presidente do Consórcio Intermunicipal De Saúde E De Políticas De Desenvolvimento Da Região Do Calcário – CISREC, no uso de suas atribuições legais RESOLVE:

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º As atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e seus derivados, de competência dos Municípios que fazem parte do Consórcio CISREC, serão executadas pelo SIM – CISREC.

TÍTULO II

DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio municipal e intermunicipal, nos municípios integrantes do Consórcio CISREC, abrangem:

- I – Os aspectos industriais e sanitários dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, por meio da inspeção *ante e post mortem* dos animais destinados ao abate;
- II – O recebimento, manipulação, fracionamento, transformação, elaboração, embalagem, rotulagem, conservação, acondicionamento, armazenamento e o trânsito de produtos de origem animal.

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção, à reinspeção e à fiscalização, previstas nesta Resolução:

- I – Os animais domésticos, exóticos e silvestres, destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;
- II – O pescado e seus derivados;
- III – O leite e seus derivados;
- IV – Os ovos e seus derivados;
- V – Os produtos das abelhas e seus derivados.

§ 1º A inspeção e a fiscalização previstas no *caput* deste artigo são aplicáveis aos produtos comestíveis e não comestíveis adicionados ou não de produtos vegetais.



Art. 4º São privativas do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio CISREC a fiscalização e a inspeção dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, e seus derivados, nos estabelecimentos registrados no SIM – CISREC.

Art. 5º O servidor do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio CISREC, mediante apresentação de documento de identificação funcional e no desempenho de suas funções, em qualquer horário, terá livre acesso aos estabelecimentos e às suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, aos armazéns ou a qualquer outro local ou instalação onde se abatem animais, processem, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias-primas e afins, no âmbito do Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC.

Art. 6º A fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão geridas, de modo que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e sejam aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados pelo SIM – CISREC, conforme sua classificação.

Art. 7º As atividades de fiscalização e de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão coordenadas por um(a) Médico (a) Veterinário (a) do Serviço de Inspeção executado pelo CISREC.

§ 1º O Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal deverá ser, preferencialmente, funcionário efetivo com formação na área de ciências agrárias e/ou saúde do consórcio ou cedido por um ente consorciado.

§ 2º É atribuição do(a) Médico(a) Veterinário(a) do Serviço de Inspeção executado pelo CISREC a inspeção e a fiscalização previstas nesta Resolução, com previsão de suporte por técnicos de nível médio, respeitadas as devidas competências.

§ 3º Todos os servidores que realizem as atividades de inspeção e fiscalização deverão estar lotados na Coordenação de Inspeção do CISREC.

Art. 8º A inspeção e a fiscalização a que se refere ao Art. 4º desta Resolução abrangem:

I – Inspeção *ante mortem* e *post mortem* das diferentes espécies animais;



- II – Verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III – Verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IV – Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- V – Verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VI – Coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- VII – Avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;
- VIII – Avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- IX – Verificação da água de abastecimento;
- X – Fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;
- XI – Classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação federal ou em formulas registradas com base em legislação específica estadual ou municipal;
- XII – Verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;
- XIII – Controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;
- XIV – Controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;
- XV – Certificação sanitária dos produtos de origem animal;



XVI – Outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

§ 1º A fiscalização e a inspeção abrangem também os produtos afins, tais como coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes e fermentos, entre outros, utilizados nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

§ 2º Todos os produtos de origem animal, oriundos de estabelecimentos inspecionados, poderão sofrer reinspeção quando forem utilizados como matéria-prima para a elaboração de outros produtos desta natureza.

§ 3º O(a) Médico(a) Veterinário(a) do Serviço de Inspeção executado pelo CISREC deverá oficiar, de imediato, às autoridades da Defesa Sanitária Animal, da Secretaria de Estado da Saúde ou de outros órgãos competentes, a ocorrência de enfermidade animal ou zoonoses de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.

§ 4º As inspeções e a fiscalização previstas no *caput* deste artigo são realizadas:

I – Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas que sejam destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II – Nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstos na Resolução, para abate ou para industrialização;

III – Nos estabelecimentos que recebam o pescado para manipulação, distribuição ou para industrialização;

IV – Nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

V – Nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou para industrialização;

VI – Nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou para industrialização;

VII – Nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados.

Art. 9º A fiscalização executada pelo Serviço de Inspeção executado pelo CISREC prevista nesta Resolução será exercida por um único órgão e isenta a municipal, estadual e federal,



a fim de evitar a duplicidade de fiscalização, resguardadas as competências específicas de cada órgão.

Art. 10 Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal para efeito desta Resolução, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como os locais onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o ovo e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados.

Art. 11 A inspeção industrial e sanitária e a fiscalização de que trata esta Resolução podem ser executadas de forma permanente ou periódica.

§ 1º A execução de inspeção e de fiscalização será instalada de forma permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais, compreendendo as espécies de açougue e caça.

§ 2º Nos demais estabelecimentos que constam desta Resolução, as ações de inspeção e de fiscalização serão executadas de forma periódica, com a frequência estabelecida em normas complementares, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

§ 3º As atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, exercidas em frigoríficos de animais silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável, serão realizadas somente mediante autorização do órgão ambiental competente.

Art. 12 Os procedimentos de inspeção poderão ser alterados mediante a aplicação da análise de risco, segundo os preceitos instituídos e universalizados, em nível nacional ou internacional;

Art. 13 Para fins desta Resolução, produto ou derivado é a definição dada ao produto ou à matéria-prima de origem animal julgados aptos para o consumo humano, pelo Serviço de Inspeção Oficial.



Art. 14 O quadro de pessoal do Serviço de Inspeção executado pelo CISREC é composto por servidores do Consórcio e/ou servidores públicos municipais cedidos ao Consórcio, devidamente habilitados para o exercício das funções de inspeção e de fiscalização.

Art. 15 O Serviço de Inspeção executado pelo CISREC poderá celebrar parcerias com órgãos ou com entidades afins, dos setores público ou privado, com o objetivo de viabilizar, desenvolver ou de aperfeiçoar as atividades de educação e de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 16 A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos após o seu registro.

Art. 17 Para efeito desta Resolução, entende-se por:

I – Inspeção: inspeção sanitária e industrial, de responsabilidade exclusiva do(a) Médico(a) Veterinário(a) do SIM – CISREC, que visa à execução das normas regulamentares e dos procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal, relacionados aos processos e aos sistemas de controle, industriais ou artesanais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;

II – Fiscalização: ação direta, privativa dos órgãos do Poder Público, efetuada por servidores do SIM-CISREC, com poder de polícia sanitária, para verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;

III – SIM-CISREC: Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC.

IV – Servidor do SIM: servidor lotado no SIM-CISREC com as atribuições de seus respectivo cargo e função, integrante de uma das categorias funcionais do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio CISREC.

V – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal

VI – Amostra: porção, fragmento ou unidade de um produto natural ou fabricado, destituído de valor comercial, em quantidade representativa e suficiente para demonstrar sua natureza, qualidade ou seu tipo



VII – Coleta de amostra: tomada de quantidade representativa e suficiente de uma substância, produto, alimento ou bebida, necessária para realização de análises

VIII – Análise de controle de qualidade: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias primas, insumos e dos produtos

IX – Análise Fiscal- análise efetuada por laboratório oficial ou credenciado pelo SIM, em amostras colhidas pelos servidores do Serviço de Inspeção Municipal

X – Análise Pericial - análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente

XI – Animais de açougue: bovinos, suínos, caprinos, ovinos, equinos, coelhos, lebres e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos sob inspeção veterinária

XII – Animais exóticos: todos aqueles que pertençam às espécies da fauna exótica, e que tenham sido:

- a) criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro;
- b) introduzidos pelo homem, inclusive os animais domésticos, em estado asselvajado;
- c) introduzidos fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro.

XIII – Animais Silvestres: todos aqueles que pertençam às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras, cuja exploração, criação ou abate necessite da autorização do órgão de proteção ambiental estadual

XIV – Insensibilização: processo aprovado pelo órgão de inspeção competente, aplicado ao animal, para proporcionar imediata e instantânea inconsciência e insensibilidade antes do abate

XV – Bem-Estar Animal: diz respeito à saúde, das condições físicas e psicológicas adequadas e à possibilidade do animal expressar seu comportamento natural



XVI – Boas Práticas de Fabricação - BPF - condições e procedimentos higiênico sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal

XVII – Procedimento Padrão de Higiene Operacional- PPHO- procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações

XVIII – Higienização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização

XIX – Limpeza- remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

XX – Sanitização- aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável

XXI – Desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos, por meio de tratamentos físicos ou de agentes químicos;

XXII- Caracteres organolépticos: aqueles que se referem à cor, ao odor e ao sabor dos alimentos e das bebidas

XXIII – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ): ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender

XXIV – Padrão de Identidade- conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade

XXV – Produto de origem animal: aquele obtido a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, que pode estar adicionado de



ingredientes de origem vegetal, condimentos, aditivos e demais substâncias autorizadas, que o torne comestível, quando destinado ao consumo humano, ou não comestível, quando não destinado ao consumo humano

XXVI – Produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano

XXVII – Produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano

XXVIII – Produto de origem animal clandestino: todo aquele que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária do órgão de inspeção competente

XXIX – Subproduto de origem animal: todas as partes ou os derivados, destinados ou não à alimentação humana, oriundos de processos realizados a partir da obtenção de produtos de origem animal

XXX – Pescado: peixes, crustáceos, anfíbios, répteis, mamíferos de água doce ou salgada utilizados na alimentação humana

XXXI – Ratitas: aves corredoras que não possuem capacidade de voar e que apresentam esterno sem quilha, constituindo-se das avestruzes e das emas

XXXII – Programas de autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo órgão competente

XXXIII – Registro auditável: toda forma de armazenamento de dados em que há segurança quanto à operação ou à exclusão, pronta disponibilidade e possibilidade de rastreamento de quem efetuou o registro

XXXIV – Responsável técnico do estabelecimento (RT): profissional devidamente inscrito no Conselho Regional de Classe, por este habilitado a exercer a função de responsabilidade técnica na indústria de produtos de origem animal

XXXV – Qualidade- conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico sanitários e tecnológicos



XXXVI- Rastreabilidade- é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação

XXXVII – Contaminação cruzada: contaminação gerada pelo contato direto ou indireto de insumo, superfície, ambiente, pessoas ou produtos contaminados, com outros não contaminados

XXXVIII – Entrepasto de produtos de origem animal: estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção

XXXIX – Estabelecimento de produto de origem animal: qualquer instalação, local ou dependência, incluindo suas máquinas, equipamentos e seus 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 os subprodutos derivados, comestíveis ou não, da carne, do leite, dos produtos apícolas, do ovo e do pescado

XL – Aproveitamento condicional: utilização parcial ou total de um alimento ou de matéria-prima alimentar inadequado ao consumo humano direto que, após tratamento, adquire condições para seu consumo, seja na alimentação do homem ou de animais;

XLI – Rotulagem: ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo ou a tinta, por pressão ou decalque, aplicado sobre qualquer tipo de matéria-prima, produto ou subproduto de origem animal, sobre sua embalagem ou qualquer tipo de protetor de embalagem, incluindo etiquetas, carimbos e folhetos

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



XLIII – Visitante: toda pessoa não pertencente à área ou ao setor onde os alimentos são processados

XLIV – Carteira de saúde: instrumento de controle sanitário, que registra exames clínicos, dermatológicos e exames complementares, destinados aos funcionários das indústrias de alimentos

XLV – Auditoria: procedimento realizado sistematicamente por equipe composta por Médicos Veterinários do SIM-CISREC coma função de:

a) verificar o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, tecnológicos e de classificação;

b) determinar se as atividades e seus resultados se ajustam aos objetivos previstos nesta Resolução e em legislação específica.

XLVI – Supervisão: procedimento realizado por equipe composta de Médicos Veterinários do SIM-CISREC, com o objetivo de monitorar as atividades desenvolvidas nos estabelecimentos de produtos de origem animal

XLVII – Barreira sanitária: local de passagem obrigatória para o acesso a área de produção, visando à higienização das botas e das mãos

XLVIII – Equivalência de Serviços de Inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes Serviços de Inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos

XLIX – Etiqueta lacre: sistema de identificação de cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários de traseiros de bovinos e bubalinos, bem como das meias carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos obtidos nos estabelecimentos de abate.

TÍTULO III

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 18 Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal e intermunicipal no território do Consórcio CISREC, sob inspeção oficial, são classificados em:



- I – De carnes e derivados;
- II – De leite e derivados;
- III – De pescado e derivados;
- IV – De ovos e derivados;
- V – De produtos das abelhas e derivados;
- VI – De armazenagem.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem dispor de dependências, instalações e equipamentos compatíveis com o conjunto de operações e processos estabelecidos para cada produto.

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

Art. 19 Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I- Abatedouro frigorífico; e
- II- Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

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

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

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS



Art. 20 Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I- Granja leiteira;

II- Posto de refrigeração;

III- Unidade de beneficiamento de leite e derivados; e

IV- Queijaria.

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

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

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

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados, caso não realize o processamento completo do queijo.



CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 21 Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

- I – Abatedouro frigorífico de pescado;
- II – Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

§ 1º Para os fins desta Resolução, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins desta Resolução, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 22 Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

- I- Granja avícola; e
- II- Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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



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

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

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

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 23 Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I – Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

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

a) é vedado o recebimento de produtos e de matérias-primas pré-beneficiadas de outros estabelecimentos de produtos de abelhas.

