



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

DECRETO Nº093/2022 DE 18 DE AGOSTO DE 2022.

“Dispõe sobre a regulamentação do Serviço de Inspeção Sanitário e Industrial no Município de Deodápolis-MS e dá outras providências”.

VALDIR LUIZ SARTOR, Prefeito Municipal de Deodápolis, Estado de Mato Grosso do Sul, no uso de suas atribuições legais, especialmente aquela prevista no artigo 44, incisos V e VII, da Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

Art. 1º O Serviço de Inspeção Municipal de Deodápolis - MS (SIM) criado pela Lei n.789/22, de 29/04/2022, é vinculado diretamente a Agência Municipal de Produção.

Art. 2º É de competência do Serviço de Inspeção Municipal de Deodápolis - MS (SIM) a prévia inspeção e fiscalização, sob o ponto de vista sanitário, higiênico e tecnológico, dos matadouros, frigoríficos, unidade de beneficiamento de carnes e produtos carnes, de pescado, unidade de beneficiamento de leite e seus derivados, fábricas de laticínios, entrepostos de carnes, peixes, ovos, mel, cera e demais derivados de produtos de origem animal que sejam produzidos, manipulados, elaborados, armazenados, transformados e preparados no Município de Deodápolis, inclusive aqueles oriundos da pequena agroindústria rural, excetuando-se os estabelecimentos cuja inspeção seja de competência de órgãos estaduais ou federais, devidamente registrados ou relacionados nos respectivos órgãos de fiscalização.

Art. 3º A inspeção e a fiscalização municipal de que trata este Decreto abrangem, no âmbito do Município:

I - 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;

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

Art. 4º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização, previstas neste Decreto: I - o animal destinado ao abate; II - a carne e seus derivados; III - o pescado e seus derivados; IV - o



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

ovo e seus derivados; V - o leite e seus derivados; VI - o produto das abelhas e seus derivados; VII - os produtos da agroindústria rural e da agricultura familiar.

§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. 5º São privativas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), a fiscalização e a inspeção dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, e seus derivados, no âmbito da inspeção de produtos de origem animal de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 6º O agente do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), mediante apresentação de documento de identificação funcional e no desempenho de suas funções, em qualquer horário, terá livre acesso aos estabelecimentos e às suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, aos armazéns ou a qualquer outro local ou instalação onde se abatam animais, processem, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem produtos e subprodutos de origem animal, matérias-primas e afins, no âmbito do Município de Deodápolis.

Art. 7º As atividades de fiscalização e de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão exercidas por Fiscal Municipal ou Médico Veterinário estabelecido pela agência municipal de produção.

Art. 8º A inspeção e a fiscalização a que se refere ao art. 4º deste Decreto abrangem:

I - o exame “ante” e “post-mortem” dos animais destinados ao abate;

II - o funcionamento e a higiene geral dos estabelecimentos nos processos e nos procedimentos de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou de armazenamento de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana;

III - a expedição;

IV - a captação, canalização, depósito, tratamento, distribuição de água de abastecimento, a captação, distribuição e o escoamento das águas residuais;

V - a classificação de produtos e de subprodutos de origem animal;

VI - os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e físico químicos das matérias-primas e os produtos;

VII - o trânsito e os meios de transporte de produtos de origem animal.

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

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

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

§3º O agente do serviço de inspeção municipal deverá officiar, de imediato, às autoridades da Defesa Sanitária Animal, da Secretaria de Estado da Saúde ou de outros órgãos competentes, a ocorrência de enfermidade animal ou zoonose de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.

§4º A inspeção e a fiscalização previstas no caput deste artigo poderão ser 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 recebem as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto, para abate ou para industrialização;

III - nos estabelecimentos que recebem o pescado para manipulação, distribuição ou para industrialização;

IV - nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou para industrialização;

VI - nos estabelecimentos que extraem ou recebem produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou para industrialização;

VII - nos estabelecimentos que recebem, manipulam, armazenam, conservam, acondicionam ou expedem matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados;

VIII - nos estabelecimentos que recebem, industrializam e distribuem produtos de origem animal não comestíveis.

