

ATOS DO PODER EXECUTIVO

SUMÁRIO

RESOLUÇÃO Nº 01/2023, DE 12 JUNHO DE 2023 1

RESOLUÇÃO Nº 01/2023, DE 12 JUNHO DE 2023

SÚMULA: DISPÕE SOBRE O REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM/POA) NO ÂMBITO DO COMESP.

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. A presente Resolução estabelece as normas que regulam, em todo o território do COMESP – Consórcio Metropolitano de Serviços do Paraná, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinados ao comércio regional, com o intuito de preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal, assim como a saúde e os interesses do consumidor, conforme previsto na Lei Federal nº 1283, de 18 de Dezembro de 1950, Lei Federal nº 7.889, de 23 de Novembro de 1989 e Decreto Federal nº 9.013, de 29 de Março de 2017 e comércio intermunicipal de acordo com o Decreto Federal nº 10.032 de 1º de Outubro de 2019 e Instrução Normativa nº 29, de 23 de Abril de 2020.

§ 1º Desde que haja reconhecimento da equivalência do serviço de inspeção junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, de acordo com o disposto na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e na Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998, é facultado o comércio interestadual aos estabelecimentos registrados no SIM e aderidos ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA.

§ 2º As atividades de que trata o caput serão coordenadas ou executadas pelo COMESP, para os Serviços de Inspeção de Produtos de Origem Animal dos municípios que compõem o consórcio, doravante designado pela sigla SIM/POA-COMESP.

Art. 2º. As atividades de que trata o artigo 1º, serão executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM/POA), vinculados às Secretarias Municipais de Agricultura e equivalentes de cada Município que compõem o COMESP.

Art. 3º O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal será coordenado pelo Consórcio Metropolitano de Serviços do Paraná - COMESP, e, diretamente subordinado à Coordenação do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIM/POA-COMESP).

§ 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 Metropolitano de Serviços do Paraná - COMESP podem ter a sua execução delegada ao SIM/POA-COMESP.

§ 2º São privativas do Serviço de Inspeção coordenado pelo COMESP a fiscalização e a inspeção dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, e seus derivados, nos estabelecimentos registrados no SIM/POA-COMESP.

§ 3º Esta Resolução e as normas que o complementarem:

I - serão orientados:

a) entre outros, pelos princípios constitucionais:

1. do federalismo;
 2. da promoção das microempresas e das empresas de pequeno porte;
 3. do desenvolvimento científico e da inovação tecnológica.
- b) pelos princípios contidos:
1. na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
 2. na Lei nº 13.874, de 20 de setembro de 2019; e
 3. na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

II - terá por objetivo a racionalização, a simplificação e a virtualização de processos e procedimentos.

TÍTULO II

DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 4º Compete ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, a inspeção e fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizam o comércio municipal, tratados aqui neste Regulamento.

§ 1º. A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizam o comércio intermunicipal poderão ser executadas pelo Serviço de Inspeção do COMESP, quando se tratar da jurisdição intermunicipal.

§ 2º. Apenas os estabelecimentos de produtos de origem animal que funcionem sob o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI podem realizar comércio nacional.

Art. 5º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio municipal e intermunicipal, nos municípios integrantes do COMESP, abrangem:

I - as propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II - os aspectos industrial e sanitário dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, por meio da inspeção *ante e post mortem* dos animais destinados ao abate;

III - o recebimento, manipulação, fracionamento, transformação, elaboração, embalagem, rotulagem, conservação, acondicionamento, armazenamento e o trânsito de produtos de origem animal.

Parágrafo único: O médico veterinário e/ou funcionário do SIM/POA ou do SIM/POA-COMESP, 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, bem como sua atuação terá procedimento e organização, sendo aplicados de modo equivalente em todos os estabelecimentos inspecionados pelo SIM/POA-COMESP, conforme sua classificação.

Art. 6º Ficam sujeitos à inspeção, à reinspeção e à fiscalização, previstas nesta Resolução:

I – carnes e seus derivados;

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.

§ 2º Excluem-se das disposições do § 1º deste artigo os produtos que tenham finalidade medicamentosa ou terapêutica e as preparações opoterápicas.

Art. 7º As atividades de fiscalização e de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão coordenadas pelo SIM/POA-COMESP e executadas pelo SIM/POA.

§ 1º O Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal deverá ser servidor oficial, preferencialmente, com formação em medicina veterinária.

§ 2º Para as ações de fiscalização e inspeção, previstas em Lei e em seus regulamentos, o (a) médico (a) veterinário (a) responsável como autoridade sanitária do SIM/POA-COMESP poderá ser auxiliado por servidores efetivos, designados como agentes de inspeção, respeitadas as devidas competências.

§ 3º O médico veterinário responsável pelo SIM/POA disponibilizará capacitação técnica aos funcionários no uso de suas atribuições e nomeações, para prestar o assessoramento em trabalhos de campo e em funções administrativas.

Art. 8º O quadro de pessoal do Serviço de Inspeção e Fiscalização, quando tiver sua execução delegada para o COMESP, será composto por servidores públicos municipais cedidos ao Consórcio e servidores do Consórcio, devidamente habilitados para o exercício das funções de inspeção e de fiscalização.

Art. 9º Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo SIM/POA-COMESP, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

Art. 10º A comercialização intermunicipal fica condicionada ao reconhecimento da equivalência do respectivo serviço junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA, de acordo com o disposto na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e na Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998.

Parágrafo Único - O Serviço de Inspeção Oficial disponibilizará e manterá sistema de informações específico para atendimento do disposto neste artigo.

Art. 11º Para efeito deste Regulamento são adotados os seguintes conceitos:

I - Análise de autocontrole - análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

ATOS DO PODER EXECUTIVO

II - 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;

III - Análise fiscal - análise efetuada por laboratórios credenciados em amostras coletadas pelos servidores do Serviço de Inspeção Oficial;

IV - 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;

V - 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;

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

VII - Animais exóticos - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

VIII - Bem - estar animal: diz respeito à saúde, das condições físicas e psicológicas adequadas e à possibilidade do animal expressar seu comportamento natural;

IX - Entrepósito 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.

X - 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;

XI - Produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XII - Produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

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

XIV - 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;

XV - Pescado: peixes, crustáceos, anfíbios, répteis, mamíferos de água doce ou salgada utilizados na alimentação humana;

XVI - Rattais: aves corredoras que não possuem a capacidade de voar e que apresentam esterno sem quilha, constituindo-se das avestruzes e das emas;

XVII - Animais silvestres - todos aqueles pertencentes 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;

XVIII - Boas Práticas de Fabricação - BPF - condições e procedimentos higiênicos-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;

XIX - Desinfecção - procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

XX - Espécies de caça - aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

XXI - Espécies de açougue - são os bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária; XXII - Fiscalização - ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do poder público, efetuado por servidores públicos fiscais, com poder de polícia para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;

XXIII - Higiênização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XXIV - Inspeção - atividade de polícia administrativa, privativa a profissionais habilitados em Medicina Veterinária, pautado na execução de normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal e relacionados aos processos e sistemas de controle, industriais ou artesanais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;

XXV - 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, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

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

XXVII - 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 micro biologicamente aceitável;

XXVIII - 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;

XXIX - 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;

XXX - Programas de Autocontrole (PACs) - 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 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XXXI - 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;

XXXII - 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;

XXXIII - 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;

XXXIV - 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.

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

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

XXXVII - 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;

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

XXXIX - carteira de saúde: instrumento de controle sanitário, que registra exames clínicos, dermatológicos e exames complementares, destinados aos funcionários das indústrias de alimentos;

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

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

XLII - Aproveitamento Condicional - utilização parcial ou total de um alimento ou de matéria-prima alimentar inadequado ao consumo humano direto que, após tratamento, adquira condições para seu consumo, seja na alimentação do homem ou de animais;

XLIII - Auditoria - procedimento realizado sistematicamente por equipe composta por Médicos Veterinários do SIM - com a 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;

XLIV - 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;

XLV - Condenação - destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

XLVI - Descaracterização - aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

ATOS DO PODER EXECUTIVO

XLVII - Desnaturação - Aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XLVIII - Destinação Industrial - destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;

XLIX - Inutilização - destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;

L - Recomendações Internacionais - normas ou diretrizes editadas pela Organização Mundial da Saúde Animal ou pela Comissão do Codex Alimentarius da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura relativas a produtos de origem animal; e

LI - Serviço de Inspeção Oficial - unidade técnico-administrativa do Serviço de Inspeção, que constitui a representação local do serviço de inspeção de produtos de origem animal.

LII - Barreira Sanitária: local de passagem obrigatória para o acesso a área de produção, visando à higienização das botas e das mãos;

LIII - SIPOA - Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Consórcio COMESP.

Art. 12º. Os servidores ou empregados públicos incumbidos da execução das atividades de que trata esta Resolução devem possuir documento de identificação funcional fornecido pelo SIM/POA-COMESP.

§ 1º Os servidores ou empregados públicos do SIM/POA-COMESP, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o Art. 5º desta Resolução.

§ 2º O servidores ou empregados públicos poderão solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

Art. 13º A inspeção e a fiscalização a que se refere o 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 físicas 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 fórmulas 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 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 nesta 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;

TÍTULO III

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 14º. Os estabelecimentos sujeitos a este Regulamento classificam-se em:

I - de carnes e derivados;

II - de pescado e derivados;

III - de ovos e derivados;

IV - de leite e derivados;

V - de produtos de abelhas e derivados;

VI - animais destinados ao abate;

VII - de armazenagem; e

VIII - quaisquer subprodutos, insumos, aditivos e outros que caracterizem compor as cadeias produtivas previstas nos incisos anteriores.

Parágrafo único: No estabelecimento devem ser compatíveis: o tamanho, fluxo, instalações e equipamentos dos cômodos conforme produtividade e processo de confecção de cada produto.