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 24 Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I- Entrepasto de produtos de origem animal; e

II- Casa atacadista.



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

§ 2º Para os fins desta Resolução, entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio intermunicipal, interestadual ou internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção.

§ 3º Nos estabelecimentos citados no § 1 e 2, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.

TÍTULO IV

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 25 Todo estabelecimento de produtos de origem animal que realize o comércio municipal ou intermunicipal nos municípios integrantes do Consórcio CISREC deve estar registrado no Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC, conforme disposto na Lei 1.283/1950, nas leis dos municípios e Decreto 10.032/2019, e utilizar a classificação que trata esta Resolução.

§ 1º O estabelecimento de produtos de origem animal, além do registro, deverá atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pelo Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio CISREC, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade e inocuidade dos alimentos nele processados.

§ 2º O registro a que se refere este artigo será concedido à planta industrial.

Art. 26 Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o SIM-CISREC estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista nesta



Resolução, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.

Art. 27 O registro será solicitado ao Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio CISREC, com entrada pelo protocolo do Serviço, e será obrigatória a apresentação dos seguintes documentos:

I – A primeira etapa será composta pelos seguintes documentos:

- a) requerimento solicitando a vistoria prévia do terreno ou do estabelecimento;
- b) cópia de registro da propriedade, do contrato social ou do contrato de arrendamento;
- c) cópia do cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;
- d) comprovantes de documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;
- e) cópia do comprovante de inscrição estadual junto a Secretaria da Fazenda atualizado, quando couber ou inscrição de produtor rural;
- f) alvará de localização e funcionamento, expedido pela Prefeitura Municipal;
- g) documento que ateste a regularidade ambiental, expedido pelo órgão ambiental competente.

§ 1º estabelecimentos que se enquadram na resolução 385/2006 CONAMA são dispensados de apresentar a Licença Ambiental prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades deverão apresentar somente a Licença Ambiental Única.

h) planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos, escala mínima 1:100

§ 2º A etapa de aprovação prévia do terreno ou do estabelecimento é necessária inclusive para estabelecimentos já edificados, sendo que para estes estabelecimentos, além dos documentos listados nos incisos do caput, deve ser realizada vistoria para avaliação das dependências industriais e sociais existentes, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por Médico Veterinário do SIM-CISREC.

i) Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento (MTSE);



j) parecer técnico favorável do Serviço autorizando a construção do estabelecimento ou aprovação das plantas do estabelecimento já edificado.

§ 3º Os projetos aprovados com ressalvas devem ter as mesmas atendidas, antes da solicitação de vistoria e emissão do laudo de Inspeção Final do estabelecimento.

k) laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento;

l) para fábrica de produtos lácteos, solicitar aos fornecedores os comprovantes de vacinação contra a febre aftosa e brucelose;

m) apresentação dos programas de autocontrole.

n) comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional responsável técnico;

o) comprovante de termo de recolhimento de resíduos sólidos, quando aplicável.

IV – A segunda etapa é constituída por:

a) requerimento solicitando a vistoria final do estabelecimento, após conclusão da obra;

b) laudo de vistoria final com parecer favorável do Serviço

§ 4º O Laudo de Vistoria Final deve ser emitido por Médico(a) Veterinário(a) do SIM-CISREC com parecer conclusivo, indicando se o estabelecimento foi edificado conforme o projeto aprovado e contemplando a avaliação das dependência industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais.

§ 5º A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas nesta Resolução, em normas complementares editadas pelo SIM-CISREC e que sejam equivalentes às normas federais.

V – A terceira etapa é constituída por:

a) emissão do Certificado de Registro do Estabelecimento pelo SIM-CISREC;

b) instalação do Serviço de Inspeção.

Art. 28 Os documentos e as plantas a que se refere o Art. 27 desta Resolução deverão ser apresentados sem rasuras e borrões.



§ 1º Desde que se trate de pequenos estabelecimentos, a juízo do Serviço de Inspeção executado pelo SIM-CISREC podem ser aceitos simples croquis ou desenhos.

§ 2º As plantas grosseiramente desenhadas (croquis) ou as que contenham indicações e informações imprecisas ou incompletas serão rejeitas.

Art. 29 Atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas nesta Resolução e em normas complementares, o Coordenador do Serviço de Inspeção executado pelo CISREC expedirá o Certificado de Registro do Estabelecimento, no qual constará o número do registro, o nome empresarial, a classificação e a localização do estabelecimento.

Parágrafo único. O Certificado de Registro do Estabelecimento será emitido após publicação do registro no Diário Oficial do Consórcio CISREC para as atividades que foram liberadas.

Art. 30 Após a emissão do Certificado de Registro, o funcionamento do estabelecimento será autorizado mediante instalação do SIM-CISREC e elaboração de Ata de Instalação do Serviço assinado pelo Coordenador do SIM-CISREC, indústria e demais autoridades presentes.

§ 1º Para fins de início de produção, os produtos devem estar devidamente registrados junto ao SIM-CISREC.

§ 2º Para fins de atendimento ao contido no caput, a Ata de Instalação do Serviço de Inspeção executado pelo CISREC deve atestar as condições de funcionamento do estabelecimento, a existência dos programas de autocontrole descritos e dar ciência ao interessado da permissão para o início das atividades.

Art. 31 Para a solicitação de análise de projetos de reforma e ampliação, devem ser apresentados os seguintes documentos:

I – Primeira etapa:

- a) requerimento de avaliação prévia de projeto de reforma e/ou ampliação de estabelecimento;
- b) planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de



abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos, escala mínima 1:100

c) Memorial Descritivo da Construção

d) Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento;

e) parecer técnico favorável do Serviço de Inspeção autorizando a reforma ou ampliação do estabelecimento

II – Segunda etapa:

a) requerimento solicitando a vistoria final do estabelecimento, após conclusão da obra;

b) apresentação dos Programas de Autocontrole do estabelecimento devidamente atualizados;

c) Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do SIM-CISREC.

§ 1º Fica autorizado o uso das instalações, do novo fluxo e capacidade de produção alvos da reforma e ampliação, somente após emissão do Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do SIM-CISREC.

§ 2º Para os casos que impliquem alteração de categoria, a coordenação o SI emitirá um novo Título de Registro que autoriza o início das novas atividades.

Art. 32 Fica dispensada a aprovação prévia do projeto de reforma ou ampliação nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que não implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários.

Parágrafo único. Sem prejuízo ao atendimento ao disposto no caput, o responsável legal pelo estabelecimento deve comunicar a alteração proposta ao SIM-CISREC, constando a justificativa e a descrição da reforma e ampliação pretendidas, acompanhada das plantas atualizadas, para anexação e atualização dos autos do processo de registro do estabelecimento.

Art. 33 Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências sociais que possam ser comuns.

Parágrafo único. Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições desta Resolução e das normas



complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente na sua atividade.

Art. 34 O Registro de estabelecimento terá validade de 5 (cinco) anos. O SIM-CISREC estabelecerá as condições e procedimentos para revalidação do registro em normas complementares.

Art. 35 O SIM-CISREC poderá editar normas complementares sobre os procedimentos para aprovação prévia de projeto, reforma, ampliação e procedimentos para registro de estabelecimentos.

CAPÍTULO II

DA TRANSFERÊNCIA DO ESTABELECIMENTO E MUDANÇA DE RAZÃO SOCIAL

Art. 36 Nenhum estabelecimento previsto nesta Resolução pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM-CISREC.

§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato devera ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM-CISREC pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências desta Resolução

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendatário ter feito a comunicação a que se refere o §1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.



§ 5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 37 O processo de transferência ou alteração de razão social obedecerá no que for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro do estabelecimento.

Art. 38 Para fins de solicitação de transferência do estabelecimento registrado devem ser apresentados ao SIM-CISREC os documentos:

- a) Requerimento solicitando a transferência do estabelecimento assinado pelo responsável da firma antecessora e pelo responsável da nova firma;
- b) Apresentação dos Programas de Autocontrole devidamente atualizados;
- c) Contrato Social, estatuto ou Firma Individual, quando couber;
- d) Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;
- e) Inscrição Estadual junto a Secretaria da Fazenda atualizado ou inscrição de produtor rural;
- f) Documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;
- g) Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional responsável técnico;
- h) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a transferência do estabelecimento industrial.

§ 1º A documentação será analisada e, uma vez aprovada, um novo Certificado de Registro será emitido pelo SIM-CISREC sendo mantido o mesmo número de registro.

Art. 39 Concomitantemente deverão ser encaminhados ao SIM-CISREC os documentos para aprovação dos rótulos dos produtos tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

Parágrafo único. Desde que acordado com a firma antecessora, a empresa que está locando, arrendando ou comprando e o SIM-CISREC, poderá ser aceito o uso dos rótulos já aprovados por um período não superior a 6 (seis) meses.

CAPÍTULO III

DA SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DO REGISTRO



Art. 40 Será cancelado o registro do estabelecimento nos seguintes casos:

- I – A pedido do proprietário do estabelecimento ou representante legal;
- II – Por interrupção do funcionamento pelo período de 1 (um) ano;
- III – Por interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de 1 (um) ano;
- IV – Por não realizar transferência da titularidade do registro do SIM-CISREC no prazo de 30 (trinta) dias;
- V – Por cassação do registro pelo SIM-CISREC

§ 1º Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 06 (seis) meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§ 2º No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos documentos, lacres e carimbos oficiais do SIM-CISREC.

§ 3º Para fins de atendimento do inciso IV, o registro será cancelado no caso de o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, após o alienante, locador ou arrendador ter comunicado ao SIM-CISREC a negação da realização da transferências pelos primeiros.

§ 4º Para fins de atendimento do inciso V, o registro será cancelado mediante proposição de sanção de cassação de registro do estabelecimento pelo SIM-CISREC instruída no processo de apuração de infração, com documentação comprobatória e histórica detalhado de todas as infrações transitadas em julgado, de forma a caracterizar a reincidência na prática em infrações graduadas como gravíssimas ou na reincidência em infrações cujas penalidades tenham sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades.

Art. 41 O proprietário do estabelecimento deverá comunicar oficialmente ao SIM-CISREC a paralisação de suas atividades, no prazo máximo de trinta (30) dias a contar da data da paralisação.



Art. 42 O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Estado ou do Município e, quando for o caso, à autoridade federal, na pessoa do Coordenador (a) do SIM-CISREC

Art. 43 Para fins de cancelamento de que trata o Art. 41 deverá ser atendido o que segue:

I – Notificação do responsável legal do estabelecimento com prazo de 10 (dez) dias para manifestação;

II – Em caso de impossibilidade de notificação de que trata o inciso I, deverá ser realizada a fiscalização do estabelecimento e emitido laudo atestando que o mesmo não está em funcionamento ou não realiza comércio a mais de um ano, podendo ser apresentada documentação comprobatória da inatividade;

III – Avaliação pelo SIM-CISREC da manifestação do responsável legal pelo estabelecimento e na ausência desta, laudo comprobatório de inatividade, para emissão de parecer conclusivo; e

IV – Decisão sobre o cancelamento ou não do registro do estabelecimento no SIM-CISREC.

Parágrafo único. Da decisão caberá recurso administrativo para a autoridade superior do Consórcio CISREC, no prazo de 10 (dez) dias.

TÍTULO V
DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS
CAPÍTULO I
DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 44 Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio, que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme projeto aprovado.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata este artigo compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento.