Art. 9º A fiscalização municipal prevista neste Decreto será exercida SIM e não possui relação com a Coordenadoria de Vigilância Sanitária do Município, resguardadas as competências específicas de cada órgão.

Parágrafo único. As fábricas de produtos e unidades de beneficiamentos de produtos de origem animal tais como; embutidos, charques, defumados, entre outras, que possuem



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

comercialização no próprio local de sua produção, serão fiscalizadas e acompanhadas pela Vigilância Sanitária do Município, evitando-se a duplicidade de fiscalização.

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

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

§1º Dar-se-á a execução de inspeção e de fiscalização de forma permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais, compreendendo os animais domésticos de produção.

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

Art. 12º A inspeção industrial e a sanitária, previstas neste Decreto, abrangem os seguintes procedimentos:

I - a inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;

II - a verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações e dos equipamentos, e o funcionamento dos estabelecimentos;

III - a verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

IV - a verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

V - a colheita de amostras para análises oficiais de fiscalização e a avaliação dos resultados dos exames microbiológicos, histológicos, toxicológicos, físico químicos ou sensoriais, utilizados na verificação da conformidade dos processos de produção, bem como das respectivas práticas laboratoriais aplicadas nos laboratórios dos estabelecimentos inspecionados;

VI - a verificação dos controles de resíduos de produtos de uso veterinário, de agrotóxicos e contaminantes executados pelos estabelecimentos industriais e pelas cadeias produtivas;



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

VII - o fornecimento das informações inerentes à produção primária, com implicações na saúde animal ou na saúde pública;

VIII - o bem-estar animal;

IX - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria ou do beneficiamento de produtos de origem animal.

Art. 13º Os procedimentos de inspeção poderão ser alterados mediante a aplicação da análise de risco, segundo os preceitos instituídos e universalizados, em níveis nacional e/ou internacional.

Art. 14º Para efeitos deste Decreto, “produto” ou derivado é a definição dada ao produto ou à matéria-prima de origem animal julgados aptos para o consumo humano, pela inspeção veterinária oficial.

Art. 15º A inspeção municipal será exercida por servidor médico veterinário do quadro efetivo de pessoal da Prefeitura Municipal, podendo ainda ser exercido por profissional da mesma área detentor de cargo em comissão ou contratado.

Parágrafo único. Para o servidor detentor de cargo em comissão ou contratado por processo de seleção simplificada faz-se necessário ato de designação do prefeito.

Art. 16º O Serviço de Inspeção Municipal poderá celebrar parcerias com órgãos ou com entidades afins, dos setores público ou privado, com o objetivo de viabilizar, desenvolver ou de aperfeiçoar as atividades de educação e de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 17º A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos após o seu registro.

Art. 18º Para efeito deste Decreto, entende-se por:

I - inspeção: atividade de polícia administrativa, privativa aos agentes do SIM habilitados em medicina veterinária, pautado na execução das normas regulamentares e nos procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal, relacionados aos processos e aos sistemas de controle, industriais ou artesanais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;

II - fiscalização: ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do Poder Público Municipal, efetuada por servidores públicos municipais, com poder de polícia sanitária, para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

III - SIM: Departamento diretamente vinculado a Secretária de Agricultura ou Agência Municipal de Produção, do Município de Deodápolis/MS.

IV - agente do SIM: servidor municipal com as atribuições de seus respectivos cargo e função, integrante de uma das seguintes categorias funcionais do Serviço de Inspeção Municipal:

a) Fiscal Municipal Agropecuário (Médico veterinário, com registro no CRMV);

b) Agente Fiscal Agropecuário (Ensino técnico em agropecuária / agrícola);

c) Agente de Serviços Agropecuários (Ensino médio completo).