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

Art. 15. Os estabelecimentos de carne 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, ao fracionamento, 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 PESCADO E DERIVADOS

Art. 16º. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

O Consórcio Metropolitano de Saúde do Paraná dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através de <http://www.comespsaude.com.br/> no link Diário Oficial.

[Início](#)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

I - abatedouro frigorífico de pescado; e

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 anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 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 III

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 17º. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º. Para fins deste Regulamento, 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 fins desta Resolução, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados, o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e 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 destina-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

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

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - unidade de beneficiamento de leite e derivados;

IV - queijaria.

§ 1º. Para fins desta Resolução, 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 desta Resolução, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e seus derivados destinados 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 a sua expedição;

§ 3º. Para os fins desta Resolução, 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 desta Resolução, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 19º. 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.

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

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 20º. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - entreposto de produtos de origem animal;

II - casa atacadista;

§ 1º Para fins do disposto no *caput* deste artigo, entende-se por:

I - 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 realização de reinspeção;

II - 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.

§ 2º Nos estabelecimentos citados nos incisos I e II, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.

TÍTULO VII

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 21º. Todo estabelecimento de produtos de origem animal que realize o comércio municipal ou intermunicipal nos municípios integrantes do COMESP deve estar registrado no SIM/POA-COMESP, conforme disposto na Lei 1.283/1950, nas leis dos municípios e no Decreto n.º 10.032/2019, bem como utilizar a classificação de que trata esta Resolução.

§ 1º O estabelecimento de produtos de origem animal, além do registro, deverá atender às exigências técnicas e higiênicas-sanitárias fixadas pelo Serviço de Inspeção e Fiscalização executados pelo SIM/POA, 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 ou croqui.

Art. 22º. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o SIM/POA-COMESP 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. 23º. O registro será solicitado ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA, com entrada pelo protocolo do Município, e será obrigatória a apresentação dos seguintes documentos:

I - A primeira etapa será composta pelos seguintes documentos:

- O requerimento de registro será solicitado ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA, com entrada pelo protocolo do Município;
- Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;
- Comprovantes de documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;

ATOS DO PODER EXECUTIVO

d) Comprovante de inscrição Estadual junto a Secretaria da Fazenda atualizado, quando couber;

e) Certidão simplificada da Junta Comercial ou certidão do Cartório de Títulos e Documentos (breve relato), com data de validade de até 120 (cento e vinte) dias após sua emissão; e/ou Certidão municipal que comprove o cadastro no CAD/PRO – Cadastro de Produtor Rural;

f) Contrato Social, estatuto ou Firma Individual, quando couber;

g) Alvará de localização e/ou funcionamento emitido pela Prefeitura Municipal;

h) Licença ambiental de operação emitida pelo órgão oficial competente: Licença de Operação (LO), Licença Ambiental Simplificada (LAS), ou a Dispensa de Licença Ambiental Estadual (DLAE);

i) Declaração de Ciência;

j) Declaração de Recebimento de Documentos;

l) Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento – MTSE e cronograma de execução da obra;

m) Lista de Verificação de Plantas Conforme a Unidade de Beneficiamento de Produto (por ex. Carne e Produtos Cárneos, Abatedouro Frigorífico de Aves, Abatedouro Frigorífico de Bovinos, Abatedouro Frigorífico de Suínos, Granja Leiteira, Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados e queijaria, Unidade de extração e Beneficiamento de produtos de Abelha/ Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelha, Granja Avícola e Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados, Abatedouro Frigorífico de Pescado e Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado);

n) Declaração de Procedência de água - Laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento;

o) Dados do Responsável Técnico (RT);

p) Declaração de Responsabilidade Técnica - Homologação do RT;

q) Modelo de Ofício;

§ 1º 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/POA.

II - A segunda etapa será composta pelos seguintes documentos:

a) Requerimento para vistoria prévia do terreno ou do estabelecimento efetuado pelo responsável legal;

b) Laudo Técnico de Inspeção do Terreno – Vistoria Prévia;

c) Laudo Técnico – Termo de Análise e Aprovação das Plantas e documentos;

d) Laudo Técnico – Termo de Análise Fiscal e Aprovação das Plantas e Documentos do estabelecimento;

e) Lista de Verificação para Emissão de Certificado de Registro no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIM/POA);

f) Plantas, nas seguintes escalas:

1 - de situação - escala 1:500;

2 - baixa - escala 1:100;

3 - fachada - escala 1:50;

4 - cortes - escala 1:50;

5 - layout dos equipamentos - escala 1:100;

6 - hidrossanitária - escala 1:100 (com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água);

7- planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.

g) documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;

h) Termo de compromisso, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;

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

§ 2º Os projetos aprovados com ressalvas devem ter as mesmas atendidas, antes da solicitação de vistoria e emissão do Laudo de Inspeção Final do estabelecimento.

III - A terceira etapa será composta pelos seguintes documentos:

a) Termo de Análise e Aprovação de Documentos;

b) Controle de Formulação de Produtos;

c) Declaração de Responsabilidade de Coordenação de Produção;

d) Requerimento de Registro de Produtos;

e) Autorização de Produção;

f) Formulário Padronizado;

g) Descritivo de rotulagem;

h) Declaração de Responsabilidade sobre Uso da Marca;

i) Declaração de atendimento ao RTIQ e Percentual de Aditivos no Produto Final;

j) Termo de Responsabilidade;

l) Comunicação de Início de Produção de Produtos Isentos de Registro Conforme Decreto nº 10.468/2020 – RIISPOA;

m) Lista de Verificação de Rotulagem;

n) Requerimento para Alteração de Rótulo;

o) Requerimento para Cancelamento de Produto;

p) Grade com Produtos Registrados;

q) Termo de Análise e Aprovação de Rotulagem;

r) Controle de Processos – Protocolo de Rotulagem

s) Para fábrica de produtos lácteos, solicitar aos fornecedores os comprovantes de vacinação contra brucelose e tuberculose;

t) Apresentação dos Programas de Autocontrole;

u) Homologação do RT

IV - A quarta etapa é verificação de Autocontrole, é constituída por:

a) Verificação Oficial de Elementos de Controle – Caráter de Inspeção Periódico - Parte I – In Loco

b) Verificação Oficial de Elementos de Controle – Caráter de Inspeção Periódico - Parte II – Documental;

c) Relatório de caracterização do Risco Associado ao Desempenho do Estabelecimento (RD) – Parte III;

d) Quadro de Ações de Inspeção e Fiscalização;

e) Plano de Ação – Referente à Verificação Oficial de Elementos de Controle;

f) Verificação Oficial de Elementos de Controle – Caráter de Inspeção Permanente - Parte I – In Loco;

g) Verificação Oficial de Elementos de Controle – Caráter de Inspeção Permanente - Parte II – Documental;

h) Procedimento para Supervisão – Relatório de Inspeção dos PAC.

§ 3º O Laudo de Vistoria Final deve ser emitido por Médico Veterinário do SIM/POA com parecer conclusivo, indicando se o estabelecimento foi edificado conforme o projeto aprovado e contemplando a avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais.

§ 4º A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, do Estado do Paraná, 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 SIPOA/COMESP e que sejam equivalentes às normas federais.

§ 5º O estabelecimento terá um prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias para concluir o processo documental de registro, ocorrendo seu cancelamento após esse prazo.

V - A quinta etapa é constituída por:

a) Emissão do Certificado de Registro do estabelecimento pelo SIM/POA;

b) Instalação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA.

Art. 24º. Os documentos e as plantas a que se refere o Art. 23 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/POA, podem ser aceitos simples croquis ou desenhos.

§ 2º As plantas grosseiramente desenhadas ou as que contenham indicações e informações imprecisas ou incompletas serão rejeitadas.

Art. 25º. As plantas ou croquis e projetos devem conter:

a) posicionamento de construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno;

b) orientação quanto aos pontos cardeais;

c) a planta baixa deve conter setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores;

d) localização dos equipamentos e utensílios a serem usados no estabelecimento;

e) localização dos pontos de escoamento da água;

f) localização das demais dependências, como currais, pocilgas, casas e outros;

g) localização das lagoas de tratamento de águas residuais, quando exigidas;

h) localização do(s) curso(s) de água, quando for o caso.

§ 1º. Os projetos de que trata o artigo anterior devem ser apresentados devidamente datados e assinados por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

§ 2º. Serão rejeitados os projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro.

§ 3º. Os estabelecimentos de agroindústria rural de pequeno porte poderão apresentar croqui das instalações na escala 1:100 em substituição às plantas relacionadas no Art. 23 desta Resolução, a critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA.

Art. 26º. As autoridades municipais não permitirão o início da construção de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal para o comércio sem que os projetos tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA.

ATOS DO PODER EXECUTIVO

CAPÍTULO II

Art. 27º. Atendidas as exigências fixadas nesta Resolução e nas normas complementares, o Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA, da Secretaria Municipal de Agricultura ou órgãos congêneres emitirá o Certificado de Registro, no qual constará o número de registro, nome empresarial, o CNPJ ou CPF, a classificação e a localização do estabelecimento.

§ 1º. O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no território municipal.

§ 2º. O título de registro emitido é o documento hábil para autorizar o funcionamento dos estabelecimentos.

§ 3º. Quando se tratar de estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, além do título de registro de que trata o caput, o início das atividades industriais está condicionado à designação de servidores responsáveis pelas atividades, sendo o Médico Veterinário responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA;

§ 4º. Os estabelecimentos atenderão às exigências ou pendências estabelecidas quando da concessão do título de registro anteriormente ao início de suas atividades industriais e/ou transferência de titularidade.

Art. 28º. A ampliação, a remodelação ou a construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, que implique aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários poderão ser realizadas somente após:

I - aprovação prévia do projeto; e

II - atualização da documentação prevista em normas complementares.

Art. 29º. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, a construção isolada de dependências comuns de abastecimento de água, tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais poderá ser dispensada.

§ 1º 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 a sua atividade.

§ 2º Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados sob o mesmo número.

Art. 30º. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. O registro do estabelecimento que interromper, voluntariamente, seu funcionamento pelo período de um ano, será cancelado.