Art. 45 O estabelecimento para obter o registro no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal deverá satisfazer as seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I- Localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes, capazes de interferir na higiene e na sanidade dos produtos de origem animal;

II- Área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências, bem como para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III- Dispor de área adequadamente delimitada por meio de grades, muros, cercas ou de qualquer outra barreira física que impeça a entrada de animais ou pessoas estranhas ao estabelecimento;

IV- Vias de circulação e de pátio do perímetro industrial pavimentado e em bom estado de conservação e limpeza;

V- Possuir instalações dimensionadas de forma a atender aos padrões técnicos e aos demais parâmetros previstos em normas complementares;

VI- Dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VII- Dispor de dependências, instalações e equipamentos adequados à manipulação de produtos comestíveis devidamente separados dos produtos não comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

VIII - Dispor de dependências anexas, para vestiários, sanitários, áreas de descanso, instalações administrativas, dentre outras;

IX- Dispor de dependências e instalações apropriadas para armazenagem de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia;

X - Dispor de dependências apropriadas para armazenagem de embalagens e de rotulagem;



- XI- Dispor de instalações apropriadas para armazenagem de materiais de higienização, produtos químicos e de substâncias utilizadas no controle de pragas;
- XII- Dispor, no corpo industrial, de ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, a fim de evitar estrangulamentos/contra fluxo operacional e de prevenir a contaminação cruzada;
- XIII - Dispor de luz e de ventilação natural ou artificial adequadas em todas as dependências, e que estas sejam orientadas de tal forma que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação dos produtos;
- XIV- Dispor de paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, de cor clara, devendo estas ser construída de forma a facilitar a higienização e a desinfecção, preferencialmente com ângulos arredondados entre paredes e destas com o piso;
- XV- Dispor as seções industriais de pé-direito, em dimensões suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos, a fim de atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas;
- XVI- Possuir pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para a rede de esgoto
- XVII- Dispor de ralos de fácil higienização e sifonados;
- XVIII- Dispor de barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção industrial, assim como de pias para higienização de mãos nas áreas de produção, onde se fizer necessário;
- XIX- Construir as janelas, portas e as demais aberturas com dispositivos de proteção contra a entrada de vetores e de pragas, a fim de evitar o acúmulo de sujidades, e que sejam de fácil higienização;
- XX- Possuir forro de material adequado nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, observando que nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do teto deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujeira, o desprendimento de partículas e a proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas;



- XXI- Possuir telhado de meia-água, apenas quando puder ser mantido o pé-direito à altura mínima da dependência ou das dependências correspondentes;
- XXII - Dispor de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências e climatização, quando necessário, de acordo com legislação específica;
- XXIII- Dispor de equipamentos e de utensílios compatíveis e apropriados à finalidade do processo, resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;
- XXIV- Dispor de equipamentos ou de instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos, que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
- XXV- Dispor de água potável, suficiente nas dependências de manipulação e de preparo, não só de produtos comestíveis, como de não comestíveis;
- XXVI- Possuir instalações de frio industriais e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos congeladores, túneis, câmaras, antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial, em número e em área suficientes, quando necessário, de acordo com a legislação específica;
- XXVII- Dispor de caldeiras ou de equipamentos geradores, com dispositivos de controle de aferição e com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento, quando necessário o provimento de água quente;
- XXVIII- Dispor de dependência para higienização de recipientes e de utensílios;
- XXIX- Dispor de dependência para higienização de veículos utilizados no transporte de matérias-primas e de produtos;
- XXX- Dispor de equipamentos e de utensílios apropriados utilizados para produtos não comestíveis, exclusivos para esta finalidade, identificados e, quando necessário, em cor diferenciada;
- XXXI - Dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender às necessidades do trabalho industrial, de dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações e de equipamentos para tratamento de água;



XXXII- Dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate a incêndios, refrigeração e para outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

XXXIII- Dispor de rede de esgoto e de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;

XXXIV- Dispor de vestiários e de sanitários em número proporcional para cada sexo, instalados separadamente, com acesso independente da área industrial, de acesso fácil e protegido das intempéries;

XXXV - Dispor de local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXXVI - Dispor de local e equipamentos adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXXVII- Dispor de sede para a equipe do Serviço de Inspeção Municipal compreendendo a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias a qual, a critério do SIM-CISREC, poderá ser compartilhada quando se tratar de estabelecimento sob inspeção periódica.

XXXVIII- Locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXXIX- Apresentar a análise da água de abastecimento, com resultados que atendam aos padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos na legislação vigente;

XL- Instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XLI- Laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto;

XLII- Gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros.

Art. 46 Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:



I – Instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II – A critério do SIM-CISREC, instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III – A critério do SIM-CISREC, instalações específicas para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV – Instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

V – Instalações e equipamentos apropriados para armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 47 Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de câmara de espera e área/equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária.

Art. 48 Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 49 Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I – Instalações e equipamentos para ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e

II – Instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso de queijarias;

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a



inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 50 O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de pragas, roedores, animais domésticos ou de outros animais capazes de expor a risco a higiene e a sanidade dos produtos de origem animal.

Art. 51 O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos ou de materiais estranhos à sua finalidade.

Art. 52 O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 53 Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 54 Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no SIM-CISREC, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos registrados no SIM-CISREC.

Art. 55 O funcionamento de qualquer estabelecimento que se encontre completamente edificado, instalado e equipado, somente será autorizado para a finalidade a que se destine na forma desta Resolução e em ato complementar.

§ 1º No caso de estabelecimentos que realizem o abate de mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender as exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

§ 2º Os estabelecimentos de pescado devem obedecer, ainda, no que lhes for aplicável, as exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivados.

Art. 56 O SIM-CISREC poderá exigir alterações na planta industrial, processos produtivos e fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção, garantir a inocuidade do produto e a segurança alimentar.



CAPÍTULO II

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 57 Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 58 As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 59 Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 60 É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 61 Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial



§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

Art. 62 Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 63 Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 64 São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais

Art. 65 É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 66 O SIM-CISREC determinará, sempre que necessárias melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 67 As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 68 As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 69 É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluída o transporte.

Art. 70 O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.



§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 71 Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 72 As instalações ou fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 73 É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 74 As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 75 Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 76 Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82.2°C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM-CISREC.

CAPÍTULO III

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 77 Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I – Atender ao disposto nesta Resolução e em normas complementares;



- II – Disponibilizar, sempre que necessário pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme normas específicas estabelecidas pelo SIM-CISREC;
- III – Disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV – Fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM-CISREC, alimentando o sistema de informações do Serviço de Inspeção até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;
- V – Manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIM-CISREC, conforme estabelecido em normas complementares;
- VI – Comunicar ao SIM-CISREC, com antecedência mínima de setenta e duas horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;
- VII – Fornecer material, utensílios e substâncias específicas para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios, podendo essa exigência ser dispensada a critério do SIM-CISREC.
- VIII – Manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
- VIX – Fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;
- X – Dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;
- XI – Manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;
- XII – Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;



XIII – Garantir o acesso de representantes do SIM-CISREC a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos nesta Resolução e em normas complementares;

XIV – Dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

XV – Realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares expedidas pelo SIM-CISREC ou legislação federal, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não foi realizado na presença do SIM-CISREC.

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidas pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob responsabilidade do SIM-CISREC.

§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM-CISREC.

Art. 78 Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos nesta Resolução e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e o APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo SIM-CISREC.

§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no §1º



§ 3º O SIM-CISREC estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 79 Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com esta Resolução e com as normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal ou comprovadamente, ao programa de coleta a granel dos estabelecimentos sob inspeção executada pelo SIM-CISREC.

Art. 80 Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIM-CISREC seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 81 Os estabelecimentos devem possuir Responsável Técnico (RT) na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O SIM-CISREC deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput.

Art. 82 Os estabelecimento registrados no SIM-CISREC só podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado em Serviço de Inspeção oficial federal, estadual ou de um município integrante do SIM-CISREC, na vigência da IN 29 DE 2020 – MAPA.

Parágrafo único. Somente será permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal que não pertença ao SIM-CISREC quando este tenha sua equivalência reconhecida pelo órgão competente e o estabelecimento conste no Cadastro Geral do Sistema Brasileiro de Inspeção dos Produtos de Origem Animal – SISBI, mantido pelo MAPA.



Art. 83 É proibido retornar às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

Art. 84 Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

- I – Não representem risco à saúde pública;
- II – Não tenham sido alterados ou fraudados; e
- III – Tenha assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados ou fraudados.

Art. 85 O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o contido nesta Resolução e em legislação específica, será notificado oficialmente pelo Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio CISREC das irregularidades, sendo aberto processo administrativo, quando cabível.

§ 1º Quando houver a necessidade de execução de medidas corretivas no estabelecimento, o proprietário ou responsável legal deverá elaborar plano de ação, o qual deverá ser apresentado ao SIM-CISREC para aprovação e concessão de prazos para a devida correção.

§ 2º Vencidos os prazos convencionados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento se sujeita às penalidades previstas nesta Resolução.

TÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAIS DE PEQUENO PORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 86 Para os efeitos desta Resolução, considera-se estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal aquele que, cumulativamente:

- I – Pertence, de forma individual ou coletiva, a produtores urbanos e agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais;



II – É destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal;

III – Possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados; e

IV – Atenda aos requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14 de julho de 2016.

Parágrafo único. Não serão considerados para fins de cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

Art. 87 As normas estabelecidas para os estabelecimentos definidos no Art. 86 serão fundamentadas visando tratamento diferenciado, a simplificação, racionalização e unidade dos processos.

Art. 88 Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte que realizem operação de abate deverão possuir inspeção permanente para seu funcionamento.

Art. 89 Para estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, as análises laboratoriais de controle de qualidade dos produtos de origem animal poderão ser subsidiadas, a critério do Consórcio CISREC, diretamente ou através de parcerias, de modo a garantir o controle dos processos e a qualidade e inocuidade dos produtos beneficiados.

Art. 90 No estabelecimento definido no Art. 86, o Responsável Técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto por agente de fiscalização sanitária.

CAPÍTULO I

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS DOS ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAIS DE PEQUENO PORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 91 As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de origem animal serão as disciplinadas em normas complementares ou na ausência destas, em normas federais específicas.



Art. 92 Em estabelecimentos agroindustrial de pequeno porte, é permitida a pasteurização lenta ("*Low Temperature, Long Time*"- LTLT, equivalente à expressão em português "Baixa Temperatura/Longo Tempo") para produção de derivados de leite.

§ 1º O equipamento de pasteurização a ser utilizado deve ser apropriado, mantendo-se o leite com agitação mecânica e lenta.

§ 2º Não é permitida a pasteurização lenta para o envase de leite fluido.

Art. 93 O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte fica dispensado de dispor de escritório ou sala para o SIM-CISREC, a critério deste, devendo, contudo, dispor de local apropriado para arquivar documentos do Serviço.

CAPÍTULO II

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 94 O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte estará sujeito às sanções administrativas previstas nesta Resolução.

Art. 95 É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte para utilização das instalações e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos de origem animal, desde que respeitadas às implicações tecnológicas e classificação do estabelecimento descrita nesta Resolução.

TÍTULO VII

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

CAPÍTULO I

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 96 Nos estabelecimentos registrados no SIM-CISREC é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, atendido o disposto nesta Resolução e em normas complementares.



§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado, desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade e desde que seja evidenciada a completa segregação entre as carnes das diferentes espécies durante todas as etapas do processamento, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

§ 2º O abate de animais silvestres ou exóticos só pode ser feito quando os mesmos procederem de criadouros registrados pela entidade competente ou por ela autorizados.

SEÇÃO I

DA INSPEÇÃO ANTE MORTEM

Art. 97 O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIM-CISREC.

Art. 98 Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito (GTA).

Art. 99 Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM-CISREC.

Art. 100 O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 101 O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais ao Médico Veterinário Oficial.

§ 1º Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIM-CISREC poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder a coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.



§ 2º Sempre que o SIM-CISREC julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.

Art. 102 É obrigatória a realização do exame *ante mortem* dos animais destinados ao abate por Médico Veterinário Oficial do SIM-CISREC.

§ 1º O exame de que trata o caput compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto nesta Resolução e em normas complementares.

§ 2º Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.

§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação do Médico Veterinário Oficial, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando o caso exigir.

§ 4º O exame *ante mortem* deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.

§ 5º O exame será repetido caso decorra mais de 24 horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.

§ 6º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção *ante mortem*.

Art. 103 Na inspeção *ante mortem*, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotado as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único. No caso de suspeita de doenças não previstas nesta Resolução ou em normas complementares, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.



Art. 104 Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM-CISREC:

- I – Notificar o serviço oficial de saúde animal;
- II – Isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e
- III – Determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado atendido às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

Art. 105 Quando no exame *ante mortem* forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 106 As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 107 Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica aos animais pecilotérmicos

Art. 108 A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM-CISREC para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de



emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

§ 1º O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia.

§ 2º A necropsia de aves será realizada por Médico(a) Veterinário(a) do SIM-CISREC, na hipótese de suspeita clínica de enfermidades e sua realização será compulsória quando estabelecida em normas complementares.

Art. 109 As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, poderão ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame *post mortem*, a critério do Médico Veterinário Oficial do SIM-CISREC.

Art. 110 Quando o SIM-CISREC autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

§ 1º No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa, deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser:

I- Incinerados;

II- Autoclavados em equipamento próprio; ou

III- Submetidos a tratamento equivalente, que assegure a destruição do agente.

§ 3º Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou contentor utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art. 111 As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destruídos conforme disposto nesta Resolução.

§ 1º O SIM-CISREC levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.



SEÇÃO II

DO ABATE DOS ANIMAIS

Art. 112 Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM-CISREC.

Art. 113 É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Parágrafo único. Os parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais são os estabelecidos pela legislação federal.

SUBSEÇÃO I

DO ABATE DE EMERGÊNCIA

Art. 114 Os animais que chegarem ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame *ante mortem*, devem ser submetidos ao abate de emergência.

Parágrafo único. As situações de que trata o caput compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art. 115 O SIM-CISREC deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico, e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.

Art. 116 Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.



Art. 117 Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM-CISREC deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 118 São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos nesta Resolução ou em normas complementares.

Art. 119 As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto nesta Resolução ou em normas complementares.

SUBSEÇÃO II

DO ABATE NORMAL

Art. 120 Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

Parágrafo único. Os métodos empregados para cada espécie animal serão aqueles estabelecidos em normas federais complementares.

Art. 121 Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processos equivalentes para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 122 A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pela legislação federal.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitando o período mínimo de sangria previsto em legislação federal.

Art. 123 As aves podem ser depenadas:

I- A seco;



- II- Após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua; ou
- III- por outro processo autorizado pelo SIM-CISREC ou legislação federal.

Art. 124 Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pela legislação federal.

§ 1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.

§ 2º É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.

§ 3º É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.

Art. 125 Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM-CISREC determinará a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 126 A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§ 1º Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

§ 2º O SIM-CISREC deve aplicar as medidas estabelecidas na Seção III, do Capítulo I, do Título VII, no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.

Art. 127 Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame *post mortem* pelo SIM-CISREC.

§ 1º É vedada a realização de operações de toalete antes do término do exame *post mortem*.

§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 128 A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológico da esfolação e desossa das espécies de abate.

Art. 129 Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.



Art. 130 As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 131 O SIM-CISREC deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 132 É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco- MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

§ 1º Os procedimentos de que trata o caput devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em legislação federal.