V - legislação: conjunto de instrumentos que veiculam prescrições de conduta ou de estrutura, compreendendo a Constituição da República e a Constituição do Estado; os acordos, ajustes, convênios ou tratados internacionais de que o Brasil faça parte; as leis de efeitos nacionais e as estaduais; os decretos e demais atos normativos das autoridades administrativas; as decisões dos órgãos administrativos, singulares ou coletivos, a que a lei atribua eficácia normativa, assim como os acordos, ajustes ou convênios que o Estado celebra com a União, outro Estado, Distrito Federal, Município ou entidade, pública ou privada, do País ou do exterior;

VI - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos, principalmente para a inocuidade dos alimentos;

VII - 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;

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

IX - análise de controle de qualidade: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias primas, insumos e dos produtos;

X - análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciada ou, ainda, pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pelo Serviço de Inspeção Municipal;

XI - análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra de fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado;

XII - animais de açougue: bovídeos, suídeos, caprinos, ovinos, equídeos, coelhos e aves;

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

XIII - animais exóticos: todos aqueles que pertençam às espécies da fauna exótica, e que tenham sido:

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

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

XV - insensibilização: processo aprovado pelo órgão municipal competente, aplicado ao animal, para proporcionar imediata e instantânea inconsciência e insensibilidade antes do abate;

XVI - bem estar animal: estado de completa saúde física e mental em que o animal está em harmonia com o ambiente que o rodeia;

XVII - Boas Práticas de Fabricação (BPF): condições e procedimentos higiênicosanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e a inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

XVIII - Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO): procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorados, visando a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XIX - higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização, a ser realizado em todos os estabelecimentos;

XX - sanitização: aplicação de agentes químicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

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

XXII - desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos, por meio de tratamentos físicos ou de agentes químicos;

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

XXIII - caracteres organolépticos: aqueles que se referem à cor, ao odor e ao sabor dos alimentos e das bebidas;

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

XXV - padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, característica sensorial, composição, tipo de processamento ou modo de apresentação, fixados em legislação específica;

XXVI - 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;

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

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

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

XXX - 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;

XXXI - pescado: peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, mamíferos de água doce e algas utilizadas na alimentação humana;

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

XXXIII - programa de autocontrole: programa desenvolvido, implantado, mantido e monitorado pelo estabelecimento, devidamente documentado e validado, visando a assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem Boas Práticas de Fabricação, Procedimento Padrão de Higiene Operacional, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle ou programas equivalentes reconhecidos pelo (SIM/CG);

XXXIV - registro auditável: toda forma de armazenamento de dados em que há segurança quanto à operação ou à exclusão e rastreamento de quem efetuou o registro;



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

XXXV - responsável técnico legalmente habilitado: médico veterinário devidamente inscrito no Conselho Regional de Medicina Veterinária e Zootecnia de Mato Grosso do Sul, por este habilitado a exercer a função de responsabilidade técnica;

XXXVI - qualidade do produto: 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;

XXXVII - rastreabilidade: capacidade de detectar a origem e de seguir o rastro da matéria-prima e dos produtos de origem animal, de alimento para animais, de animal produtor de alimentos ou de substância a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de sê-lo, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;

XXXVIII - contaminação cruzada: é a possibilidade da transferência de patógenos de um produto a outro, tanto por contato direto, como por manipuladores, utensílios, equipamentos, acessórios ou pelo ar;

XXXIX - entreposto de produtos de origem animal: estabelecimento destinado ao recebimento, manipulação, guarda, conservação, acondicionamento e à distribuição de produtos de origem animal e de seus subprodutos, frescos ou frigorificados, que disponha ou não de dependências anexas para a industrialização, nos termos exigidos por este Decreto;

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

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

XLII - 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;

XLIII - embalagem: invólucro, recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir,

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;

XLIV - visitante: toda pessoa não pertencente à área ou ao setor onde os alimentos são processados;

XLV - carteira de saúde: instrumento de controle sanitário, que registra exames clínicos, dermatológicos e exames complementares, destinados exclusivamente aos manipuladores de alimentos;

XLVI - auditoria: procedimento realizado sistematicamente por equipe composta por Fiscais Municipais Agropecuários - Médicos Veterinários:

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 neste Decreto e em legislação específica.