Art. 31º. No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM/POA, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 32º. O cancelamento de registro será oficialmente comunicado via publicação no Diário Oficial do Município, à autoridade competente da Vigilância Sanitária dos Municípios do território do COMESP e, quando for o caso, ao Ministério da Agricultura e Pecuária para atualização devida do cadastro oficial (e-SISBI).

Art. 33º. O SIM/POA-COMESP editará normas complementares, se necessário for, sobre os procedimentos e as exigências documentais para:

I - a aprovação prévia de projeto de construção, reforma e ampliação de estabelecimentos;

II - registro de estabelecimentos; e

III - cancelamento de registro de estabelecimentos.

Art. 34º Atendidas às 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 SIM/POA 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 Município para as atividades que foram liberadas.

Art. 35º. Após a emissão do Certificado de Registro, o funcionamento do estabelecimento será autorizado mediante instalação do SIM/POA e elaboração de Ata de Instalação do Serviço assinado pela Coordenação do SIM/POA, e pela respectiva empresa.

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

§ 2º Para fins de atendimento ao contido no caput, a Ata de Instalação do Serviço de Inspeção executado pelo SIM/POA 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. 36º O Registro do estabelecimento terá validade de 1 (um) ano. O SIM/POA-COMESP estabelecerá as condições e procedimentos para revalidação do registro em normas complementares.

DA TRANSFERÊNCIA DO ESTABELECIMENTO E MUDANÇA DE RAZÃO SOCIAL

Art. 37º Nenhum estabelecimento previsto nesta Resolução pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM/POA.

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

§ 2º Os empresários ou as sociedades empresariais 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 ou a sociedade empresarial em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento.

§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 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 sociedade empresarial será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§ 6º As exigências de que trata o § 5º incluem aquelas:

I - relativas ao cumprimento de prazos de:

a) plano de ação;

b) intimações; ou

c) determinações sanitárias de qualquer natureza; e

II - de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

Art. 38º O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

Art. 39º Para fins de solicitação de transferência do estabelecimento registrado devem ser apresentados ao SIM/POA os seguintes documentos:

a) Requerimento ao SIM/POA solicitando a transferência do estabelecimento assinado pelo responsável da firma antecessora e pelo responsável da nova firma;

b) Licença Ambiental de Operação, emitida pelo órgão oficial competente;

c) Termo de compromisso, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;

d) Apresentação dos Programas de Autocontrole, devidamente atualizados;

e) Contrato Social, Estatuto ou Firma Individual, quando couber;

f) Documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;

g) Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;

h) Inscrição Estadual atualizada, quando for o caso, junto a Secretaria de Estado da Fazenda do Paraná;

i) Certidão simplificada da Junta Comercial ou certidão do Cartório de Títulos e Documentos (breve relato), com data de validade de até 120 (cento e vinte) dias após sua emissão; e/ou Certidão municipal que comprove o cadastro no CAD/PRO – Cadastro de Produtor Rural;

j) Documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;

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

l) Parecer técnico favorável do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA, autorizando a transferência do estabelecimento industrial.

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

Art. 40º. Deverão ser encaminhados ao SIM/POA os documentos para aprovação dos rótulos dos produtos tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

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

CAPÍTULO III

DA SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DO REGISTRO

Art. 41º Será cancelado o registro do estabelecimento nos seguintes casos:

I – A pedido do proprietário ou representante legal;

ATOS DO PODER EXECUTIVO

II - Quando deixar de funcionar ou interromper o comércio pelo período de 1 (um) ano;

III - Quando ocorrer interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de 1 (um) ano;

IV - Quando não realizar transferência da titularidade do registro do SIM/POA no prazo de 30 (trinta) dias;

V - Por cassação do registro pelo SIM/POA.

§ 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 serviço de inspeção.

§ 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/POA a negação da realização da transferência 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/POA instruída no processo de apuração de infração, com documentação comprobatória e histórico 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. 42º O proprietário do estabelecimento deverá comunicar oficialmente ao SIM/POA paralisação de suas atividades, no prazo máximo de trinta (30) dias, a contar da data da paralisação.

Art. 43º. O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Município.

Art. 44º. 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/POA da manifestação do responsável legal pelo estabelecimento e na ausência deste, laudo comprobatório de inatividade, para emissão de parecer conclusivo; e

IV - cancelamento do registro do estabelecimento no SIM/POA.

TÍTULO V

DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 45º Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo SIM/POA.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o caput compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

Art. 46º Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as seguintes condições básicas comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - Localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II - Localização em terreno com área suficiente para a circulação e fluxo de matérias-primas e produtos recebidos e expedidos, desde que protegidos de intempéries;

III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

IV - Pátio e vias de circulação pavimentada e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

V - 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;

VI - Dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

VII - dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

VIII - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

IX - Paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

X - Pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

XI - forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, observando as dependências onde não existir forro que a superfície interna do teto deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidades, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas;

XII - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização e desinfecção, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

XIII - ralos de fácil higienização e sifonados;

XIV - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção e onde for necessário.

XV - Janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XVI - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

XVII - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;

XVIII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XIX - dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XX - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor exclusiva para esse fim;

XXI - rede de abastecimento de água com instalações para armazenagem e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XXII - água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;

XXIII - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

XXIV - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

XXV - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, sexo, instalados separadamente, com acesso independente da área industrial, de fácil acesso, protegido de intempéries e com fluxo interno adequado;

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

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

XXVIII - sala para o médico veterinário do SIM/POA, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, podendo ser compartilhada quando se tratar de inspeção periódica;

XXIX - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXX - água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;

XXXI - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial, em número e área suficientes quando necessário de acordo com a legislação específica;

XXXII - instalações e equipamentos para recepção, armazenagem e expedição dos resíduos não comestíveis;

XXXIII - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais;

XXXIV - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

XXXV - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva;

ATOS DO PODER EXECUTIVO

XXXVI - equipamentos apropriados para a produção de vapor; e
XXXVII - laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

Art. 47º Os estabelecimentos de carnes e produtos cárneos, 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 - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - instalação específica para necropsia com forno crematório ou destinação equivalente com objetivo de 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 recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Art. 48º Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

II - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves.

Art. 49º 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. 50º Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira;

II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das 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 de implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 51º O SIM/POA poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

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

Art. 53º 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 sua inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 54º Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração ou armazenagem de produtos que não estejam sujeitos à incidência de fiscalização, desde que não haja prejuízo das condições higiênicas-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à autorização concedida pelo SIM/POA após avaliação dos perigos associados a cada produto.

Parágrafo único. Nos produtos de que trata o caput não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIM/POA e do SIM/POA-COMESP.

Art. 55º As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

Art. 56º O funcionamento de qualquer estabelecimento que se encontre completamente edificado, instalado e equipado, somente será autorizado para a finalidade a que se destina 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 às 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.

CAPÍTULO II DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 57º 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. 58º 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. 59º 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 ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

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

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

§ 1º Os funcionários que trabalham 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 contaminantes.

§ 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. 62º. 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. 63º. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalham 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.

Art. 64º. 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. 65º. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

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

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

Art. 68º. 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, incluindo o transporte.

Art. 69º. 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, incluindo o transporte.

Art. 70º. 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, anualmente ou sempre que solicitada, de que os funcionários estão aptos a manipular alimentos e que 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.

§ 3º Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão para manipular alimentos.

Art. 71º. O SIM/POA definirá o procedimento para garantir o cumprimento das disposições do § 1º do Art. 61 pelos servidores que atuam na inspeção e fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

Art. 72º. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 73º. As 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.

Art. 74º. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Parágrafo único. Conforme legislação específica, nas agroindústrias de pequeno porte, quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente.

Art. 75º. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos refrigeradores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 76º. Será obrigatória à higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 77º. 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 pelas diretrizes definidas pelo MAPA.

CAPÍTULO III

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 78º Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

- I - atender ao disposto nesta Resolução e em normas complementares;
- II - Disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção post mortem, conforme normas complementares;
- III - Disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV - fornecer os dados estatísticos, de interesse do SIM/POA até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;
- V - manter atualizados:

- a) os dados cadastrais de interesse do SIM/POA;
- b) o projeto aprovado dos estabelecimentos registrados junto ao SIM/POA.
- VI - quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM/POA a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, e de paralisação e reinício parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas;
- VII - fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade; e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;

- VIII - manter locais apropriados para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
- IX - fornecer as substâncias para a desnaturação e a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para transformação imediata;
- X - dispor de controle de temperatura 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 de processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino, quando aplicável;
- XII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

- XIII - garantir o acesso de representantes do SIM/POA e do SIM/POA-COMESP a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, auditoria, supervisão, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes à inspeção e à fiscalização industrial e sanitária previstos nesta Resolução e em normas complementares;
- XIV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por eles elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:

- a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde;
- b) adulteração;
- XV - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares federais ou municipais, e manter registros auditáveis de sua realização
- XVI - manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;
- XVII - disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM/POA durante as fiscalizações;
- XVIII - comunicar ao SIM/POA:

- a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;
- b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterá a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate;
- c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais (conforme citado no inciso VI deste Art.); e

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

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

Art. 79º. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênicos-

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 (Boas Práticas de Fabricação), o PPHO (Procedimento Padrão de Higiene Operacional) e a APPCC (Análise de Perigo e Ponto Crítico de Controle), ou outras ferramentas equivalentes reconhecidas pelo SIM/POA-COMESP.

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

§ 3º Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

§ 4º O SIM/POA-COMESP 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. 80º. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com a disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com esta Resolução e com normas complementares.

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

Art. 81º. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIM/POA, seja de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 82º. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

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

Art. 83º. Os estabelecimentos não podem receber produtos de origem animal destinados ao consumo humano que não estejam claramente identificados como fabricado em outro estabelecimento sob inspeção oficial.