§ 2º A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada pela legislação de saúde animal.

§ 3º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

SEÇÃO III

DOS ASPECTOS GERAIS DA INSPEÇÃO POST MORTEM

Art. 133 Nos procedimentos de inspeção *post mortem*, o Médico Veterinário Oficial do SIM-CISREC pode ser assistido por Agentes de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal ou por auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 134 A inspeção *post mortem* consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas federais complementares específicas para cada espécie animal.



Art. 135 Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 136 As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas complementares.

Art. 137 Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§ 1º A avaliação e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do Médico Veterinário Oficial do SIM-CISREC.

§ 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.

§ 3º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIM-CISREC e serem removidos do Departamento de Inspeção Final por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§ 4º O material condenado será descaracterizado quando:

I- Não for processado no dia do abate; ou

II- For transportado para transformação em outro estabelecimento.

§ 5º Na impossibilidade da descaracterização de que trata o § 4º, o material condenado será desnaturado.

Art. 138 São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM-CISREC.

Art. 139 As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas nesta Resolução, sob supervisão do SIM-CISREC.



Parágrafo único. Será dispensada a aplicação do carimbo a tinta nos quartos das carcaças de bovídeos e suídeos em estabelecimentos que realizam o abate e a desossa na mesma unidade industrial, observados os procedimentos definidos em normas complementares.

Art. 140 Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIM-CISREC disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 141 Durante os procedimentos de inspeção *ante mortem* e *post mortem*, o julgamento dos casos não previstos nesta Resolução fica a critério do SIM-CISREC, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. O SIM-CISREC coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

Art. 142 As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando-se, ainda, o que segue:

- I - Devem ser condenados carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;
- II- Devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;
- III- Devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;
- IV- Podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e
- V- Podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.



Art. 143 As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:

I- Quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos;

II - Quando a lesão é discreta e limitada à língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;

III- Quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e de outros órgãos, e a carcaça encontrar-se em bom estado geral, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e

IV- Devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 144 As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.

§ 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de resolução, abrangido o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas atingidas.

§ 3º Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.



Art. 145 As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.

Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o caput, os casos de:

I- Inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;

II- Gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

III- Metrite;

IV- Poliartrite;

V- Flebite umbilical;

VI- Hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e

VII- Rubefação difusa do couro.

Art. 146 As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenados, quando estes estiverem em estado febril no exame *ante mortem*.

§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente.

§ 2º As carcaças dos suínos, dos caprinos, dos ovinos e dos búfalos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º As carcaças dos bovinos e dos equinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, podem ser liberadas para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 4º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza.

§ 5º Nas hipóteses dos §2º, §3º e §4º, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.

Art. 147 As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.



Art. 148 As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I - Não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;

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

III- Uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e a desinfecção deve ser iniciada imediatamente;

IV- Recomenda-se, para desinfecção, o emprego de solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;

V - Devem ser tomadas as precauções necessárias em relação aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antisepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;

VI- Todas as carcaças, as partes das carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo que entrem em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados; e

VII - A água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais.

Art. 149 As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 150 As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.



§ 1º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação.

§ 2º A critério do SIM-CISREC, podem ser destinadas à salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 151 As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.

Parágrafo único. São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 152 As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

Parágrafo único. A critério do SIM-CISREC devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.

Art. 153 Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças no caso do caput , desde que não estejam comprometidas.

Art. 154 Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.

Art. 155 As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrointestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

§ 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor.

§ 2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.

§ 3º Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.



Art. 156 As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças que apresentem lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 2º As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 157 As carcaças que apresentem edema generalizado no exame *post mortem* devem ser condenadas.

Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, as partes das carcaças e dos órgãos que apresentem infiltrações edematosas devem ser removidas e condenadas.

Art. 158 As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Oesophagostomum sp* (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os intestinos ou suas partes que apresentem nódulos em pequeno número podem ser liberados.

Art. 159 Os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema* , causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art. 160 As carcaças e os órgãos de animais parasitados por Fascíola Hepática devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

Parágrafo único. Quando a lesão for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, este órgão deve ser condenado e a carcaça poderá ser liberada.

Art. 161 Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art. 162 As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art. 163 As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os órgãos que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 164 As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.



Parágrafo único. As carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas.

Art. 165 As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

Parágrafo único. Pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou determinada sua liberação para o consumo, a critério do SIM-CISREC, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

Art. 166 Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.

§ 1º As carcaças de animais com lesões cardíacas devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, sempre que houver repercussão no seu estado geral, a critério do SIM-CISREC.

§ 2º As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas, desde que não tenham sido comprometidas, a critério do SIM-CISREC.

Art. 167 Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

Parágrafo único. A carcaça e os rins podem ser liberados para o consumo quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão das lesões, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.

Art. 168 As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor.

§ 2º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser



condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 169 As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM-CISREC.

Art. 170 As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenados, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§ 1º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite aguda, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, serão destinadas à esterilização pelo calor.

§ 2º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite crônica, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.

§ 3º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§ 4º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.

§ 5º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

Art. 171 As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

Art. 172 Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.

Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os órgãos também devem ser condenados.

Art. 173 As carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase e com ou sem comprometimento do estado geral, devem ser condenadas.

Parágrafo único. Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.



Art. 174 Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

Art. 175 As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Art. 176 As carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis spp.* (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§ 2º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou do órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

Art. 177 As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

Parágrafo único. A carcaça pode ser liberada quando a infestação for discreta e ainda limitada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 178 Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

Parágrafo único. Os fígados que apresentem lesões discretas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 179 As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:

- I- No exame *ante mortem* o animal esteja febril;
- II- Sejam acompanhadas de caquexia;
- III- Apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;
- IV- Apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;
- V- Apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;



VI- Apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

VII- Apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou

VIII - Existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

§ 1º As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e de seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarrenais, no cérebro e na medula espinhal ou nas suas membranas.

§ 2º Depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor quando:

I- Os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;

II - Os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e

III - Existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.

§ 3º Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do caput .

§ 4º A carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas as áreas atingidas.

§ 5º As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza, devem ser condenados.

Art. 180 Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção *ante mortem* e *post mortem*, nos termos do disposto nesta



Resolução e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIM-CISREC, a um dos seguintes tratamentos:

I- Pelo frio, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por dez dias;

II- Pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias; ou

III- pelo calor, por meio de:

a) cozimento em temperatura de 76,6°C (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;

b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius); ou

c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

§ 1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no caput deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.

§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no caput, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio CISREC.

§ 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIM-CISREC, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

SUBSEÇÃO I

DA INSPEÇÃO POST MORTEM DE AVES E LAGOMORFOS

Art. 181 Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.



Art. 182 Nos casos em que, no ato da inspeção *post mortem* de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no art. 104, cabe ao Médico Veterinário Oficial interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

Parágrafo único. No caso de doenças infectocontagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerados os lotes envolvidos.

Art. 183 As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite e síndrome ascítica devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:

I- Quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas; ou

II- Quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

§ 1º Para os estados anormais ou patológicos não previstos no caput a destinação será realizada a critério do SIM-CISREC.

§ 2º O critério de destinação de que trata o § 1º não se aplica aos casos de miopatias e de discondroplasia tibial, hipótese em que as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 184 Nos casos de fraturas, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica às contusões extensas ou generalizadas e aos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas, hipóteses em que a destinação será realizada pelo SIM-CISREC nas linhas de inspeção.

Art. 185 Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.



Art. 186 No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da área atingida.

Art. 187 No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e dos órgãos.

Art. 188 As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

Art. 189 No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, pio septicemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

Art. 190 As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 191 No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.

Parágrafo único. Apenas os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados quando não houver comprometimento da carcaça.

SUBSEÇÃO II

DA INSPEÇÃO POST MORTEM DE BOVINOS E BÚFALOS

Art. 192 Na inspeção de bovinos e búfalos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 193 As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobínúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.



Art. 194 As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:

I- Quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado); e

II- Quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.

§ 2º Nas infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§ 3º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

SUBSEÇÃO III

DA INSPEÇÃO POST MORTEM DE EQUÍDEOS

Art. 195 Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Parágrafo único. Os procedimentos para detecção e julgamento de animais acometidos por *Trichinella spiralis* (triquinelose), de que trata o art. 213, são aplicáveis aos equídeos.

Art. 196 As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.



Art. 197 As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.

Parágrafo único. As carcaças de animais com sorologia positiva podem ser liberadas para consumo, desde que não sejam encontradas lesões sistêmicas no exame *post mortem*.

Art. 198 As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:

I- O abate deve ser prontamente interrompido e todos os locais, os equipamentos e os utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado serem imediatamente higienizados quando identificadas as lesões na inspeção *post mortem*, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal;

II- As precauções necessárias devem ser tomadas em relação aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, com aplicação das regras de higiene e antisepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento ao serviço médico; e

III- Todas as carcaças ou partes das carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos e seu conteúdo que entraram em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados.

SUBSEÇÃO IV

DA INSPEÇÃO POST MORTEM DE OVINOS E CAPRINOS

Art. 199 Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 200 As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por *Sarcocystis spp.* (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º A infecção intensa é caracterizada pela presença de cistos em mais de dois pontos da carcaça ou dos órgãos.

§ 2º Nos casos de infecção moderada, caracterizada pela presença de cistos em até dois pontos da carcaça ou dos órgãos, a carcaça deve ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.



§ 3º Nos casos de infecção leve, caracterizada pela presença de cistos em um único ponto da carcaça ou do órgão, a carcaça deve ser liberada, após remoção da área atingida.

Art. 201 As carcaças de animais parasitados por *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.

Parágrafo único. Os órgãos afetados, o cérebro, ou a medula espinhal devem sempre ser condenados.

Art. 202 As carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cinco ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.

§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Art. 203 As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e a condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.

§ 2º As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.

§ 3º Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e das vísceras, estes devem ser condenados.



SUBSEÇÃO V

DA INSPEÇÃO POST MORTEM DE SUÍDEOS

Art. 204 Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 205 As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

Parágrafo único. As carcaças acometidas com sarnas em estágios avançados, que demonstrem sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

Art. 206 As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, deve ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art. 207 As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus celulosae* (cisticercose suína) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de dois ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).

§ 2º Quando for encontrado mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao



aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou da salga, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Quando for encontrado um único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente na carcaça correspondente, esta pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 5º A língua, o coração, o esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

§ 7º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por meio da fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

Art. 208 As carcaças de suídeos que apresentem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 209 As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.

§ 1º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou das áreas atingidas.

§ 2º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou da carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.

Art. 210 As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos



cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.

Parágrafo único. As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e em um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das áreas atingidas.

Art. 211 As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

§ 1º A condenação deve ser total quando os rins e os linfonodos revelarem lesões duvidosas, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido.

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

§ 3º A carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e nos linfonodos.

Art. 212 As carcaças acometidas de *Trichinella spirallis* (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.

§ 1º O tratamento pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

I- Por trinta dias, a -15ºC (quinze graus Celsius negativos);

II- Por vinte dias, a -25ºC (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou

III- Por doze dias, a -29ºC (vinte e nove graus Celsius negativos).

§ 2º O SIM-CISREC poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma complementar.

§ 3º Os procedimentos para detecção de *Trichinella spiralis* nas espécies suscetíveis serão definidos em normas complementares.

Art. 213 Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.



Art. 214 Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, e os que forem escaldados vivos, devem ser condenados.

Parágrafo único. Excluem-se dos casos de morte por asfixia previstos no caput aqueles decorrentes da insensibilização gasosa, desde que seguidos de imediata sangria.

SUBSEÇÃO VI

DA INSPEÇÃO POST MORTEM DE PESCADO

Art. 215 Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 216 É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.

Art. 217 As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção.

Parágrafo único. As carcaças, partes e órgãos de anfíbios e répteis julgados impróprios para consumo humano serão condenadas.

Art. 218 Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:

I – Congelamento;

II- Salga; ou

III- tratamento pelo calor.

Art. 219 Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 220 São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.



Art. 221 É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 222 Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

I- Análises sensoriais;

II- Indicadores de frescor;

III- Controle de histamina, nas espécies formadoras;

IV- Controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana;

V- Controle de parasitas.

Art. 223 Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I- Peixes:

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;

c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;

d) abdômen com forma normal, 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, da cor própria da espécie;

g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;

h) ânus fechado; e

i) odor próprio, característico da espécie;

II- Crustáceos:

a) aspecto geral brilhante, úmido;



- b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, proeminentes;
- f) odor próprio e suave; e
- g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;

III- Anfíbios:

a) carne de rã:

- 1. odor suave e característico da espécie;
- 2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
- 3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
- 4. textura firme, elástica e tenra; e

IV- Répteis:

a) carne de jacaré:

- 1. odor característico da espécie;
- 2. cor branca rosada;
- 3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
- 4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

§ 1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§ 2º As características sensoriais a que se refere o caput são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

§ 3º Os pescados de que tratam os incisos de I a II do caput devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

§ 4º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.



Art. 224 Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

I- pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;

II- pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;

III- bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 225 Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. A verificação de que trata o caput deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 226 Para preservação da inocuidade e da qualidade do produto, o SIM-CISREC obedecerá às normas federais complementares, relativas às espécies de pescado.

Art. 227 É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 228 Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.