XLVII - supervisão: procedimento realizado por equipe composta de médicos veterinários oficiais, com o objetivo de monitorar as atividades desenvolvidas nos estabelecimentos de produtos de origem animal;

XLVIII - barreira sanitária: local de passagem obrigatória para o acesso a área de produção, visando à higienização das botas e das mãos;

XLIX - equivalência de serviços de inspeção: estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica, aplicadas por diferentes serviços de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e de qualidade dos produtos;

L - 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 suínos, ovinos e caprinos obtidos nos estabelecimentos de abate;

LI - perfil agroindustrial de pequeno porte: conjunto de informações de ordem técnica, incluindo características quantitativas e qualitativas das instalações, equipamentos e dos produtos, plantas e layout, que servem de referência para a elaboração e a aprovação do projeto do futuro empreendimento agroindustrial.

TÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 19º A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal municipal abrange as seguintes categorias:

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

I - Carnes e derivados;

II - leites e derivados;

III - pescado e derivados;

IV - ovos e derivados;

V - produtos das abelhas e derivados.

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

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

Art. 20º Os estabelecimentos sujeitos às disposições deste Decreto classificam-se em:

I - abatedouro frigorífico;

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único. Para fins do disposto no caput deste Decreto para afins, entende-se por: I - 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, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis;

II - Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

III - unidade de beneficiamento de leite e seus derivados; e

IV - queijaria.

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

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

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

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

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 22º Os estabelecimentos de pescado e de derivados são classificados em:

I - Abatedouro frigorífico de pescado;

II - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

§1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate,

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§2º Para os fins deste Decreto, 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, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 23º Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - granja avícola;

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

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

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

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

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS APÍCOLAS E DERIVADOS

Art. 24º Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de extração e de beneficiamento de produtos de abelhas;

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

II – Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

§2º Para os fins deste Decreto, 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, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§3º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

TÍTULO III

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 25º O registro é providência exclusiva do Serviço de Inspeção Municipal de Deodópolis - MS (SIM), que outorga ao estabelecimento suas funções depois de cumpridas as exigências constantes neste regulamento, para comercialização de seus produtos dentro do território do Município de Deodópolis- MS.

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

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

Art. 26º Depois de cumpridas as exigências previstas neste Decreto, o estabelecimento receberá para o seu funcionamento o Certificado de Registro.

Art. 27º Os estabelecimentos constantes dos artigos 20 (Carnes), 21 (Leite), 22 (pescado), 23 (ovos) e 24 (Apícola) deste Decreto, serão registrados no órgão Municipal competente, o SIM.

Art. 28º O estabelecimento registrado no SIM receberá o seu respectivo certificado de registro de acordo com sua atividade industrial.

Parágrafo único. Quando o estabelecimento possuir mais de uma atividade em determinada classificação, a mesma deverá ser acrescentada à sua classificação principal.

CAPÍTULO I

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 29º Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado.

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

Art. 30º O estabelecimento para obter o registro no Serviço de Inspeção de Produtos e Subprodutos de Origem Animal deverá satisfazer as seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I - estar situado em local distante de fontes produtoras de mau cheiro, de poluição e/ou de potenciais contaminantes de qualquer natureza, capazes de interferir na higiene e na sanidade dos produtos de origem animal;

II - ser construído em terreno com área suficiente para a construção das instalações industriais e demais dependências, bem como para a circulação e o fluxo de veículos de transporte;

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

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

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

VI - dispor de dependências e de instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento, apropriadas para recepção, manipulação, preparação, transformação, fracionamento, conservação, embalagem, acondicionamento, armazenagem ou expedição de matérias-primas e de produtos comestíveis ou não comestíveis;

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

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

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

XI - dispor de instalações apropriadas para armazenagem de materiais de higienização, produtos químicos e de substâncias utilizadas no controle de pragas;

XII - dispor, no corpo industrial, de ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, a fim de evitar estrangulamentos/contra fluxo operacional e de prevenir a contaminação cruzada;

XIII - dispor de luz e de ventilação natural ou artificial adequadas em todas as dependências, e que estas sejam orientadas de tal forma que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação dos produtos;

XIV - dispor de paredes e de separações revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, de cor clara, devendo estas ser construídas de forma a facilitar a higienização e a desinfecção, com ângulos arredondados entre paredes e destas com o piso e impermeabilizadas à altura mínima de 2 (dois) metros;