§ 1º As matérias-primas e produtos de origem animal recebidas pelos estabelecimentos registrados no SIM/POA, habilitados junto ao SISBI-POA, obrigatoriamente, deverão ser procedentes de estabelecimentos sob SI (Serviço de Inspeção Federal) ou em outros âmbitos de inspeção, desde que haja reconhecimento da equivalência deste serviço de inspeção pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e o estabelecimento conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção dos Produtos de Origem Animal - SISBI.

§ 2º É permitida a entrada de matérias-primas para elaboração de gelatina e produtos colágenos procedentes de:

- I - estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção federal, estadual, distrital e municipal (Instrução Normativa n.º 29/2020 do MAPA); e
- II - estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente.

Art. 84º. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação pelo frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Parágrafo único: Os produtos e as matérias-primas que apresentem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua destinação industrial.

Art. 85º. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

- I - não representem risco à saúde pública;
- II - não tenham sido adulterados;
- III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição; e
- IV - atendam às especificações aplicáveis estabelecidas nesta Resolução ou em normas complementares.

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido adulterados, inclusive dando a devida publicidade.

Art. 86º O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o contido nesta Resolução e em legislação específica, será notificado oficialmente pelo SIM/POA 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/POA para aprovação e concessão de prazos para a devida correção.

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

TÍTULO VI

ATOS DO PODER EXECUTIVO

DOS ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAIS DE PEQUENO PORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 87º 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 cinqüenta 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 do 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. 88º. As normas estabelecidas para os estabelecimentos definidos no Art. 87 serão fundamentadas visando tratamento diferenciado, a simplificação, racionalização e unidade dos processos.

Art. 89º. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte que realizem operação de abate deverão possuir inspeção permanente para seu funcionamento.

Art. 90º. Para estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, as análises laboratoriais de controle de qualidade dos produtos de origem animal poderão ser subsidiadas, a critério do COMESP, diretamente ou através de parcerias, de modo a garantir o controle dos processos e a qualidade e inocuidade dos produtos beneficiados.

Art. 91º. No estabelecimento definido no Art. 90, o Responsável Técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privados ou por técnico de assistência técnica, exceto por agente de fiscalização sanitária.

Art. 92º. O SIM/POA-COMESP disponibilizará as diretrizes e os requisitos mínimos para elaboração dos Programas de Autocontrole a serem implantados por estes estabelecimentos.

CAPÍTULO I

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

Art. 93º As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão as disciplinadas em normas complementares ou na ausência destas, em normas federais específicas.

Art. 94º. No estabelecimento 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. 95º. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte fica dispensado de dispor de escritório ou sala para o SIM/POA, a critério deste, devendo, contudo, dispor de local apropriado para arquivar documentos do Serviço.

CAPÍTULO II DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 96º. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte estará sujeito às sanções administrativas previstas nesta Resolução.

Art. 97º. 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. 98º. Nos estabelecimentos registrados no SIM/POA, é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis e pescados, 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 durante o abate propriamente dito, respeitadas as particularidades de cada espécie, 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.

Art. 99º. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluindo o transporte.

§ 1º Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º Os estabelecimentos de abate que recebem animais de produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Seção I

Da inspeção ante mortem

Art. 100º. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIM/POA.

Art. 101º. 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 guia de trânsito animal (GTA).

Art. 102º. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação do médico veterinário oficial.

Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, conforme definição do órgão de saúde animal competente, poderão ser desembarcados somente na presença de um médico veterinário oficial.

Art. 103º. 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. 104º. 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 fiscais e sanitárias dos animais pelo médico veterinário oficial.

§ 1º No caso 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/POA poderá apreender os lotes de animais ou de produtos, proceder à coleta das amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.

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

Art. 105º. É obrigatória a realização do exame *ante mortem* dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIM/POA.

§ 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 ao disposto nesta Resolução e em normas complementares.

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

§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação, por médico veterinário oficial, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com a finalidade de diagnosticar e determinar a destinação, aplicadas 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 período superior a vinte e quatro horas entre a primeira avaliação e o momento de abate.

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

ATOS DO PODER EXECUTIVO

§ 7º No caso de suspeita de doenças não previstas nesta resolução ou em normas complementares, o abate deverá ser realizado em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 106º. 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, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

Art. 107º. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM/POA:

I - Notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento;

II - Isolar os animais 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, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

Art. 108º. 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. 109º. As fêmeas com gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doenças infectocontagiosas, 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 esta Resolução e com as normas complementares.

Art. 110º. 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. 111º. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do médico veterinário oficial, 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 veterinário oficial, na hipótese de suspeita clínica de enfermidades, e sua realização será compulsória quando estabelecida em normas complementares.

Art. 112º. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangradas, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame *post mortem*, a critério do médico veterinário oficial.

Art. 113º. Quando o médico veterinário oficial autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, este deve ser feito utilizando veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após o 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 necropsia, 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. 114º. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destinados conforme os termos do disposto nesta Resolução e nas normas complementares.

Art. 115º. O SIM/POA 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. 116º. Nenhum animal pode ser abatido sem a autorização do SIM/POA.

Art. 117º. 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 comprometam o bem-estar animal.

Parágrafo único. Os parâmetros a serem fiscalizados referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais serão aqueles previstos em legislação federal pertinente.

Subseção I

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil e Protocolado com Carimbo de Tempo SCT de acordo com a Medida Provisória 2200-2 do Art. 10º de 24.08.01 da ICP-Brasil

Do abate de emergência

Art. 118º. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que forem 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, impossibilidade de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art. 119º. O abate de emergência será realizado na presença de médico veterinário oficial.

Parágrafo único. Na impossibilidade do acompanhamento do abate de emergência por profissional de que trata o *caput*, o estabelecimento realizará o sacrifício do animal por método humanitário e o segregará para posterior realização da necropsia.

Art. 120º. O médico veterinário oficial 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. 121º. 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. 122º. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o médico veterinário oficial deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 123º. 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. 124º. As carcaças de animais abatidos de emergência que não forem 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. 125º. 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.

§ 1º Os métodos empregados para cada espécie animal serão aqueles estabelecidos por normas complementares federais.

§ 2º É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que seus produtos sejam destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.

Art. 126. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 127º. 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 em legislação federal complementar.

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

Art. 128º. As aves podem ser depenadas:

I - a seco;

II - após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua; ou

III - por outro processo aprovado em legislação federal complementar.

Art. 129º. 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 em legislação federal complementar.

§ 1º A depilação 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 prévia.

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

§ 4º Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, conforme critérios definidos pelo MAPA.

Art. 130º. Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o médico veterinário oficial determinará a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 131º. 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 médico veterinário oficial 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.

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 132º. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame *post mortem* pelo médico veterinário oficial, observado o disposto em normas complementares.

§ 1º É vedada a realização de operações de toailete 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 na linha de inspeção.

Art. 133º. A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológico de esfola e desossa das espécies de abate.

§ 1º O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final.

§ 2º É permitida a insuflação dos pulmões para atender às exigências de abate segundo preceitos religiosos.

Art. 134º. Todas as carcaças, as partes de 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.

Parágrafo único. É obrigatório o resfriamento ou o congelamento dos produtos de que trata o *caput* previamente ao transporte.

Art. 135º. As carcaças ou as partes de carcaças, quando submetidas ao 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, colunas e pisos.

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

Art. 136º. O médico veterinário oficial deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 137º. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco – MER, para encefalopatias espongiiformes 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 normas complementares.

§ 2º As especificações 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. 138º. Nos procedimentos de inspeção *post mortem*, o médico veterinário oficial, 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. 139º. 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 complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 140º. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados nas dependências de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 141º. 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. 142º. Toda carcaça, partes de carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões e 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.

§ 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 pelo médico veterinário oficial devem ficar retidos 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. 143º. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo médico veterinário oficial.

Art. 144º. As carcaças julgadas em condição de consumo devem receber as marcas oficiais previstas nesta Resolução, sob supervisão do médico veterinário oficial.

Art. 145º. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o médico veterinário oficial 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. 146º. Durante os procedimentos de inspeção *ante mortem* e *post mortem*, o julgamento dos casos não previstos nesta Resolução fica a critério do SIM/POA-COMESP, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

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

Art. 147º. As carcaças, as partes de carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando ainda o que segue:

I - devem ser condenadas 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 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 de carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no 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. 148º. 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 encontra-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. 149º. 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 processo patológico resolvido 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 apresentarem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízos do exame das características gerais da carcaça.

Art. 150º. 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. 151º. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenadas, 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 eqüinos, 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.

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 152º. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art. 153º. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluindo peles, chifres, cascos, pêlos, 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 área de sangria, pisos, paredes, plafandulos, 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 de 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. 154º As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 155º As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existe 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 médico veterinário oficial, podem ser destinadas a salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 156º As carcaças, as partes de 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 exalame odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 157º 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 médico veterinário oficial devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.

Art. 158º Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrofica devem ser condenados.

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

Art. 159º 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. 160º As carcaças, as partes de carcaças e os órgãos que apresentem áreas extensas 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 de 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 de carcaças, os órgãos e/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. 161º 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. 162º As carcaças que apresentem edema generalizado no exame post mortem devem ser condenadas.

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

Art. 163º. 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. 164º. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*, causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art. 165º. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Fasciola 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. 166º. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art. 167º. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art. 168º. 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. 169º. 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. 170º. 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 dada à carcaça aproveitamento condicional ou determinada sua liberação para o consumo, a critério do médico veterinário oficial, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

Art. 171º. 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 médico veterinário oficial.

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

Art. 172º. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenadas, 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. 173º. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonódos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

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

§ 2º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonódos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonódo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas as áreas atingidas.

Art. 174º. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do médico veterinário oficial.

Art. 175º. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenadas, 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. 176º. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

Art. 177º. 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 devem ser condenados.

Art. 178º. 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.

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 179 . Os  rg os 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. 180 . As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infec o, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Art. 181 . As carcaças com infec o intensa por *Sarcocystis spp* (sarcocistose) devem ser condenadas.