Parágrafo único. Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família Anisakidae, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por sete dias ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

Art. 229 O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 230 Para os fins do disposto nesta Resolução, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 231 A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couberem às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 232 O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º O estabelecimento que recebe ovos da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 233 Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas nesta Resolução e em normas federais complementares.

Art. 234 Para os fins do disposto nesta Resolução, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida nesta Resolução e em normas complementares.



Art. 235 Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 236 Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

I- Avaliação geral do estado de limpeza e integridade da casca;

II- Exame pela ovoscopia;

III- Classificação dos ovos; e

IV- Verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 237 Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 238 Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

I- Casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;

II- Câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;

III- Gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

IV- Clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e

V- Cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 239 Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

I- Serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria “A”;

II- Apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema;
ou

III- Serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo único. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.



Art. 240 Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 241 É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 242 Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 243 Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 244 É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I- Ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e

II- Ovos de espécies diferentes.

Art. 245 Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 246 A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas nesta Resolução, abrange a verificação:

I- Do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II- Das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e

III - Das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 247 A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.



Art. 248 Para os fins desta Resolução, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§ 1º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§ 2º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 249 Para os fins desta Resolução, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 250 Para os fins desta Resolução, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 251 Para os fins desta Resolução, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 252 Para os fins desta Resolução, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Parágrafo único. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 253 O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§ 2º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 254 Para os fins desta Resolução, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.



Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento registrado no SIM-CISREC e deve atender a norma complementar específica.

Art. 255 É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 256 É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I- Pertencam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal competente;

II- Não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III- Estejam no último mês de gestação ou na fase colostrar;

IV- Apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V- Estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

VI- Recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou

VII- estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.

Art. 257 O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 258 A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.



§ 1º O local intermediário de que trata o caput deve constar formalmente do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.

§ 2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.

§ 3º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.

§ 4º Fica dispensada a obrigatoriedade estabelecida no § 1º do art. 511, caso as demais disposições deste artigo sejam atendidas.

Art. 259 Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 260 A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

I- Contagem de células somáticas- CCS;

II- Contagem padrão em placas- CPP;

III- Composição centesimal;

IV- Detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e

V- Outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidas em norma complementar.

Art. 261 Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

I- Características físico-químicas:

a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;

b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);

c) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);



e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 ml;

h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);

i) índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e

j) equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

II- Não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e

III- Não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do SIM-CISREC, adotar outros padrões de leite.

Art. 262 A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 263 O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas nesta Resolução e em normas complementares.

§ 1º Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no art. 263 pode ser beneficiado.



§ 2º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto nesta Resolução e em normas complementares.

§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 262 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM-CISREC a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 264 O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pela legislação federal, as seguintes operações:

I- Pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II- Beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra alta temperatura- UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

§ 1º É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 3º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 265 Para os fins desta Resolução, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.



Art. 266 Para os fins desta Resolução, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo SIM-CISREC.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 267 Para os fins desta Resolução, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

Art. 268 Para os fins desta Resolução, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

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

I- Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63ºC (sessenta e três graus Celsius) e 65ºC (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e

II- Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72ºC (setenta e dois graus Celsius) e 75ºC (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º Podem ser aceitos pelo SIM-CISREC outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º.

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

§ 4º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.



§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

- I- Refrigerado imediatamente após a pasteurização;
- II- Envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível; e
- III- Expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5ºC (cinco graus Celsius).

§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2ºC (dois graus Celsius) e 5ºC (cinco graus Celsius).

§ 7º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 8º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 269 Entende-se por processo de ultra alta temperatura- UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130ºC (cento e trinta graus Celsius) e 150ºC (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32ºC (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º Podem ser aceitos outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no caput .

§ 2º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 270 Para os fins desta Resolução, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110º C (cento e dez graus Celsius) e 130º C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo SIM-CISREC outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 271 Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

- I- Conservação e expedição no posto de refrigeração: 5º C (cinco graus Celsius);



II - Conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5º C (cinco graus Celsius);

III- Estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5º C (cinco graus Celsius);

IV- Entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7º C (sete graus Celsius); e

V- Estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra alta temperatura- UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7º C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/ml (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.

Art. 272 O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§ 2º O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em unidades de beneficiamento de leite, conforme disposto nesta Resolução.

Art. 273 O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 274 O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 275 O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semi desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 276 Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO IV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS



Art. 277 A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas nesta Resolução, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 278 As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto nesta Resolução e em normas complementares.

Art. 279 São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos de abelhas que evidenciem:

I – Características sensoriais anormais;

II – A presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênicos sanitários e tecnológicos; ou

III – A presença de resíduos de produtos de uso veterinário, de agrotóxicos e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica do órgão competente do setor da saúde.

IV – Tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

§ 1º Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão, são também considerados alterados os que evidenciem fermentação avançada, hidroximetilfurfural e acima do estabelecido em ato complementar e microbiota capaz de alterá-los.

§ 2º Em se tratando de pólen apícola, pólen de abelhas sem ferrão, própolis e própolis de abelhas sem ferrão são também considerados alterados os que evidenciem microbiota capaz de alterá-los.

§ 3º Em se tratando de geleia real, é considerada alterada a que evidencie conservação inadequada, microbiota capaz de alterá-la e a presença de microrganismos em níveis superiores ao estabelecido no padrão microbiológico.



Art. 280 O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 281 Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas complementares.

Parágrafo único. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 282 Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TÍTULO VIII

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

CAPÍTULO I

DOS ASPECTOS GERAIS

Art. 283 Ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica.

Art. 284 A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve ser autorizada pelo SIM-CISREC.

Parágrafo único. O uso dos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia deve atender ao regulamento técnico específico do órgão regulador da saúde.

Art. 285 Todos os ingredientes, aditivos alimentos e coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e percentuais na descrição dos processos de fabricação para registro dos produtos.

Art. 286 O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias orgânicas ou minerais estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.



Art. 287 Serão observados os regulamentos técnicos de identidade e qualidade para os produtos de origem animal expedidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou, em casos específicos, os estabelecidos pelo órgão de inspeção estadual, em norma complementar.

Parágrafo único. Todos os produtos de origem animal elaborados em estabelecimentos sob inspeção municipal ou executados por consórcios públicos devem atender aos parâmetros, e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos nesta Resolução, no RTIQ ou em normas complementares.

Art. 288 Sempre que necessário, o SIM-CISREC solicitará ao estabelecimento documento comprobatório do órgão regulador das saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais.

CAPÍTULO II

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS

SEÇÃO I

DAS MATÉRIAS-PRIMAS

Art. 289 Para os fins desta Resolução, carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela Inspeção Veterinária Oficial.

Art. 290 Para os fins desta Resolução, carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

I- Nos bovinos, nos búfalos e nos equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;

II- Nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;

III- Nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;



IV- Nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;

V- Nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;

VI- Nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;

VII- Nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas.

Parágrafo único. É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 291 Para os fins desta Resolução, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela Inspeção Veterinária Oficial, conforme especificado abaixo:

I- Nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;

II- Nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;

III- Nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;

IV- No pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;

V- Nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e

VI- Nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

Parágrafo único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais ou tradicionais, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.

Art. 292 Para os fins desta Resolução, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.



§ 1º Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.

§ 2º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo SIM-CISREC.

Art. 293 As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo SIM-CISREC.

Parágrafo único. Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o caput a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.

Art. 294 É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

Art. 295 É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.

§ 1º É proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.

§ 2º É proibida a desfibrinação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.

SEÇÃO II

DOS PRODUTOS CÁRNEOS

Art. 296 Para os fins desta Resolução, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou



biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 297 Para os fins desta Resolução, toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

Art. 298 Para os fins desta Resolução, unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.

Art. 299 Para os fins desta Resolução, carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo SIM-CISREC ou legislação federal, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

Art. 300 Para os fins desta Resolução, carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.

Art. 301 Para os fins desta Resolução, embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.

§ 1º As tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

§ 2º É permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 302 Para os fins desta Resolução, defumados são os produtos cárneos 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 É permitida 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 não resinosas, secas e duras.



Art. 303 Para os fins desta Resolução, carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.

Art. 304 Para os fins desta Resolução, desidratados são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico.

Art. 305 Para os fins desta Resolução, esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.

Parágrafo único. O processo de esterilização comercial deve assegurar um valor de FO igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log₁₀) de *Clostridium botulinum*.

Art. 306 Para os fins desta Resolução, produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes.

Parágrafo único. Quando os produtos gordurosos se apresentarem em estado líquido, devem ser denominados óleos.

Art. 307 Para os fins desta Resolução, almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 308 Para os fins desta Resolução, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.

Parágrafo único. O hambúrguer poderá ser moldado em outros formatos mediante especificação no registro e na rotulagem do produto.

Art. 309 Para os fins desta Resolução, quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.



Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do quibe, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 310 Para os fins desta Resolução, linguça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 311 Para os fins desta Resolução, morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.

Art. 312 Para os fins desta Resolução, mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico.

Art. 313 Para os fins desta Resolução, salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.

Art. 314 Para os fins desta Resolução, presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.

Parágrafo único. É facultada a elaboração do produto com carnes do membro posterior de outras espécies animais, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 315 Para os fins desta Resolução, apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 316 Para os fins desta Resolução, fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis,



transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 317 Para os fins desta Resolução, salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.

Art. 318 Para os fins desta Resolução, pepperoni é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 319 Para os fins desta Resolução, copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobre paleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 320 Para os fins desta Resolução, lombo é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.

Art. 321 Para os fins desta Resolução, bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado.

Art. 322 Para os fins desta Resolução, pururuca é o produto cárneo obtido da pele de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com gordura ou carne aderidas.

Art. 323 Para os fins desta Resolução, torresmo é o produto cárneo obtido da gordura de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com pele ou carne aderidas.

Art. 324 Para os fins desta Resolução, pasta ou patê é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.



Art. 325 Para os fins desta Resolução, caldo de carne é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado.

§ 1º O caldo de carne concentrado, mas ainda fluído, deve ser designado como extrato fluído de carne.

§ 2º O caldo de carne concentrado até a consistência pastosa deve ser designado como extrato de carne, e quando condimentado, deve ser designado como extrato de carne com temperos.

Art. 326 Para os fins desta Resolução, charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.

Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do charque, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 327 Para os fins desta Resolução, carne bovina salgada curada dessecada ou jerked beef é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.

Art. 328 Para os fins desta Resolução, gelatina é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas ou nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco,

§ 1º Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, ele será designado como gelatina hidrolisada.

§ 2º No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.

Art. 329 Para os fins desta Resolução, banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.

Art. 330 Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQs, com base em um ou mais dos seguintes critérios:



I- Teores de proteína total, de proteína cárnea, de umidade e de gordura no produto acabado;

II- Quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada;

III- Adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades;

IV- Utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades; e

V- Outros parâmetros previstos em normas complementares.

Art. 331 É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista nesta Resolução e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIM-CISREC.

Art. 332 É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista nesta Resolução e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIM-CISREC.

Art. 333 Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.

Parágrafo único. Produtos cárneos cozidos conservados em temperatura ambiente devem atender às especificações fixadas pela legislação federal.

Art. 334 Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidos a processo térmico em no máximo duas horas após o fechamento das embalagens.

§ 1º Quando depois da esterilização forem identificadas embalagens mal fechadas ou defeituosas, estas podem, conforme o caso, ser reparadas, e seu conteúdo reaproveitado, nas seguintes condições:

I- Quando a reparação e a nova esterilização forem efetuadas nas primeiras seis horas que se seguirem à verificação do defeito; ou

II - Quando o defeito for verificado no final da produção e as embalagens forem conservadas em câmaras frigoríficas em temperatura não superior a 1ºC (um grau Celsius), devendo ser realizado novo envase no dia subsequente, seguido de esterilização.



§ 2º Quando não for realizada nova esterilização, de acordo com os incisos I ou II do § 1º, o conteúdo das embalagens deve ser considerado impróprio para o consumo.

Art. 335 Os produtos cárneos esterilizados serão submetidos a controles de processo que compreendam teste de penetração e distribuição de calor, processamento térmico, avaliação do fechamento e da resistência das embalagens ou dos recipientes, incubação e outros definidos em normas complementares.

Parágrafo único. O teste de incubação de que trata o caput será realizado de acordo com o disposto a seguir:

I- Amostras representativas de todas as partidas devem ser submetidas a teste de incubação por dez dias, contemplando, no mínimo, 0,1% (zero vírgula um por cento) das embalagens processadas e dispostas em sala-estufa com temperatura controlada, mantida a 35ºC (trinta e cinco graus centígrados), tolerando-se variações de 2,8ºC (dois vírgula oito graus centígrados) para cima ou para baixo;

II- Caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32ºC (trinta e dois graus centígrados) ou exceda 38ºC (trinta e oito graus centígrados), mas não ultrapasse 39,5ºC (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados), deve ser ajustada na faixa requerida e o tempo de incubação estendido, adicionando-se o tempo que as amostras permaneceram na temperatura de desvio; e

III- Se a temperatura de incubação permanecer em temperatura igual ou superior a 39,5ºC (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados) por mais de duas horas, as amostras devem ser descartadas, colhidas novas amostras e reiniciado o teste de incubação na faixa de temperatura estabelecida.