XV - dispor as seções industriais de pé-direito, em dimensão suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos, a fim de atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas;

XVI - possuir pisos impermeabilizados com material específico, devendo ser construídos de modo a facilitar à higienização, desinfecção, a coleta das águas residuais e a sua drenagem para a rede de esgoto;

XVII - dispor de ralos sifonados de fácil higienização;

XVIII - dispor de gabinete de higienização, que possua equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção industrial, assim como de pias para higienização de mãos nas áreas de produção, onde se fizer necessário;

XIX - construir as janelas, portas e as demais aberturas com dispositivos de proteção contra a entrada de vetores e de pragas, a fim de evitar o acúmulo de sujidades, e que sejam de fácil higienização;

XX - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e de preparo de matérias primas e de produtos comestíveis, observado que nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do teto deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade, o desprendimento de partículas e a proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas;



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

XXI - possuir telhado de meia-água, apenas quando puder ser mantido o pé direito à altura mínima da dependência ou das dependências correspondentes;

XXII - dispor de ventilação adequada e de luz natural e artificial suficientes em todas as dependências e climatização, quando necessário, de acordo com legislação específica;

XXIII - dispor de equipamentos e de utensílios compatíveis e apropriados à finalidade do processo de produção, resistentes à corrosão e a atóxicos, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos;

XXIV - dispor de equipamentos ou de instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos, que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XXV - dispor de água suficiente nas dependências de manipulação e de preparo, não só de produtos comestíveis, como de não comestíveis, mantendo sistema de cloração ou de tratamento de água;

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

XXVII - dispor de caldeiras ou de equipamentos geradores, com dispositivos de controle de aferição e com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento, quando necessário o provimento de água quente;

XXVIII - dispor de dependência para higienização de recipientes e de utensílios;

XXIX - dispor de dependência para higienização de veículos utilizados no transporte de matérias-primas e de produtos;

XXX - dispor de equipamentos e de utensílios apropriados utilizados para produtos não comestíveis, exclusivos para esta finalidade, identificados e, quando necessário, em cor diferenciada, dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender às necessidades do trabalho industrial, de dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações e de equipamentos para tratamento de água;

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

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

XXXIV - observar, quando o estabelecimento dispuser de refeitório, que este deverá ser de fácil acesso, de dimensão compatível com o número de funcionários, instalado e utilizado de modo a evitar a contaminação cruzada entre os funcionários uniformizados que trabalhem em áreas de diferentes riscos sanitários, sem prejuízo ao atendimento à legislação específica;

XXXV - a critério do SIM, o estabelecimento terá que dispor de lavanderia própria ou terceirizada e de demais dependências necessárias, cujo procedimento ou sistema de lavagem atenda aos princípios das boas práticas de higiene;

XXXVI - possuir escadas que apresentem condições de solidez e de segurança, construída de material adequado;

XXXVII - dispor de dependência exclusiva para o Serviço de Inspeção Municipal, adequada às atividades desenvolvidas, compreendendo área administrativa, vestiários e instalações sanitárias, no que for aplicável;

XXVIII - apresentar a análise da água de abastecimento, com resultados que atendam aos padrões microbiológicos e físico-químicos, estabelecidos na legislação pertinente;

XXXIX - dispor de uniformes e de equipamentos de proteção individual, em quantidades e em tamanho suficientes, para que as pessoas que venham a visitar ou a desempenhar suas funções no estabelecimento estejam devidamente trajados.

Art. 31º O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de pragas, roedores, animais domésticos ou de outros animais capazes de expor a risco a higiene e a sanidade dos produtos de origem animal.

Art. 32º O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos ou de materiais estranhos à sua finalidade.

Art. 33º O registro será solicitado à Serviço de inspeção municipal, solicitando o registro e a inspeção pelo Serviço de Inspeção Municipal de Deodópolis.

Art. 34º Para fim de registro no Serviço de Inspeção Municipal as edificações dos estabelecimentos destinados às atividades previstas neste Decreto, além das exigências contidas em legislação dos órgãos de normatização técnica, deverão, ainda, estar em conformidade com as fixadas previamente pelo SIM.