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

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

Art. 182 . As carcaças de animais com infesta o generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

Parágrafo  nico. A carcaça pode ser liberada quando a infesta o for discreta e ainda limitada, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

Art. 183 . Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

Parágrafo  nico. Os fígados que apresentem lesões discretas podem ser liberados depois de removidas e condenados às áreas atingidas.

Art. 184 . 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 tuberculosas nos músculos, nos ossos, nas articula es ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;

IV - apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abd men;

V - apresentem lesões miliares ou perl ceas de parênquimas ou serosas;

VI - apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflama o aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefa o ou a presença de tubérculos jovens;

VII - apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseifica o de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de elei o; ou

VIII - existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circula o sist mica.

  1  As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões do aparelho 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.

  2  Depois de removidas e condenadas às áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas   esteriliza o pelo calor quando:

I - Os  rg os apresentarem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo  rg o;

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

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

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

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

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

Art. 185 . Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspe o *ante mortem* e *post mortem*, nos termos do disposto desta Resolu o e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do médico veterinário oficial, 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 mínimo 24 Be (vinte e quatro graus Baum ) 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) esteriliza o pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redu o de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

  1  A aplica o de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no *caput* deve garantir a inativa o ou a destrui o do agente envolvido.

  2  Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no *caput*, desde que atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovados pelo MAPA.

  3  Na inexistência de equipamento ou instala es específicas para aplica o do tratamento condicional determinado pelo SIM/POA deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condi es tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprova o de aplica o do tratamento condicional determinado.

Subse o I

Da Inspe o Post Mortem de Aves e Lagomorfos

Art. 186 . Na inspe o de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subse o aplica-se, no que couber, o disposto na Se o III deste capítulo.

Art. 187 . Nos casos em que, no ato da inspe o *post mortem* de aves e lagomorfos se evidenciem a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notifica o imediata, determinada pela legisla o de saúde animal, além das medidas já estabelecidas desta Resolu o, cabe ao SIM/POA interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda defini o das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

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

Art. 188 . 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, síndrome asc tica, 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.

  1  Para os estados anormais ou patológicos não previstos no *caput* a destina o será realizada a critério do médico veterinário oficial.

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

Art. 189 . Nos casos de fratura, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destina o industrial.

Parágrafo  nico. 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 destina o será realizada pelo médico veterinário oficial nas linhas de inspe o.

Art. 190 . 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. 191 . No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

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

Art. 192 . No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, includas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo  nico. As lesões superficiais determinam a condena o parcial em libera o do restante da carcaça e dos  rg os.

Art. 193 . As aves que apresentem altera es putrefativas, exalando odor sulfidrico-amoniacal e revelando crepita o gasosa   palpa o ou modifica o de colora o da musculatura devem ser condenadas.

Art. 194 . No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose, e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

Art. 195 . As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remo o das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 196 . 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  rg os.

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

Subse o II

Da Inspe o Post Mortem de Bovinos e Búfalos

Art. 197 . Na inspe o de bovinos e búfalos, além do disposto nesta Subse o e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Se o III deste Capítulo.

Art. 198 . As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 199 . As carcaças com infec o intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

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

I - quatro ou mais cistos em locais de elei o examinados na linha de inspe o (músculos da mastiga o, língua, cora o, diafragma e seus pilares, es fago e fígado); e

ATOS DO PODER EXECUTIVO

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. 200º. 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. 217, são aplicáveis aos equídeos.

Art. 201. As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite cérebro-espinal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotinho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenadas.

Art. 202º. As carcaças e os órgãos devem ser condenadas 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. 203º. As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenadas, 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 condenadas.

Subseção IV

Da inspeção post mortem de ovinos e caprinos

Art. 204º. 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. 205º. 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. 206º. 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 espinal devem sempre ser condenados.

Art. 207º. 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. 208º. 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. 209º. 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. 210º. 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. 211º. 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, devem 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. 212º. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus cellulosae* (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. 213º. As carcaças de suídeos que apresentem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 214º. 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. 215º. 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. 216º. As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

ATOS DO PODER EXECUTIVO

§ 1º A condenação deve ser total quando os rins e os linfonódos 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. 217º. As carcaças acometidas de *Trichinella spiralis* (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 -15°C (quinze graus Celsius negativos);

II - por vinte dias, a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou

III - por doze dias, a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

§ 2º O SIM/POA 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. 218º. 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. 219º. 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. 220º. É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.

Art. 221º. 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 condenados.

Art. 222º. Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:

I - congelamento;

II - salga; ou

III - tratamento pelo calor.

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 223º. 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. 224º. Os dispositivos previstos nesta Resolução são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Parágrafo único. Os procedimentos de inspeção adotados para os gastrópodes terrestres serão os estabelecidos em legislação federal pertinente.

Art. 225º. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 226º. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluída o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará os produtores.

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

Art. 227º. 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. 228º. 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; e

V - controle de parasitas.

Art. 229º. 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, estejam vivos e vigorosos;

III - moluscos:

a) bivalves:

1. estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;

2. odor próprio e suave; e

3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie;

b) cefalópodes:

1. pele lisa e úmida;

2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas;

3. carne firme e elástica;

4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e

5. odor próprio;

c) gastrópodes:

1. carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;

2. odor próprio e suave; e

3. estarem vivos e vigorosos;

IV - 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

V - 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;

b) carne de quelônios:

1. odor próprio e suave;

2. cor característica da espécie, livre de manchas escuras; e

3. textura firme, elástica e tenra.

§ 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 III 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. 230º. 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 - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e

IV - 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.

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 231º. 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. 232º. 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 apresentam, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 233º. 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.

§ 1º 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.

§ 2º Nas hipóteses de que tratam o *caput* e o § 1º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovados pelo SIM/POA, desde que atendidas as diretrizes definidas pelo MAPA.

Art. 234º. O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 235º. Para os fins do disposto nesta Resolução, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 236º. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 237º. 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. 238º. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas nesta Resolução e em normas complementares.

Art. 239º. 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. 240º. 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. 241º. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

I - apreciação 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. 242º. 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. 243º. 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. 244º. 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. 245º. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 246º. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 247º. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 248º. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 249º. 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. 250º. 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 IV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 251º. 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. 252º. 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. 253º. 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. 254º. 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. 255º. 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. 256º. 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. 257º. Para os fins desta Resolução, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

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

Art. 258º. 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. 259º. 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 sob inspeção municipal e deve atender a legislação federal complementar.

Art. 260º. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 261º. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I - pertençam 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 colostrálica;

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.

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 262º. 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. 263º. 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.

Art. 264º. 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. 265º. 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 estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

Art. 266º. 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/POA, adotar outros padrões de leite, desde que sejam atendidas as diretrizes definidas pelo MAPA.

Art. 267º. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 268º. 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. 266 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. 266 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/POA a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises

realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 269º. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações:

I - pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bacteriostase, 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. 270º. 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. 271º. 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/POA-COMESP, desde que atendidas às diretrizes definidas pelo MAPA.

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

Art. 272º. 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. 273º. 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 micro-organismos 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 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (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 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º Podem ser aceitos pelo SIM/POA-COMESP outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º e que atendam às diretrizes definidas pelo MAPA.

§ 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 5°C (cinco graus Celsius).

§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 5°C (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. 274º. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

Parágrafo único. É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 275º. Para os fins desta Resolução, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110°C (cento e dez graus Celsius) e 130°C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Art. 276º. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:

ATOS DO PODER EXECUTIVO

- I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 5° C (cinco graus Celsius);
- II - conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5° C (cinco graus Celsius);
- III - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5° C (cinco graus Celsius);
- IV - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° 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 7° 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. 277º. 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 usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto nesta Resolução.

Art. 278º. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 279º. 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. 280º. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semi desnatado ou 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. 281º. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO V

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 282º. 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. 283º. 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. 284º. 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. 285º. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 286º. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 287º. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TÍTULO VI

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

CAPÍTULO I

DOS ASPECTOS GERAIS

Art. 288º. Para os fins desta Resolução, 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 e normas complementares.

Art. 289º. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, observado o que segue:

I - o órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição; e

II - dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos serão estabelecidos em legislação federal complementar, quando couber.

§ 1º O uso de antissépticos, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas fica condicionado à aprovação prévia pelo órgão regulador da saúde e à autorização pelo SIM/POA-COMESP, desde que atendida à legislação federal complementar.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 290º. O sal e seus substitutos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 291º. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

Art. 292º. O SIM/POA-COMESP adotará os RTIQs para os produtos de origem animal e os demais regulamentos técnicos específicos para seus respectivos processos de fabricação, previstos em legislação federal complementar.

Parágrafo único. Os produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários estarão definidos nos RTIQs.

Art. 293º. Os produtos de origem animal 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. 294º. Os produtos de origem animal podem ser submetidos ao processo de irradiação em estabelecimentos que estejam devidamente regularizados nos órgãos competentes.

Parágrafo único. Os procedimentos relativos a rastreabilidade, registro e rotulagem dos produtos, responsabilidade quanto ao tratamento e comercialização serão estabelecidos em normas complementares.

CAPÍTULO II

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS

Seção I

Das matérias-primas

Art. 295º. 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. 296º. Para os fins nesta 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; e

VIII - nos quelônios as carcaças são desprovidas de casco.

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. 297º. 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, tradicionais ou de países importadores, 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.

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 298º. 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 SIPOA-COMESP, desde que atendidas as determinações previstas em legislação federal complementar.

Art. 299º. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonódos, 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 em legislação federal complementar.

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. 300º. É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonódos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

Art. 301º. 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. 302º. 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. 303º. 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. 304º. 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. 305º. 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 por legislação federal complementar, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

Art. 306º. 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. 307º. 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. 308º. 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. 309º. 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. 310º. 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. 311º. 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 F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*.