Art. 336 Na verificação dos produtos cárneos esterilizados devem ser considerados:

I- As condições gerais do recipiente, o qual não deve apresentar defeitos que coloquem em risco a sua inviolabilidade;

II- A presença de indícios de estufamento;

III- O exame das superfícies das embalagens;

IV- O cheiro, o sabor e a coloração próprios;

V- A ausência de tecidos inferiores ou diferentes daqueles indicados na fórmula aprovada quando da fragmentação da conserva;



VI- A ocorrência de som correspondente à sua natureza na prova de percussão, no caso de enlatados; e

VII- O não desprendimento de gases, a não projeção de líquido e a produção de ruído característico, decorrente da entrada de ar no continente submetido à vácuo, que deverá diminuir a concavidade da tampa oposta, no caso de enlatados submetidos à prova de perfuração.

Parágrafo único. Nas análises microbiológicas e físico-químicas, devem ser realizadas as provas pertinentes a cada caso, a fim de comprovar a esterilidade comercial do produto.

SEÇÃO III

DOS PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 337 Para os fins desta Resolução, produtos não comestíveis são os resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:

I- Oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou

II- Cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.

Parágrafo único. As disposições desta Resolução não se aplicam aos produtos fabricados a partir do processamento posterior dos produtos de que trata o caput, tais como:

I- As enzimas e os produtos enzimáticos;

II- Os produtos opoterápicos;

III- Os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários;

IV- Os insumos laboratoriais;

V- Os produtos para saúde;

VI- Os produtos destinados à alimentação animal com ou sem finalidade nutricional;

VII- Os produtos gordurosos;

VIII- Os fertilizantes;

IX- Os biocombustíveis;



- X- Os sanitizantes;
- XI- Os produtos de higiene e limpeza;
- XII- A cola animal;
- XIII- O couro e produtos derivados; e
- XIV- Os produtos químicos.

Art. 338 Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

§ 1º A condução de material condenado até a área de produtos não comestíveis deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.

§ 2º Os materiais condenados destinados às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis devem ser previamente desnaturados por substâncias desnaturantes, na forma estabelecida em legislação federal específica.

Art. 339 Os resíduos não comestíveis destinados às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis, devem ser armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade e transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.

Art. 340 É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

Parágrafo único. É permitida a cessão de peças condenadas, a critério do SIM-CISREC, para instituições de ensino e para fins científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material e assumirá inteira responsabilidade quanto ao seu destino.

Art. 341 A elaboração de ingredientes ou insumos destinados à alimentação animal tais como a farinha de carne, a farinha de sangue, a farinha de carne e ossos, a farinha de vísceras, a farinha de penas, a farinha de penas e vísceras, a farinha de pescado e outros,



são de atribuição dos estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Art. 342 É permitido o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações apropriadas para essa finalidade, observada a legislação específica.

Parágrafo único. O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento disposto no caput .

Art. 343 É permitida a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, entende-se por bile concentrada o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

Art. 344 Após sua obtenção, os produtos de origem animal não comestíveis não podem ser manipulados em seções de elaboração de produtos comestíveis.

CAPÍTULO III

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS

SEÇÃO I

DOS PRODUTOS E DERIVADOS DE PESCADO

Art. 345 Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

Parágrafo único. Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

Art. 346 Para os fins desta Resolução, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

Art. 347 Para os fins desta Resolução, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.



Parágrafo único. A temperatura máxima de conservação do pescado resfriado deve atender ao disposto em normas complementares ou, na sua ausência, ao disposto em recomendações internacionais.

Art. 348 Para os fins desta Resolução, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

§ 1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

§ 2º É permitida a utilização de equipamento congelador salmourador em instalações industriais em terra, desde que haja:

I- Controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento e controle de absorção de sal no produto; e

II- Finalização do congelamento em túneis até que o produto alcance a temperatura de -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

§ 3º O produto de que trata o § 2º será denominado peixe salmourado congelado.

Art. 349 Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo SIM-CISREC.

Art. 350 Para os fins desta Resolução, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo SIM-CISREC, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

Art. 351 Para os fins desta Resolução, carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a



limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

Art. 352 Para os fins desta Resolução, surimi é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos.

Art. 353 Para os fins desta Resolução, pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.

Art. 354 Para os fins desta Resolução, pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.

Art. 355 Para os fins desta Resolução, pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

Art. 356 Para os fins desta Resolução, patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico.

Art. 357 Para os fins desta Resolução, embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos nesta Resolução.

Art. 358 Para os fins desta Resolução, pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.

Parágrafo único. O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

Art. 359 Para os fins desta Resolução, pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.



Art. 360 Para os fins desta Resolução, pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.

Art. 361 Para os fins desta Resolução, gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.

Art. 362 Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas nesta Resolução e o disposto em legislação específica.

CAPÍTULO IV

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS

Art. 363 Para os fins desta Resolução, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

Parágrafo único. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos pelo SIM-CISREC ou legislação federal.

Art. 364 O SIM-CISREC estabelecerá critérios e parâmetros para os ovos e os derivados e para seus respectivos processos de fabricação em regulamento técnico específico ou atenderá o disposto em norma federal específica.

CAPÍTULO V

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

SEÇÃO I

DO LEITE

Art. 365 É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I- Leite cru refrigerado;



II- Leite fluido a granel de uso industrial;

III- Leite pasteurizado;

IV- Leite submetido ao processo de ultra alta temperatura- UAT ou UHT;

V- Leite esterilizado; e

VI- Leite reconstituído.

§ 1º É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos nesta Resolução, mediante novas tecnologias aprovadas em norma federal complementar.

§ 2º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do caput, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do § 1º.

§ 3º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do Serviço de Inspeção Oficial em situações emergenciais de desabastecimento público.

Art. 366 Para os fins desta Resolução, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

Art. 367 Para os fins desta Resolução, leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Art. 368 A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais devem ser realizados em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 369 Para os fins desta Resolução, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos nesta Resolução.

Art. 370 Para os fins desta Resolução, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra alta temperatura conforme definido nesta Resolução.



Art. 371 Para os fins desta Resolução, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido nesta Resolução.

Art. 372 Para os fins desta Resolução, leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto nesta Resolução.

Art. 373 Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas nesta Resolução e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

SEÇÃO II

DA CLASSIFICAÇÃO DOS DERIVADOS LÁCTEOS

Art. 374 Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

I- Produtos lácteos;

II- Produtos lácteos compostos; e

III- Misturas lácteas.

Art. 375 Para os fins desta Resolução, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

Parágrafo único. Para os fins desta Resolução, leites modificados, fluido ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes.

Art. 376 Para os fins desta Resolução, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 377 Para os fins desta Resolução, mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos



compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja “mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)”.

Art. 378 É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

SUBSEÇÃO I

DO CREME DE LEITE

Art. 379 Para os fins desta Resolução, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

Parágrafo único. Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 380 Para os fins desta Resolução, creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

§ 1º Para os fins desta Resolução, creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.

§ 2º Para os fins desta Resolução, creme de leite cru refrigerado de uso industrial é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.

§ 3º É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.

Art. 381 Os cremes obtidos do desnate de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

SUBSEÇÃO II

DA MANTEIGA



Art. 382 Para os fins desta Resolução, manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.

Parágrafo único. A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

Art. 383 Para os fins desta Resolução, manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

SUBSEÇÃO III

DOS QUEIJOS

Art. 384 Para os fins desta Resolução, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído- integral, parcial ou totalmente desnatado- ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.

§ 1º Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.

§ 2º Para os fins desta Resolução, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 3º Para os fins desta Resolução, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.

§ 4º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§ 5º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a



fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 6º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite proveniente de estabelecimento rural certificado pelo Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT) que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias, sem prejuízo das demais obrigações previstas em legislação específica.

§ 7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.

Art. 385 Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

Art. 386 O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob inspeção municipal diferente daquele que iniciou a produção, respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo SIM-CISREC para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Art. 387 Para os fins desta Resolução, queijo de coalho é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.

Art. 388 Para os fins desta Resolução, queijo de manteiga ou queijo do sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e com adição de manteiga de garrafa.

Art. 389 Para os fins desta Resolução, queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas



coagulantes apropriadas ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.

Art. 390 Para os fins desta Resolução, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.

Art. 391 Para os fins desta Resolução, ricota fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume.

Art. 392 Para os fins desta Resolução, ricota defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume, submetido à secagem e à defumação.

Art. 393 Para os fins desta Resolução, queijo prato é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada.

Art. 394 Para os fins desta Resolução, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.

§ 1º O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada butirro.

§ 2º O queijo de que trata o caput pode ser defumado e devem ser atendidas as características sensoriais adquiridas nesse processo.

§ 3º O queijo de que trata o caput pode ser denominado caccio-cavalo, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.

Art. 395 Para os fins desta Resolução, queijo regional do Norte ou queijo tropical é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras



enzimas coagulantes apropriadas, ou de ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada e salgada.

Art. 396 É permitida exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos de formas e pesos diferentes dos estabelecidos em RTIQ, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo.

SUBSEÇÃO IV

DOS LEITES FERMENTADOS

Art. 397 Para os fins desta Resolução, leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

§ 1º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em normas complementares.

§ 2º São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o kumys , o kefir e a coalhada.

SUBSEÇÃO V

DOS LEITES CONCENTRADOS E DESIDRATADOS

Art. 398 Para os fins desta Resolução, leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio de processos tecnológicos específicos.

§ 1º Para os fins desta Resolução, consideram-se produtos lácteos concentrados o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 2º Para os fins desta Resolução, consideram-se produtos lácteos desidratados o leite em pó e outros produtos que atendam a essa descrição.



§ 3º É proibida a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó para consumo humano ou industrialização.

Art. 399 Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas nesta Resolução e em norma federal complementar.

Art. 400 Para os fins desta Resolução, leite concentrado é o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto.

Art. 401 Para os fins desta Resolução, leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM-CISREC, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 402 Para os fins desta Resolução, leite em pó é o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.

§ 1º O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.

§ 2º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de trinta e quatro por cento massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

SUBSEÇÃO VI

DOS OUTROS DERIVADOS LÁCTEOS

Art. 403 Para os fins desta Resolução, leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção mínima de oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

Art. 404 Para os fins desta Resolução, doce de leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose- parcialmente substituída ou



não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos- com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.

Art. 405 Para os fins desta Resolução, requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou butter oil , separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

Art. 406 Para os fins desta Resolução, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 407 Para os fins desta Resolução, composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir de leite ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 408 Para os fins desta Resolução, queijo em pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da fusão e da desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 409 Para os fins desta Resolução, queijo processado ou fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da trituração, da mistura, da fusão e da emulsão, por meio de calor e de agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.



Art. 410 Para os fins desta Resolução, massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ.

Art. 411 Para os fins desta Resolução, soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares.

Parágrafo único. O produto de que trata o caput pode ser submetido à desidratação parcial ou total por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 412 Para os fins desta Resolução, gordura anidra de leite ou butter oil é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou de manteiga pela eliminação quase total de água e de sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados.

Art. 413 Para os fins desta Resolução, lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 414 Para os fins desta Resolução, lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 415 Para os fins desta Resolução, leitelho é o produto lácteo resultante da batadura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 416 Para os fins desta Resolução, caseína alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por meio da ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 417 Para os fins desta Resolução, caseinato alimentício é o produto lácteo obtido por meio da reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou de sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.



Art. 418 Para os fins desta Resolução, caseína industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

Art. 419 Para os fins desta Resolução, produtos lácteos proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM-CISREC.

Art. 420 É admitida a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Serviço de Inspeção Oficial.

Art. 421 Para os fins desta Resolução, farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

§ 1º O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por meio de técnica apropriada.

§ 2º A farinha láctea deve ter no mínimo vinte por cento de leite massa/massa do total de ingredientes do produto.

Art. 422 Para os fins desta Resolução, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto nesta Resolução.

Art. 423 Sempre que necessário, o SIM-CISREC solicitará documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou de grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas.

CAPÍTULO VI

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

SEÇÃO I

DOS PRODUTOS DE ABELHAS



Art. 424 Para os fins desta Resolução, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

I- Produtos de abelhas do gênero *Apis* , que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e

II- Produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

Parágrafo único. Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.

Art. 425 Para os fins desta Resolução, mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

Art. 426 Para os fins desta Resolução, mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios.

Art. 427 Para os fins desta Resolução, pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.

Art. 428 Para os fins desta Resolução, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaringeanas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.

Art. 429 Para os fins desta Resolução, própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.



Art. 430 Para os fins desta Resolução, cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e fusiforme.

Art. 431 Para os fins desta Resolução, apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.

Art. 432 Para os fins desta Resolução, mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

Art. 433 Para os fins desta Resolução, pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

Art. 434 Para os fins desta Resolução, própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

SEÇÃO II

DOS DERIVADOS DE PRODUTOS DE ABELHAS

Art. 435 Para os fins desta Resolução, derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:



I- Composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes; ou

II- Composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

Art. 436 Para os fins desta Resolução, composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final.

Art. 437 Para os fins desta Resolução, composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.

§ 1º O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.

§ 2º É proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

TÍTULO IX

DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 438 Todo produto de origem animal produzido no território do Consórcio CISREC deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio.

Parágrafo único. Para efeito de registro de rótulos, o estabelecimento deve obter a aprovação do processo de fabricação, de formulação, da composição do produto, das marcas e dos rótulos, assim como atender outras determinações que venham a ser fixadas em normas complementares.