Art. 35º Finalizadas as edificações, na forma prevista neste Decreto, o Fiscal Municipal do Quadro do SIM deve elaborar laudo de vistoria final e parecer conclusivo para fins de instruir o processo administrativo de registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 36º A concessão do registro do estabelecimento pelo SIM está vinculada ao cumprimento das condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas neste Decreto e na legislação de normatização técnica específica.

Art. 37º Para o registro no Serviço de Inspeção Municipal, além das exigências já descritas neste Decreto, o estabelecimento deve, também, apresentar o Programa de Autocontrole, desenvolvido especificamente para ser implantado no início de suas atividades.

Art. 38º O funcionamento do estabelecimento será autorizado após a publicação do número de registro no Diário Oficial do Município.

Art. 39º Quando o estabelecimento for construído em mais de uma etapa, de acordo com projeto previamente aprovado, poderá ser concedido o número de registro no SIM, e autorizada a publicação, desde que as dependências e os equipamentos existentes sejam compatíveis com o produto a ser elaborado, mediante laudo técnico do representante do SIM.

Art. 40º A ampliação, remodelação ou a nova construção no estabelecimento já registrado, que resulte em alteração dos equipamentos, da capacidade ou do fluxograma, referente à matéria-prima e aos produtos, sujeitam-se a prévia aprovação do SIM.

Art. 41º Ao estabelecimento que realize atividades distintas dentro da mesma categoria, em dependências diferentes, na mesma área industrial e pertencente ou não à mesma razão social, será concedido a classificação que couber a cada atividade, podendo ser dispensada a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

§1º Será concedido apenas um número de registro no SIM, a mesma firma ou grupo empresarial, localizados em área comum.

§2º Cada estabelecimento, caracterizado por um número de registro no SIM, será responsabilizado pelo cumprimento das disposições deste Decreto nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

Art. 42º Para o registro no SIM os estabelecimentos deverão apresentar os documentos necessários e seguir a ordem de entrega das etapas descritas no Artigo 49, sendo aceita apenas a documentação completa relativa a cada uma delas.

Art. 43º O estabelecimento registrado e mantido inativo por um período superior a 18 (dezoito) meses terá seu registro no Serviço de Inspeção Municipal cancelado.

Parágrafo único. A manutenção do registro e a liberação para o funcionamento ficam condicionados à comprovação das condições técnicas e higiênico - sanitárias do estabelecimento, apuradas em vistoria específica efetuada por um Fiscal Municipal, designado pelo Serviço de Inspeção Municipal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 44º O estabelecimento registrado deverá manter atualizado o seu cadastro no Serviço de Inspeção Municipal, informando, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, as suas eventuais alterações.

Art. 45º O SIM deverá manter em arquivo os documentos apresentados no processo de registro dos estabelecimentos, de que trata este Decreto.

Art. 46º Ocorrendo o cancelamento do registro no SIM apreenderá inutilizará todos os produtos, rótulos e embalagens.

CAPÍTULO II

REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 47º O registro será solicitado ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

Parágrafo único. O requerimento de registro de inspeção municipal deverá ser dirigido ao Serviço de inspeção municipal, solicitando o registro e a inspeção pelo SIM.

I - A primeira etapa: a) Solicitar Vistoria Prévia do Terreno ou do Estabelecimento.

II - A segunda etapa: a) Requerimento de Solicitação de Registro do Estabelecimento;

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

c) Requerimento de aprovação das plantas;

d) Encaminhamento das seguintes plantas e 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. Fica a critério do SIM exigir ou estabelecer a quantidade de plantas conforme a classificação do estabelecimento.

e) Comprovante de pagamento da taxa de análise do projeto – quando couber;

f) Cópia de Anotação de Responsabilidade Técnica do engenheiro homologada pelo Conselho Regional de Engenharia e Agronomia - CREA;

g) Memorial Descritivo da construção assinado pelo engenheiro responsável pela obra;

h) Memorial econômico sanitário assinado pelo médico veterinário da indústria;

i) Contrato Social, Estatuto ou Firma Individual;

j) Contrato de venda ou arrendamento da indústria atualizado;

k) Cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) atualizado;



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

- l) Cópia da Inscrição Estadual junto à Secretaria Estadual de Fazenda atualizado;
- m) Cópia dos documentos pessoais (RG e CPF) do representante legal do estabelecimento (cópia autenticada, ou cópia simples acompanhada da original para autenticação do servidor público).