Art. 312º. 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. 313º. 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. 314º. 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. 315º. 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. 316º. Para os fins desta Resolução, lingüiça 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. 317º. 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. 318º. 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. 319º. 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. 320º. 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. 321º. Para os fins desta Resolução, apresentado 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. 322º. 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. 323º. 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. 324º. 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. 325º. Para os fins desta Resolução, copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 326º. Para os fins desta Resolução, lombo é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suínos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.

Art. 327º. Para os fins desta Resolução, *bacon* é o produto cárneo obtido do corte da parede toráco-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. 328º. 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. 329º. 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. 330º. 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. 331º. Para os fins desta Resolução, caldo de carne é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado.

ATOS DO PODER EXECUTIVO

§ 1º O caldo de carne concentrado, mas ainda líquido, deve ser designado como extrato líquido 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. 332º. 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. 333º. 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. 334º. 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.

§ 3º Para fins do controle documental da rastreabilidade para atendimento ao disposto no § 2º serão aceitos:

I - a certificação sanitária ou documento equivalente expedido ou autorizado pela autoridade sanitária competente da Federação, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios; ou

II - a documentação comercial, no caso dos estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente.

Art. 335º. Para os fins desta Resolução, banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.

Art. 336º. 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. 337º. 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 federais complementares, e mediante aprovação do SIM/POA-COMESP.

Art. 338º. 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 federais complementares, e mediante aprovação do SIM/POA-COMESP.

Art. 339º. 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 por legislação federal complementar e aprovados pelo SIM/POA-COMESP.

Art. 340º. 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. 341º. 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. 342º. 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 a 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. 343º. 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 penas, 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.

§ 1º 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 farmacocômicos 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.

§ 2º O SIM/POA-COMESP estabelecerá procedimentos simplificados para respaldar o trânsito e a certificação sanitária dos produtos previstos no *caput* e no § 1º, sob os aspectos de saúde animal.

§ 3º Não se incluem na definição do *caput* os produtos de que trata o inciso II do *caput* cujo uso seja autorizado para consumo humano, nos termos do disposto nesta Resolução ou em normas complementares.

Art. 344º. 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 sua desnaturação pelo calor deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.

§ 2º Os materiais condenados destinados à transformação em outro estabelecimento devem ser previamente descaracterizados, vedada sua comercialização e seu uso, sob qualquer forma, para alimentação humana, observado o disposto nos arts. 123 e art. 482.

Art. 345º. Quando os produtos não comestíveis se destinarem à transformação em outro estabelecimento, devem ser:

I - armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade; e

II - transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.

Art. 346º. 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

ATOS DO PODER EXECUTIVO

preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

Art. 347º. 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. 348º. 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 desta Resolução, entende-se por bile concentrada o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

Art. 349º. 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. 350º. 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. 351º. 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. 352º. 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. 353º. 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 -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 2º É permitida a utilização de equipamento congelador salmourador, 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 -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 3º O produto de que trata o § 2º será denominado peixe salmourado congelado.

Art. 354º. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (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 Ministério da Agricultura e Pecuária e pelo Ministério da Pesca e Aquicultura.

Art. 355º. 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 a do gelo fundente.

Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo SIM/POA-COMESP e previstas em legislação federal complementar, 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. 356º. 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. 357º. 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. 358º. 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. 359º. 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. 360º. Para os fins desta Resolução, pescado em semi conserva 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. 361º. 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. 362º. 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. 363º. 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. 364º. 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. 365º. 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. 366º. 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. 367º. 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. 368º. 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, ultra congelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos em legislação federal complementar e aprovados pelo SIM/POA-COMESP.

Art. 369º. Os critérios e parâmetros para ovos e seus derivados e seus respectivos processos de fabricação serão os previstos em legislação federal complementar.

CAPÍTULO V

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS

LÁCTEOS

Seção I

Do leite

Art. 370º. 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 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 será autorizada pelo SIM/POA-COMESP em situações emergenciais de desabastecimento público e por determinação legal federal.

Art. 371º. 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. 372º. 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. 373º. A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 374º. Para os fins desta Resolução, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos nesta Resolução.

Art. 375º. 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. 376º. Para os fins desta Resolução, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido nesta Resolução.

Art. 377º. 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

ATOS DO PODER EXECUTIVO

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. 378º. 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. 379º. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

I - produtos lácteos;

II - produtos lácteos compostos; e

III - misturas lácteas.

Art. 380º. 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. 381º. 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. 382º. 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. 383º. 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. 384º. 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. 385º. 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. 386º. Os cremes obtidos do desnatado de soro, de leite, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas em legislação federal, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

Subseção II

Da manteiga

Art. 387º. 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. 388º. 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. 389º. 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 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.

§ 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. 390º. 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. 391º. Para os fins desta Resolução, queijo de coalho é o 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, semi cozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.

Art. 392º. 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. 393º. 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. 394º. Para os fins desta Resolução, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semi cozida 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. 395º. 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. 396º. 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. 397º. 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 semi cozida, prensada, salgada e maturada.

Art. 398º. 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. 399º. 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. 400º. 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.

Art. 401º. O uso e a comercialização, exclusivamente para fins industriais, da gordura láctea extraída da água utilizada na operação de filagem durante a elaboração de queijos são permitidos, asseguradas a identidade e a qualidade do produto final no qual será utilizada.

Subseção IV

Dos leites fermentados

Art. 402º. 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.

ATOS DO PODER EXECUTIVO

§ 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. 403º. 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. 404º. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas nesta Resolução e em normas complementares.

Art. 405º. 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. 406º. 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 por legislação federal complementar, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 407º. 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. 408º. 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 consume.

Art. 409º. 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. 410º. 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. 411º. 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. 412º. 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. 413º. 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. 414º. 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. 415º. 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. 416º. 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. 417º. 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. 418º. Para os fins desta Resolução, lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 419º. 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. 420º. Para os fins desta Resolução, leiteiro é o produto lácteo resultante da batida do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 421º. 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. 422º. 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. 423º. 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. 424º. 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 por legislação federal complementar.

Art. 425º. É admitida a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida por legislação federal complementar.

Art. 426º. 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. 427º. 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. 428º. Sempre que necessário, o SIM/POA-COMESP 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. 429º. 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. 430º. 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 colméia.

Art. 431º. 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. 432º. 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. 433º. Para os fins desta Resolução, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaríngeas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 434º. 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. 435º. Para os fins desta Resolução, cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colméias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.

Art. 436º. 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. 437º. 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 colméia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

Art. 438º. 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 colméia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

Art. 439º. 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. 440º. 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. 441º. 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. 442º. 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 VII

DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 443º. Todo produto de origem animal comestível produzido nos Municípios que integram o território do COMESP deve ser registrado no SIM/POA.

§ 1º O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 2º Os produtos regulamentados e não regulamentados serão registrados mediante aprovação prévia.

Art. 444º. No processo de solicitação de registro, devem constar:

I - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II - descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

III - descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;

IV - croqui do rótulo a ser utilizado.

§ 1º Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIM/POA.

§ 2º A documentação, quando apresentada exclusivamente em língua estrangeira, deverá possuir tradução em vernáculo.

Art. 445º. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos nesta Resolução ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM/POA-COMESP, e se enquadrarem nas diretrizes definidas pelo MAPA.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no caput do Art. 443, o requerente deve apresentar ao SIM/POA:

I - proposta de denominação de venda do produto;

II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto;

III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;

IV - embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e

V - literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º O SIM/POA julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:

I - a segurança e a inocuidade do produto;

II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e

III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 446º. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 447º. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

Art. 448º. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM/POA.

Art. 449º. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pelo SIM/POA-COMESP.

Parágrafo único. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

CAPÍTULO II DA EMBALAGEM

Art. 450º. 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. 451º. 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. 452º. 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 contenedores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 453º. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo SIM/POA 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 e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelíveis, conforme legislação específica.

§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

Art. 454º. 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. 455º. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados 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.

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 456º. 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 do produto;

II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III - carimbo oficial do SIM/POA;

IV - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

V - marca comercial do produto, quando houver;

VI - prazo de validade e identificação do lote;

VII - lista de ingredientes e aditivos;

VIII - indicação do número de registro do produto no SIM/POA;

IX - identificação do país de origem;

X - instruções sobre a conservação do produto;

XI - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e

XII - 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 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 a serem definidos por legislação federal e aprovados pelo SIM/POA-COMESP.

Art. 457º. 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. 458º. 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 a 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. 459º. 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. 460º. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.

§ 1º Na hipótese de inexistência de regras ou de regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o *caput*, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.

§ 2º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no § 1º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 461º. Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.

§ 1º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata o *caput* e observado o disposto no Art. 453, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.

§ 2º Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro.

§ 3º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto nos § 1º e § 2º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 462º. O uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras que não remetam às

características de qualidade é facultado na rotulagem, nos termos do disposto no Art. 456, item VII.

Parágrafo único. As informações de que trata o *caput* não se enquadram no conceito de expressões de qualidade de que trata o Art. 461.

Art. 463º. 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.

§ 1º Na hipótese do *caput*, as informações de que tratam os incisos I e IV do *caput* do art. 456 deverão ser indicados na rotulagem para as unidades fabricantes envolvidas.

§ 2º A unidade fabricante do produto deve ser identificada claramente na rotulagem, por meio de texto informativo, código ou outra forma que assegure a informação correta.

§ 3º Alternativamente à indicação dos carimbos de inspeção das unidades fabricantes envolvidas, a empresa poderá optar pela indicação na rotulagem de um único carimbo de inspeção referente à unidade fabricante.

Art. 464º. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 465º. 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/POA.

Art. 466º. Os rótulos e carimbos do SIM/POA devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 467º. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas nesta Resolução, em normas complementares e em legislação específica.

Seção II

Da rotulagem em particular

Art. 468º. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos Produtos de Origem Animal).

§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma 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 e aprovação pelo SIM/POA-COMESP, conforme diretrizes definidas pelo MAPA.

Art. 469º. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suínos, de ovinos, de caprinos e de raíças, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM/POA (para comércio local) e do SIM/POA-COMESP (para comércio no âmbito dos municípios consorciados) 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/POA (para comércio local) e do SIM/POA-COMESP (para comércio no âmbito dos municípios consorciados ao COMESP), conforme normas complementares.