Art. 439 Para solicitação do registro, o estabelecimento deve encaminhar ao SIM-CISREC a seguinte documentação:

- I – Requerimento solicitando aprovação para cada produto e seu respectivo e do rótulo;
- II – Memorial descritivo de fabricação do produto, em modelo estabelecido pelo SIM-CISREC, contendo:



- a) Matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados e em ordem decrescente;
- b) Descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto
- c) Descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;
- d) Relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

III – Croqui do rótulo que represente fielmente a utilização das suas cores e tamanhos;

IV – Fichas técnicas de cada aditivo, quando couber;

V – A descrição das análises laboratoriais a serem realizadas e sua frequência;

VI – Outros documentos julgados necessários pelo SIM-CISREC.

§ 1º Para o registro de rótulo, o memorial descritivo de fabricação deve estar assinado e carimbado pelo responsável técnico.

§ 2º Para o cumprimento do inciso III, os croquis dos rótulos devem ser apresentados em papel, mesmo que venham a ser litografados, pintados ou gravados.

§ 3º A documentação citada nesse artigo deverá ser entregue pelo interessado diretamente na coordenação do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio CISREC.

Art. 440 Será permitida a fabricação de produtos de origem animal sem RTIQ e não previstos nesta resolução ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Parágrafo único. Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no caput do Art. 439, o requerente deve apresentar os documentos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Art. 441 As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.



Art. 442 Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 443 Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM-CISREC.

CAPÍTULO II

DA EMBALAGEM

Art. 444 Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 445 É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

CAPÍTULO III

DA ROTULAGEM

SEÇÃO I

DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 446 Para os fins desta Resolução, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou



contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 447 Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo SIM-CISREC e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos.

§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação específica.

§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

§ 4º Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos.

Art. 448 O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 449 Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam.

§ 1º As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

§ 2º Na venda direta ao consumidor final, é vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto.

§ 3º Para os fins do § 2º, entende-se por consumidor final a pessoa física que adquire um produto de origem animal para consumo próprio.

Art. 450 O produto deve seguir a denominação do respectivo regulamento técnico de identidade e qualidade – RTIQ.



Art. 451 Além de outras exigências previstas nesta Resolução, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I- Nome ou marca de venda do produto, podendo constar palavras ou frases adicionais apostas próximas à sua denominação, desde que não induzam os consumidores a erro com respeito à natureza e às condições físicas do produto;

II- Nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III- Carimbo oficial do SIM-CISREC;

IV- CNPJ ou CPF, o que couber;

V- Marca comercial do produto, quando existente;

VI- Prazo de validade e identificação do lote;

VII- Lista de ingredientes e aditivos;

VIII- Indicação do número de registro do produto no SIM-CISREC;

IX- Identificação do país de origem;

X- Instruções sobre a conservação do produto;

XI – Conter a seguinte frase: “Registro SIM X-000/111”, onde o X refere-se à classificação do estabelecimento seguido do nº de registro do estabelecimento, e a numeração constante após o símbolo de barra refere-se ao número de registro do produto no SIM-CISREC.

Parágrafo único. As letras referentes aos estabelecimentos são: A-000 produtos cárneos e derivados; D-000 produtos de abelhas e seus derivados; E-000 produtos lácteos e seus derivados e F-000 produtos de ovos e seus derivados.

XII – Indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e

XIII – Instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º O prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§ 2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.



§ 3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”.

§ 4º A prestação de serviços a que se refere o §2 e §3 deve ser aprovada pelo SIM-CISREC mediante a apresentação do instrumento do contrato de prestação de serviço.

§ 5º Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM-CISREC.

§ 6º Nos rótulos de produtos de origem animal, que apresentem em sua formulação produtos de abelhas como ingredientes, à exceção dos derivados dos produtos de abelhas, devem constar no painel principal, o percentual utilizado destes produtos.

§ 7º As informações nos rótulos deverão ser indicadas em linguagem clara, figurando de forma visível, legível e indelével.

§ 8º A presença de água no produto de origem animal deverá ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando faça parte de compostos já anunciados, tais como salmouras, xaropes, molhos, caldos ou outros similares.

§ 9º Não é obrigatória a declaração do conteúdo líquido para produtos pesados à vista do consumidor, desde que no rótulo conste a expressão: “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR”, de forma bem visível e distinta das demais informações, indicando, ainda, nas mesmas proporções, o peso da embalagem em gramas, precedido da expressão “PESO DA EMBALAGEM”.

Art. 452 Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 453 Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas. Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos à símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.



Art. 454 Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§ 4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

Art. 455 O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.

Art. 456 Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 457 Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM-CISREC.

Art. 458 Os rótulos e carimbos do SIM-CISREC devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 459 A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas nesta Resolução, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 460 Os estabelecimentos sob inspeção do SIM-CISREC devem ser responsabilizados por eventuais riscos causados à saúde, segurança ou aos interesses dos consumidores,



devido a quaisquer irregularidades apresentadas nos rótulos, tais como ausência de dizeres obrigatórios ou informações incorretas sobre sua natureza, qualidade, quantidade, composição e prazo de validade dos produtos entre outros.

Art. 461 Sempre que necessário, o SIM-CISREC solicitará ao estabelecimento, documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de crianças de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

SEÇÃO II

DA ROTULAGEM EM PARTICULAR

Art. 462 O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma federal complementar.

§ 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§ 3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§ 4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§ 5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

§ 6º Casos de designações não previstas nesta Resolução e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM-CISREC.

Art. 463 Os produtos modificados, enriquecidos e dietéticos para regimes especiais deverão ser rotulados de acordo com as legislações específicas.



Art. 464 As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM-CISREC diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta lacre inviolável.

§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas nesta Resolução e em normas complementares.

§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIM-CISREC, conforme normas complementares.

§ 3º Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio CISREC.

Art. 465 Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 466 A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 467 Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§ 1º Para os fins desta Resolução, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§ 2º Fica excluída da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§ 3º Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado,



desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 468 Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde o produto seja identificado nos contentores de transporte.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.

Art. 469 Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra “descongelado”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

Art. 470 Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 471 O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I- Não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e

II- Conter a expressão “Proibida a venda fracionada.”.

Art. 472 Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM-CISREC, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

CAPÍTULO IV

DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 473 O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM-CISREC e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio CISREC.



Art. 474 As iniciais “SIM” e a palavra “INSPECIONADO” representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal executada pelo Consórcio CISREC, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados nesta Resolução.

§ 1º A expressão “SIM” traduz “Serviço de Inspeção Municipal” executado pelo Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC.

§ 2º O carimbo do SIM-CISREC representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos a fiscalização sanitária de produtos de origem animal pelo Consórcio Intermunicipal De Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 475 O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados nesta Resolução.

§ 1º O carimbo deve conter:

I – O nome do Município onde o estabelecimento é registrado;

II – A palavra “INSPECIONADO”;

III – A sigla “CISREC-MG”;

IV – O número de registro do estabelecimento;

V – As iniciais “S.I.M”;

§ 2º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação “número” ou de sua abreviatura (nº)

Art. 476 Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados nesta Resolução, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.



Art. 477 Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo Serviço de Inspeção.

Art. 478 Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo CISREC devem obedecer às seguintes especificações:

I – Modelo 1:

- a) uso: para carcaças ou quartos de bovídeos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;
- b) forma: circular;
- c) dimensões: 6cm (seis centímetros) de diâmetro;
- d) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “INSPECIONADO”, colocada horizontalmente dentro do círculo, e o nome do município onde o estabelecimento é registrado, acompanhando a curva superior do círculo. Logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais “S.I.M, acompanhando a curva inferior. Externamente e abaixo do círculo deve constar a sigla CISREC-MG;
- e) tipo de fonte: Arial.

II – Modelo 2:

- a) uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;
- b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;
- c) dimensões: 5cm (cinco centímetros) de diâmetro;
- d) tipo de fonte: Arial.

III – Modelo 3:

- a) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;
- b) forma: três losangos formados de ângulos retos dispostos conforme o modelo III deste Decreto;
- c) dimensões:



1. 1cm (um centímetro) da base do losango inferior ao ápice do losango superior, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);
 2. 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) da base do losango inferior ao ápice do losango superior, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem maior que 10cm² (dez centímetros quadrados) e menor que 600cm² (seiscentos centímetros quadrados);
 3. 4cm (quatro centímetros) ou 5cm (cinco centímetros) da base do losango inferior ao ápice do losango superior, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem maior que 600cm² (seiscentos centímetros quadrados).
- d) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, centralizado na parte interna do losango esquerdo; a palavra “INSPECIONADO” centralizada e acima do losango superior, o nome do município onde o estabelecimento é registrado, centralizado e acima da palavra “INSPECIONADO”, as iniciais “S.I.M”, centralizadas na parte interna do losango superior; e a sigla “CISREC-MG” centralizada abaixo do losango inferior;
- e) tipo de fonte: Arial.

IV – Modelo 4:

- a) uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis;
- b) forma: quadrada;
- c) dimensões:
 1. 3cm (três centímetros) de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas; ou
 2. 15cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias;
- d) dizeres: deve constar o nome do município onde o estabelecimento é registrado internamente acompanhando a linha superior do quadrado, o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “INSPECIONADO”, colocada horizontalmente. Logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais “S.I.M”, acompanhando a linha inferior. Externamente e abaixo do quadrado deve constar a sigla CISREC-MG;
- e) tipo de fonte: Arial.

V – Modelo 5:



- a) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;
- b) forma: retangular no sentido horizontal;
- c) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);
- d) dizeres: o nome do município onde o estabelecimento é registrado colocado horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais “S.I.M.”; e logo abaixo destes, a palavra “CONDENADO” também no sentido horizontal;
- e) tipo de fonte: Arial

VI – Modelo 6:

- a) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC);
- b) forma: retangular no sentido horizontal;
- c) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);
- d) dizeres: o nome do município onde o estabelecimento é registrado colocado horizontalmente no canto superior esquerdo; abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais “S.I.M.”; na lateral direita, dispostas verticalmente as letras “E”, “S” ou “C” com altura de 4cm (quatro centímetros); ou “TF” ou “FC” com altura de 4cm (quatro centímetros) somando-se as duas letras;
- e) tipo de fonte: Arial.

§ 1º- É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.

§ 2º- Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 3 com 4cm (quatro centímetros) da base do losango inferior ao ápice do losango superior.

CAPÍTULO V

DA IDENTIFICAÇÃO DO CONSÓRCIO



Art. 479 A identificação do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio CISREC é a garantia de que o produto é procedente dos municípios integrantes do Consórcio CISREC.

Parágrafo único. Os produtos de origem animal inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio CISREC atendidos os requisitos estabelecidos em ato do Ministro de Estado da Agricultura e Pecuária, conforme o Decreto 10.032/2019, poderão ser comercializados em quaisquer municípios integrantes do consórcio o qual o estabelecimento se encontre registrado, conforme previsto na IN 29 de 2020 – MAPA.

Art. 480 Os rótulos dos produtos registrados no SIM-CISREC devem ser identificados com a denominação do consórcio, endereço, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), logomarca oficial do Consórcio CISREC com tamanho de fonte não superior a maior usada na logomarca oficial do serviço de inspeção e posicionada logo abaixo desta logomarca;

§ 1º Os rótulos dos produtos devem conter a relação dos municípios/UF consorciados ou a expressão “LISTA DE MUNICÍPIOS DISPONÍVEL NO SITE DO CONSÓRCIO CISREC”.

§ 2º O Consórcio CISREC deve manter em seu endereço eletrônico, de forma clara, objetiva e na página principal a relação atualizada dos municípios integrantes no consórcio.

§ 3º Os rótulos dos produtos devem conter a data de cadastro do consórcio público junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e o código de barras do produto, na forma que estabelece esse órgão.

TÍTULO X

DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 481 As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo único. Sempre que o SIM-CISREC julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.



Art. 482 Estão sujeitos às análises os produtos de origem animal, seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água de abastecimento.

Art. 483 A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidor do Serviço de Inspeção Oficial.

§ 1º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

§ 2º Nos casos previstos no §1º, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais.

Art. 484 As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta

Art. 485 Para os casos onde existam dúvidas da inocuidade de produtos devido ao comprometimento das condições industriais ou higiênico sanitárias das instalações e do processo tecnológico de qualquer produto, a partida ficará sequestrada, sob a guarda e conservação do responsável pelo estabelecimento como fiel depositário, até o laudo dos exames laboratoriais.

Art. 486 As metodologias analíticas devem ser aquelas padronizadas e validadas por norma federal específica.

Parágrafo único. Em casos excepcionais, a critério da autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.

Art. 487 Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado pelo SIM-CISREC ou laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá



ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do Serviço de Inspeção Oficial.

§ 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

- I- A quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- II- O produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- III- Se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;
- IV - Forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e
- V- Se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

§ 4º Para os fins do inciso II do § 3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.

Art. 488 Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM-CISREC notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 489 É facultado ao interessado requerer ao SIM-CISREC a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§ 2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do SIM-CISREC, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.



§ 3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§ 5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 6º Na hipótese de que trata o § 5º, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM-CISREC.

§ 8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 490 O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial, conforme os critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º Na hipótese de o assistente técnico ou substituto indicado não atender aos requisitos de formação e competência técnica de que trata o caput, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será considerado protelatório.

§ 2º Na hipótese de que trata o § 1º, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será indeferido e será considerado o resultado da análise fiscal.

Art. 491 O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 1º Aplica-se à contagem do prazo de que trata o caput o disposto nos § 1º e § 2º do art. 547, considerada, para este fim, como data da cientificação oficial a data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.



§ 2º O resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestação adicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.

Art. 492 O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 493 A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM-CISREC pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 494 Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM-CISREC em normas complementares.