Art. 470º. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica aos condimentos e às especiarias.

Art. 471º. 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. 472º. 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.

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 473º. 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. 474º. 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. 475º. 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. 476º. 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. 477º. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM/POA, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

CAPÍTULO IV

DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 478º. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM/POA e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado, fiscalizado e supervisionado pelo Serviço de Inspeção do SIM/POA-COMESP.

Art. 479º. 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 - a expressão "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL", na borda superior externa;

II - a palavra "S.I.M.", na borda superior interna

III - a palavra "INSPECIONADO", ao centro;

IV - o número de registro do estabelecimento, abaixo da palavra "INSPECIONADO"; e

V - NOME DO MUNICÍPIO.", na borda inferior externa.

Art. 480º. Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados nesta Resolução e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiças 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. 481º. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM/POA-COMESP.

Art. 482º. Os diferentes modelos de carimbos do SIM/POA a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo SIM/POA-COMESP devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I - modelo 1:

a) dimensões: 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros);

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "Município - UF", que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior; e

d) uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

II - modelo 2:

a) dimensões: 5cm x 3cm (cinco centímetros por três centímetros);

b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1; e

c) uso: para carcaças de suínos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

III - modelo 3:

a) dimensões:

1. 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados);

2. dimensões variáveis, respeitando a exata proporção e relação entre todos os elementos, incluindo a distância entre as letras, como previsto em norma complementar;

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO" colocada horizontalmente e "Município - UF", que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo do número de registro do estabelecimento deve constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior; e a expressão "SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA" (ou departamento ao qual o SIM está vinculado) deve estar disposta ao longo da borda superior externa; e

d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

IV - modelo 4:

a) dimensões:

1. 3cm (três centímetros) de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas; ou

2. 15cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias impressas;

b) forma: quadrada;

c) dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal; a expressão "SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA" (ou departamento ao qual o SIM está vinculado) deve estar disposta ao longo da borda superior externa; e

d) uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis;

V - modelo 5:

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: a palavra "Município - UF" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais "SIM - MUNICÍPIO"; e logo abaixo destes, a palavra "CONDENADO" também no sentido horizontal; e

d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;

VI - modelo 6:

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: a palavra "Município - UF" colocada 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 5cm (cinco centímetros); ou "TF" ou "FC" com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio) para cada letra; e

d) 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); e

VII - modelo 7:

a) dimensões: 15mm (quinze milímetros) de diâmetro;

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e sobre as iniciais "S.I.M." colocadas horizontalmente, e a palavra "MUNICÍPIO - UF" acompanhando a borda superior interna do círculo; logo abaixo do número, a palavra "INSPECIONADO" seguindo a borda inferior do círculo; e

d) uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária e nas agendas fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, e pode ser de material plástico ou metálico.

§ 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) de diâmetro.

§ 3º A aplicação e controle do uso de lacres e de etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que sua aposição seja necessária é de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente.

Art. 483º. Para o uso do selo oficial SISBI, deverá ser seguida norma federal complementar.

TÍTULO VIII

DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 484º. 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/POA julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 485º. As metodologias analíticas a serem utilizadas pelo SIM/POA-COMESP serão aquelas padronizadas e validadas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

Art. 486º. 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 para um dos laboratórios credenciados pelo SIM/POA-COMESP, 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 SIM/POA-COMESP.

§ 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;

ATOS DO PODER EXECUTIVO

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, contados da data da coleta.

Art. 487º. 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 servidores do SIM/POA.

§ 1º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§ 2º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

Art. 488º. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

Art. 489º. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM/POA notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 490º. É facultado ao interessado requerer ao SIM/POA a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contados da data da ciência do resultado.

§ 1º A amostra de contraprova será enviada para análise pericial em laboratório credenciado pelo SIM/POA-COMESP.

§ 2º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 3º 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.

§ 4º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 5º Na hipótese de que trata o § 4º, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 6º 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/POA-COMESP.

§ 7º 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. 491º. 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.

§ 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. 492º. 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, contados 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. 490, considerada, para este fim, como data da identificação 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. 493º. 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. 494º. A coleta de amostras de produtos de origem animal, registrados no SIM/POA pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 495º. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM/POA-COMESP em normas complementares.

Art. 496º. O estabelecimento será responsável pela remessa das amostras oficiais e pelos custos das análises fiscais em laboratórios credenciados em atendimento aos programas.

TÍTULO IX DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL CAPÍTULO I

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 497º. 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 refrigerados 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. 498º. As matérias-primas e os produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos sob inspeção do SIM/POA, quando devidamente registrados:

I - têm livre comércio em municípios que fazem parte do território do COMESP, observadas:

- a) as exigências do órgão de saúde animal quanto ao trânsito de produtos;
- b) as demais exigências previstas nesta Resolução e em normas complementares; e
- c) o previsto na legislação federal conforme disposto no Art. 4 desta resolução.

II - podem ser objeto de comércio interestadual quando habilitadas junto ao SISBI pelo SIM/POA-COMESP.

CAPÍTULO II

DA CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 499º. Os certificados sanitários, as guias de trânsito e as declarações de conformidade ou de destinação industrial ou condenação emitidos para os produtos de origem animal devem atender aos modelos estabelecidos pelo SIM/POA-COMESP

§ 1º Os procedimentos de emissão dos documentos de que trata o *caput* serão definidos em normas complementares.

§ 2º A certificação sanitária de produtos não comestíveis observará ainda as disposições do Art. 343 desta Resolução.

Art. 500º. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A critério do SIM/POA-COMESP 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 federais complementares, desde que observada a legislação de saúde animal.

Art. 501º. 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 determinados pelo SIM/POA e a emissão de documentação de destinação industrial ou de condenação determinadas pelo estabelecimento.

§ 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.

§ 2º Não serão expedidas novas partidas de matérias-primas ou de produtos até que seja atendido o disposto no § 1º.

§ 3º Nos estabelecimentos de abate em que não seja possível separar o material condenado oriundo do Departamento de Inspeção Final e das linhas de inspeção de *post mortem* do material condenado pelo estabelecimento nas demais operações industriais, a certificação sanitária de que trata o *caput* fica dispensada e o trânsito desses produtos será respaldado pela declaração de condenação de que trata o Art. 499 emitida pelo estabelecimento.

TÍTULO X 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. 502º. 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 no SIM/POA;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM/POA onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal; e

III - que expediem ou transportem 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.

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Seção II

Das medidas cautelares

Art. 503º. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM/POA 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. 484 desta Resolução.

§ 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. 504º. O SIM/POA 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. 484 desta Resolução.

CAPÍTULO II DAS INFRAÇÕES

Art. 505º. Constituem infrações ao disposto nesta Resolução, além de outras previstas:

- I - construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto, atualização documental depositada, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;
- 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 - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM/POA;
- VII - expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM/POA;
- VIII - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM/POA nos prazos regulamentares;
- IX - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos nesta Resolução e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- X - 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;
- XI - não executar procedimentos previstos nos Programas de Autocontrole;
- XII - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- XIII - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- XIV - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- XV - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM/POA relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- XVI - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em serviço de inspeção oficial;
- XVII - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
- XVIII - 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/POA;

XIV - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM/POA;

XX - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

XXI - receber, utilizar, armazenar, expedir ou utilizar produtos ou matérias-primas com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares;

XXII - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM/POA e ao consumidor;

XXIII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM/POA;

XXIV - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXV - adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

XXVI - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

XXVII - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XXVIII - não comunicar ao SIM/POA a escala de trabalho do estabelecimento, a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão;

XXIX - embarçar a ação de servidor do SIM/POA no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXX - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM/POA e/ou o SIM/POA-COMESP;

XXXI - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXXII - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXXIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM/POA e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXXIV - fraudar documentos oficiais;

XXXV - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XXXVI - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos, enganosos ou inexatos ao SIM/POA e/ou o SIM/POA-COMESP;

XXXVII - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

XXXVIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e

XXXIX - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

XL - Expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização de reinspeção.

Art. 506º. 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 - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos nesta Resolução, 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;

XIV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

ATOS DO PODER EXECUTIVO

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 pela legislação federal e adotados pelo SIM/POA-COMESP.

Art. 507º. Além dos casos previstos no Art. 506, 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 mofo 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. 508º. Além dos casos previstos no Art. 506, 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 em legislação federal complementar adotada pelo SIM/POA-COMESP;

VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 509º. Além dos casos previstos no Art. 506, 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 estercoais 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 testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 510º. Além dos casos previstos no Art. 506, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interdita 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. 511º. Além dos casos previstos nos Art. 506 e Art. 510, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 512º. Além dos casos previstos no Art. 506, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 513º. 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 higiênic-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/POA;

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/POA 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. 514º. Os critérios adotados pelo SIM/POA-COMESP de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável, serão aqueles previstos em legislação federal pertinente.

Art. 515º. Nos casos previstos no Art. 505, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após inspeção 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. 516º. 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. 517º. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto nesta Resolução ou em normas complementares, referentes aos produtos de origem animal, consideradas a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado em legislação específica, observadas as seguintes graduações:

a) para infrações leves, multa de um a dez por cento do valor máximo;

b) para infrações moderadas, multa de dez a trinta por cento do valor máximo;

c) para infrações graves, multa de trinta a sessenta por cento do valor máximo; e

d) para infrações gravíssimas, multa de sessenta a cem por cento do valor máximo;

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

IV - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênic-sanitária ou quando causar embarço à ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênic-sanitárias adequadas; e

VI - cancelamento de registro.

§ 1º As multas previstas no inciso II do *caput* serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardis, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do *caput* e a interdição de que trata o inciso V do *caput* serão levantadas nos termos do disposto no art. 506 e art. 507.

§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

§ 4º As sanções de que tratam os incisos IV e V do *caput* poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no Art. 505.