Art. 495 Os estabelecimentos arcarão com os custos das análises fiscais em laboratórios credenciados em atendimento aos programas nacionais.

Art. 496 Nos casos de análises fiscais de produto com padrões microbiológicos não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em legislação específica, permite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Art. 497 Confirmada a condenação do produto ou da partida, o SIM-CISREC determinará a sua inutilização.

TÍTULO XI

DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 498 Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo ou para seu comércio.

Art. 499 A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o caput abrange:



I- A verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;

II- A rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e os prazos de validade;

III- A avaliação das características sensoriais, quando couber;

IV- A coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;

V- A documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, quando couber;

VI- As condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e

VII- O número e a integridade do lacre do Serviço de Inspeção Oficial de origem, quando couber.

Art. 500 Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos nesta Resolução e em normas complementares.

§ 1º Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do SIM-CISREC.

§ 2º Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecidos pelo SIM-CISREC e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.

Art. 501 É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção oficial desde que:

I- Haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino;

II - Haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino; e

III- Seja observado o disposto no inciso XV do caput do art. 77.



Art. 502 É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas, sem conhecimento e avaliação do SIM-CISREC, matérias-primas delas retirados e que permanecerem em condições inadequadas de temperatura.

CAPÍTULO I

DAS DOAÇÕES

Art. 503 Os produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados, unicamente em decorrência de fraude econômica ou com irregularidades na rotulagem, poderão ser objeto de doação destinado prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome a juízo do(a) Médico(a) Veterinário(a) do SIM-CISREC.

Art. 504 Não serão objeto de doações os produtos apreendidos sem registro em Serviço de Inspeção Oficial da entidade sanitária competente.

TÍTULO XII

DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 505 O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

Art. 506 Todos os produtos de origem animal em trânsito no território do Consórcio CISREC devem estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade ao



previsto nesta Resolução, podendo ser reinspecionados pelos Médicos Veterinários do SIM-CISREC em postos fixos ou volantes.

Art. 507 Os produtos e matérias-primas de origem animal registrados, procedentes de estabelecimentos sob inspeção oficial, atendidas as exigências nesta Resolução e legislação específica, têm livre trânsito no território do Consórcio CISREC desde que rotulados, sem prejuízo das instruções específicas à sanidade animal e podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território do Consórcio CISREC.

§ 1º Quando se tratar de estabelecimentos aderidos ao SISBI, estes terão livre trânsito no Brasil.

§ 2º Os produtos de origem animal depositado ou em trânsito intermunicipal no território do Consórcio CISREC estão sujeitos à fiscalização pelo SIM-CISREC nos limites da sua competência.

Art. 508 O trânsito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos devidamente higienizados e em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto transportado.

§ 1º É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º Os produtos de origem animal em trânsito deverão estar higienicamente acondicionados em recipientes adequados, independentemente de estarem embalados.

§ 3º Os veículos transportadores de produtos de origem animal refrigerados ou congelados deverão ser providos de isolamento térmico e dispor de meios que permitam verificar a temperatura, mantendo-a nos níveis adequados à conservação dos produtos transportados.

CAPÍTULO II

DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 509 É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal.



§ 1º A critério do SIM-CISREC pode ser dispensada a certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal, conforme estabelecido nesta Resolução e em normas complementares, observado a legislação de saúde animal.

Art. 510 É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação.

§ 1º Nas hipóteses do caput, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao emitente, no prazo de quarenta e oito horas, contado do recebimento da carga.

TÍTULO XIII

DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

SEÇÃO I

DOS RESPONSÁVEIS PELA INFRAÇÃO

Art. 511 Serão responsabilizadas pela infração às disposições desta Resolução, para efeito da aplicação das penalidades nela previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I- Fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no SIM CISREC.

II - Proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados ou relacionados no SIM CISREC onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal.

III- Que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.



SEÇÃO II

DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 512 Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM-CISREC adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I- Apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;
- II- Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
- III- Coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou
- IV - Determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art. 495.

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 5º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 7º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 513 O SIM-CISREC poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de



análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

Parágrafo único. As amostras de que trata o caput serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art. 495.

CAPÍTULO II

DAS INFRAÇÕES

Art. 514 Constituem infrações ao disposto nesta Resolução, além de outras previstas:

- I – Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM;
- II – Não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- III – Utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- IV – Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- V – Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- VI – Desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Regulamento e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- VII – Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;
- VIII – Expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM;
- IX – Desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- X – Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;



- XI – Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- XII – Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- XIII – Não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM, relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- XIV – Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado nos Serviços de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- XV – Expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;
- XVI – Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM;
- XVII – Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;
- XVIII – Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- XIX – Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- XX – Alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- XXI – Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- XXII – Utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;
- XXIII – Embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
- XXIV – Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;



XXV – Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXVI – Produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

XXVII – Utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXVIII – Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXIX – Fraudar documentos oficiais;

XXX – Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 515 Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I- Apresentem-se alterados;

II – Apresentem-se adulterados;

III - Apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV- Conttenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V- Conttenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI- Conttenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;

VII- Revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

VIII- Sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;



IX- Sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

X- Apresentem embalagens estufadas;

XI- Apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XII- Estejam com o prazo de validade expirado;

XIII- Não possuam procedência conhecida; ou

XIV - Não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM-CISREC.

Art. 516 Além dos casos previstos no art. 515, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I- Sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos nesta Resolução e em normas complementares;

II- Estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou

III- Estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 517 Além dos casos previstos no art. 515, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I- Estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II- Apresentem sinais de deterioração;

III- Sejam portadores de lesões ou doenças;

IV- Apresentem infecção muscular maciça por parasitas;



V- Tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM-CISREC ou legislação federal específica;

VI- Tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou

VII- Apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 518 Além dos casos previstos no art. 515, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

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

II- Mumificação ou estejam secos por outra causa;

III- Podridão vermelha, negra ou branca;

IV- Contaminação por fungos, externa ou internamente;

V- Sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI- Rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII- Rompimento da casca e das membranas testácea.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 519 Além dos casos previstos no art. 515, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I- Provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;

II - Na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III- Apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV- Revele presença de colostro.



Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 520 Além dos casos previstos nos art. 515 e art. 519, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - Não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 521 Para efeito das infrações previstas nesta Resolução, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I- Fraudados:

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou

d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

II – Falsificados:



- a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas nesta Resolução, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM-CISREC;
- b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM-CISREC e que se denominem como este, sem que o seja;
- c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
- d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
- e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou
- f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 522 O SIM-CISREC adotará a legislação federal específica quanto aos critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano.

Art. 523 Nos casos previstos no art. 514, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

- I- Nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e
- II- Nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO III

DAS PENALIDADES



Art. 524 As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 525 Em casos de infração perante as disposições da legislação de inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos e subprodutos de origem animal, o SIM CISREC adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I. Advertência
- II. Pena educativa
- III. Apreensão do produto, embalagem, utensílio, equipamento, máquina, ferramenta ou recipiente
- IV. Inutilização do produto, utensílio, equipamento ou recipiente
- V. Interdição do produto, utensílio, equipamento, máquina, ferramenta, recipiente, ambiente, condição e processo de trabalho
- VI. Multa

Art. 526 Nos casos em que fique evidenciada a inexistência de dolo ou má-fé, e tratar-se de infrator primário, o SIM CISREC poderá aplicar a sanção de advertência e orientar o proprietário ou o responsável pelo estabelecimento, para que cumpra e faça cumprir integralmente as normas legais vigentes.

Art. 527 Infrações ocasionadas por falta de treinamento, divulgação ou informação inadequada, desde que não coloque em risco a saúde do consumidor serão estabelecidas com medidas de pena educativa, que consiste em:

- I. Na divulgação, as expensas do infrator, de medidas adotadas para sanar os prejuízos provocados pela infração, com vistas a esclarecer o consumidor do produto e será quando da ocorrência de publicidade enganosa ou abusiva
- II. No treinamento dos dirigentes técnicos e dos empregados, as expensas do estabelecimento
- III. Na veiculação, pelo estabelecimento, das mensagens expedidas pelo SIM CISREC acerca do tema objeto da sanção, as expensas do infrator



Art.528 A apreensão ou inutilização citada no art. 525, ocorrerá quando não houver condições higiênico-sanitárias adequadas ao que se destinam, ou em casos onde considera-se alteração das matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

- I. Apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento
- II. Conttenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor
- III. Conttenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica
- IV. Conttenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos nessa resolução, em normas complementares e em legislação específica
- V. Revelem-se inadequados aos fins a que se destinam
- VI. Sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante
- VII. Sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto
- VIII. Apresentem embalagens estufadas
- IX. Apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração
- X. Estejam com o prazo de validade expirado
- XI. Não possuam procedência conhecida
- XII. Não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária

Parágrafo único. Serão custeados pelo respectivo proprietário as despesas decorrentes da apreensão e/ou inutilização de produto e matéria-prima de origem animal

Art.529 A interdição de utensílio, equipamento, máquina, ferramenta, recipiente, ambiente e processo de trabalho e a apreensão de produtos e matérias primas serão feitas sempre que necessário visando à garantia da saúde pública.



§ 1º A interdição e a suspensão poderão ser revogadas após atendidas as exigências que a motivaram.

§ 2º Se a interdição total do estabelecimento ultrapassar 01 (um) ano será cancelado o título de registro ou de relacionamento.

§ 3º Ocorrendo a apreensão de produtos e matérias primas, o proprietário ou responsável pelo estabelecimento será nomeado fiel depositário do produto, cabendo-lhe a obrigação de zelar pela sua adequada conservação.

Art.530 Independentemente de qualquer outra pena que couber, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

- I. Nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares
- II. Nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

Art.531 Para fins de aplicação da sanção de multa prevista no art. 38 o valor máximo será o valor fixado correspondente a 550 UFEMG (Unidade Fiscal do Estado de Minas Gerais)

- I. Infrações leves: as compreendidas nos incs. I a VI do art. 46, com Multa Base (MB) de 80 (oitenta) UFEMG (Unidade Fiscal do Estado de Minas Gerais).
- II. Infrações graves: as compreendidas nos incs. VII a XIX do art. 46, com Multa Base (MB) de 160 (cento e sessenta) UFEMG (Unidade Fiscal do Estado de Minas Gerais);
- III. Infrações gravíssimas: as compreendidas nos incs. XX a XXX do art. 46, com Multa Base (MB) de 341 (trezentos e quarenta e um) UFEMG (Unidade Fiscal do Estado de Minas Gerais).

Art.532 Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo desta Resolução, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico

Art.533 Serão considerados além da gravidade do fato, os índices de circunstâncias atenuantes e agravantes, sendo multiplicados ao valor de multa base.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I. O infrator ser primário. IC: 0.5



II. A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato ou ter sido cometida acidentalmente: IC: 0.25

III. O infrator reparar ou minorar as consequências do ato lesivo, tão logo notificado pela inspeção. IC: 0.25

IV. A infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé. IC: 0.5

V. A infração não acarretar vantagem econômica para o infrator. IC: 0.5

VI. O infrator enquadrar-se nas exigências deste regulamento para ser considerado estabelecimento agroindustrial de pequeno porte. IC: 0.5

VII. A infração não afetar a qualidade do produto. IC: 0.5

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I. O infrator ser reincidente. IC: 2.0

II. O infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem. IC: 2.0

III. O infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública. IC: 2.0

IV. O infrator ter coagido outrem para a execução material da infração. IC: 2.0

V. O infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção. IC: 2.0

VI. O infrator ter agido com dolo ou com má-fé. IC: 2.5

§ 3º Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a autoridade sanitária, utilizará todos os IC's para o cálculo do valor da multa.

§ 4º Considera-se reincidência a prática de uma mesma infração no período de 24 (vinte e quatro) meses ou infrações diferentes no período de 12 (doze) meses.

Art.534 O Índice de Tipo de Estabelecimento (ITE) será estabelecido conforme a classificação do mesmo no SIM sendo:

I. Abatedouros frigoríficos e abatedouros frigoríficos de pescado: ITE = 2,0

II. Unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos e unidades de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: ITE = 1,75

III. Estabelecimentos de leite e derivados: ITE = 1,75

IV. Estabelecimentos de ovos e derivados: ITE = 1,5



V. Estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados: ITE = 1,25.

Art.535 O Valor da Multa (VM) será calculado através da multiplicação da Multa Base (MB) com os índices circunstanciais (IC) e de classificação do tipo de estabelecimento (ITE), onde: $VM = MB \times IC \times ITE$.

CAPÍTULO IV

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 536 O descumprimento às disposições desta Resolução e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, utilizando com base o proposto no Capítulo V da Resolução 025/2024 do Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC.

TÍTULO XIV

DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 537 O SIM-CISREC poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

I- Doenças, exóticas ou não;

II- Surtos; ou

III- Quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM-CISREC deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 538 Os estabelecimentos de pequeno porte que elaboram produtos alimentícios de origem animal de forma artesanal deverão estar registrados no SIM-CISREC e atender as normas estaduais e federais para obtenção de selo ARTE.

Art. 539 Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução desta Resolução serão resolvidos pelo Coordenador do SIM-CISREC com base em informações técnico-científicas.



Art. 540 As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação ao fato praticado depois do início da vigência desta Resolução.

Art. 541 O Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC expedirá normas complementares necessárias à execução desta Resolução.

Art. 542 Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Matozinhos, 23 de abril de 2024

Diego Álvaro dos Santos Silva

Presidente do CISREC