§ 5º A fim de permitir a aplicação do princípio da razoabilidade, as multas poderão ser majoradas em até 20 (vinte) vezes o valor máximo (20.000 UPFE).

Art. 518º. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do Art. 517, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VIII do *caput* do Art. 505;

II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos IX a XX do *caput* do art. 505;

III - infrações graves as compreendidas nos incisos XXI a XXVIII do *caput* do art. 505; e

IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIX a XL do *caput* do art. 505.

ATOS DO PODER EXECUTIVO

§ 1º As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

§ 2º Aos que cometerem outras infrações a esta Resolução ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre um e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no Art. 519 desta Resolução.

Parágrafo único. Para o cálculo da multa será adotada Unidade Padrão Fiscal Estadual do Paraná – UPFE/PR ou outro índice que vier a substituí-la.

Art. 519º. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do *caput* do Art. 517, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I - o infrator ser primário na mesma infração;
- II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
- III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
- V - a infração ter sido cometida acidentalmente;
- VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
- VII - a infração não afetar a qualidade do produto;
- VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;
- IX - o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do *caput* do Art. 4º ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

- I - o infrator ser reincidente específico;
- II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
- IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
- V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
- VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embarço à ação da fiscalização ou à inspeção;
- VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou
- VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 7º 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.

§ 8º O disposto no inciso IX do § 1º não se aplica aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embarço à fiscalização.

Parágrafo único. Para microempreendedor individual, microempresa ou empresa de pequeno porte, aplica-se redução de acordo com o artigo Art. 38-B da Lei Complementar nº 123, de 2006.

Art. 520º. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Art. 521º. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 522º. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do *caput* do Art. 517, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões desta Resolução, nos casos definidos no Art. 513.

§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do Poder Público que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate a fome, em termos do parágrafo 4º do Art. 2 da Lei nº 7889 de 23 de novembro de 1989.

Art. 523º. A sanção de que trata o inciso IV do *caput* do Art. 517 será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões desta Resolução, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:

- I - desobediência ou inobservância às 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 produtos;
- II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- III - alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
- V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;
- VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;
- VII - utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos nesta Resolução ou em normas federais complementares ou por produtos novos prazos depois de expirada a validade;
- VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;
- IX - utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- X - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;
- XI - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM/POA e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- XII - prestação ou apresentação ao SIM/POA de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;
- XIII - fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM/POA;
- XIV - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- XV - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado em serviço de inspeção oficial;
- XVI - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no Ministério da Agricultura e Pecuária ou que não conste do cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- XVII - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- XVIII - início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
- XIX - não comunicação ao SIM/POA da escala de trabalho do estabelecimento, a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão;

XX - recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;

XXI - descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e

XXII - não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento nacional estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.

Art. 524º. A sanção de que trata o inciso IV do *caput* do Art. 517 será aplicada, nos termos do disposto no Art. 525, quando o infrator:

- I - embarçar a ação de servidor do SIM/POA no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
- II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do SIM/POA e/ou o SIM/POA-COMESP;
- III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- V - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM/POA e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- VI - fraudar documentos oficiais;
- VII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM/POA;
- VIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
- IX - prestar ou apresentar ao SIM/POA e/ou o SIM/POA-COMESP informações, declarações ou documentos falsos;

ATOS DO PODER EXECUTIVO

X – expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos a reinspeção obrigatória anteriormente a realização de reinspeção.

Parágrafo único. A penalidade de que trata o inciso IV do *caput* do Art. 517 será aplicada também, nos termos do disposto no art. 523, sem prejuízo de outras previsões nesta Resolução, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

I - não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao SIM/POA, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;

II - expedição para o comércio internacional de produtos elaborados sem atenção ao disposto nas normas complementares relativas à exportação de produtos de origem animal;

III - prestação ou apresentação ao SIM/POA e/ou o SIM/POA-COMESP informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos; e

IV - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos, enganosos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e/ou o SIM/POA-COMESP e ao consumidor.

Art. 525º. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no Art. 519, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

§ 1º A suspensão de atividades oriunda de embaraço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

§ 2º As penalidades tratadas no *caput* terão seus efeitos iniciados no prazo de trinta dias, a partir da data da identificação do estabelecimento.

§ 3º Após início dos efeitos das sanções de que trata o *caput*, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o § 1º, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.

§ 4º A suspensão de atividades de que trata o *caput* abrange as atividades produtivas e a certificação sanitária, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.

§ 5º A interdição de que trata o *caput* será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.

§ 6º Caso as sanções de que trata o *caput* tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.

Art. 526º. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênicas-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênic-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

§ 1º A sanção de interdição de que trata o *caput* será aplicada de forma:

I - parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênic-sanitárias adequadas de funcionamento; ou

II - total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

§ 2º A suspensão de atividade de que trata o *caput* será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênic-sanitária.

§ 3º As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar.

Art. 527º. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.

§ 1º Para os fins deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.

§ 2º Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.

Art. 528º. As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 525; ou

II - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

CAPÍTULO IV

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 529º. O descumprimento às disposições desta Resolução e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 530º. O auto de infração será lavrado por médico veterinário oficial que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade.

Parágrafo único. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

I - a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação; ou

II - a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 531º. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Parágrafo único. No modelo próprio estabelecido pelo Serviço de Inspeção Oficial deve constar:

I - O nome da pessoa física ou jurídica atuada, com respectivo endereço;

II - A descrição da infração cometida, do local, data e hora respectivos;

III - A base legal infringida;

IV - A sanção aplicada e, quando for o caso o prazo para correção da irregularidade; e

V - Nome, função e assinatura do Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Oficial.

Art. 532º. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do atuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º Quando da recusa do atuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§ 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por e-mail ou outro meio que assegure a certeza da identificação do interessado.

§ 3º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da identificação de que trata o § 2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

§ 4º A identificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

§ 5º A manifestação do administrado quanto ao conteúdo da identificação supre a falta ou a irregularidade.

Art. 533º. A defesa e o recurso do atuado devem ser apresentados por escrito e protocolizados na sede do SIM/POA no prazo de dez dias, contado da data da identificação oficial.

§ 1º A contagem do prazo de que trata o *caput* será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da identificação oficial.

§ 2º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.

Art. 534º. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

I - fora do prazo;

II - perante órgão incompetente;

III - por pessoa não legitimada;

IV - após esaurida a esfera administrativa.

§ 1º Na hipótese do inciso II do *caput*, a autoridade competente será indicada ao atuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.

§ 2º O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

Art. 535º. O SIM/POA, após juntada da defesa ao processo, deve instruí-lo com relatório e o Secretário Municipal de Agricultura ou correlatos deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Parágrafo único. Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.

Art. 536º. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contados da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo à Junta Administrativa de Recursos do SIM/POA-COMESP.

Art. 537º. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é a Junta Administrativa de Recursos do SIM/POA-COMESP, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Parágrafo Único. A Junta Administrativa de Recursos do SIM/POA-COMESP será composta por um colegiado de três representantes do COMESP, designados para atuarem em segunda instância.

Art. 538º. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Parágrafo único. O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.

Art. 539º - A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 540º. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência desta Resolução.

Art. 541º. Para fins do disposto no Art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos nesta Resolução ou em normas federais complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários.

TÍTULO XI DAS MULTAS

Art. 542º. Os valores referentes às multas e as taxas instituídas por serviços prestados pelo Serviço de Inspeção Oficial, disposto neste regulamento, serão recolhidos do contribuinte ou do infrator ao respectivo Erário Municipal onde foram gerados.

§1º - Os recursos financeiros arrecadados em decorrência da cobrança de taxas e multas, eventualmente impostas, ficarão vinculados ao SIM/POA e devem ser aplicados, obrigatoriamente, na melhoria, modernização, expansão, realização dos serviços de inspeção e fiscalização e de outras atividades do Serviço de Inspeção Municipal ou, ainda, como fomento nas ações e atividades da agricultura familiar no município.

§ 2º Esgotados os recursos para impugnar a decisão administrativa que aplicou a penalidade de multa, será emitida a guia para pagamento, observadas as graduações dispostas no inciso II do Art. 517 desta Resolução.

§ 3º O valor das multas a que se refere este artigo será em Unidades Padrão Fiscal do Estado do Paraná (UPFE/PR) no qual está localizado o estabelecimento autuado.

§ 4º A conversão em moeda corrente far-se-á pelo valor da UPFE/PR vigente à data da lavratura do Auto de Infração.

Art. 543º. Os procedimentos adotados nos casos de atraso ou falta de pagamento das multas serão aqueles definidos em legislação municipal específica.

TÍTULO XII DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 544º. O SIM/POA-COMESP adotarás as normas complementares estabelecidas pela legislação federal nos casos em que não possua legislação própria.

Art. 545º. O SIM/POA e/ou o SIM/POA-COMESP e o órgão regulador da saúde devem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

Parágrafo Único – O SIM/POA e/ou o SIM/POA-COMESP poderá desenvolver ações com outros órgãos com o intuito de combater a clandestinidade, com realizações de barreiras sanitárias, bem como averiguação de denúncias.

Art. 546º. O SIM/POA e/ou o SIM/POA-COMESP deve atuar em conjunto com o órgão competente da saúde para o desenvolvimento de:

I - ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais; e

II - ações de educação sanitária.

Art. 547º. O SIM/POA 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/POA deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 548º. Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução desta Resolução serão resolvidos pelo SIM/POA-COMESP.

Art. 549º. Os estabelecimentos registrados no SIM/POA terão o prazo de 1 (um) ano, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições desta Resolução relativas aos diferentes modelos de carimbos do SIM/POA de que trata o Artigo Art. 482.

Art. 550º. O SIM/POA-COMESP expedirá normas complementares necessárias à execução desta Resolução.

Art. 551º. As normas complementares existentes permanecem em vigor, desde que não contrariem o disposto nesta Resolução.

Art. 552º. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Gerson Colodel
Presidente do COMESP