III - A terceira etapa:

- a) Alvará de localização e funcionamento da prefeitura;
- b) Licença ambiental de operação ou declaração ambiental eletrônica emitida pelo órgão oficial competente;
- c) Laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento;
- d) Cópia de Anotação de Responsabilidade Técnica do Médico Veterinário homologada pelo CRMV.

IV - A quarta etapa:

- a) Requerimento vistoria final da obra;
- b) Apresentação do Programa de Autocontrole a ser implantado no estabelecimento;
- c) Laudo de Inspeção Final com parecer conclusivo do Médico Veterinário, informando se o estabelecimento está apto a iniciar as atividades;
- d) Comprovante de pagamento da taxa de registro de estabelecimento;
- e) Emissão do certificado de Registro do estabelecimento pelo SIM;
- f) Instalação do SIM (Início das atividades).

Art. 48º Os documentos e as plantas a que se refere o Artigo 48 deste Decreto deverão ser apresentados sem rasuras e borrões.

Parágrafo único. As plantas grosseiramente desenhadas (croquis) ou as que contenham indicações e informações imprecisas ou incompletas serão rejeitadas.

Art. 49º Atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas neste decreto e em legislação específica, o serviço de Inspeção Municipal expedirá o Certificado de Registro do estabelecimento.

Parágrafo único. O Certificado de Registro do estabelecimento será emitido após a sua publicação em Diário Oficial do Município de Deodópolis para as atividades que foram liberadas. Havendo interrupção do funcionamento de estabelecimento, por período superior a 06 (seis) meses, para o reinício dos trabalhos será exigida a inspeção prévia de



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Art. 50º Após a concessão do registro, o médico veterinário oficial responsável pela inspeção do estabelecimento irá verificar e homologar o Manual do Programa de Autocontrole, no prazo máximo de 06 (seis) meses.

CAPÍTULO III

DA TRANSFERÊNCIA

Art. 51º A transferência de propriedade de qualquer estabelecimento previsto neste Decreto, alugado ou arrendado, exigirá, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a solicitação ao SIM, em requerimento dirigido ao Serviço de Inspeção Municipal.

I - da transferência do seu registro;

II - da transferência da responsabilidade ao locatário ou arrendatário.

Art. 52º A transferência prevista no art. 53, deste Decreto deve obedecer no que lhe for aplicável, aos mesmos critérios estabelecidos para o registro.

§1º Havendo negativa do adquirente, do locatário ou do arrendatário quanto a promoção da transferência, o alienante, o locador ou o arrendante deve comunicar por escrito dentro do prazo previsto no art. 53, deste Decreto, à Divisão competente do Serviço de Inspeção Municipal, esclarecendo os motivos da recusa.

§2º O responsável pelo estabelecimento deve notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontra o estabelecimento, em face das exigências deste Decreto.

§3º Enquanto não concluída a transferência do registro junto SIM, permanecerá responsável pelas irregularidades verificadas no estabelecimento a pessoa física ou jurídica em nome da qual esteja registrado.

§4º Caso o alienante, o locador ou o arrendante, que tiver feito a comunicação a que se refere o §1º deste artigo, e o adquirente, o locatário ou o arrendatário não apresentem no prazo máximo de 15 (quinze) dias os documentos necessários à transferência respectiva, será suspensa a atividade do estabelecimento registrado, condicionando-se seu restabelecimento ao cumprimento das exigências legais.

§5º Adquirido, locado ou arrendado o estabelecimento e realizada a transferência do registro, o sucessor é obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 53º A alteração de razão social será composta dos seguintes documentos:



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

- I - Requerimento de transferência de SIM assinado pelo responsável da firma antecessora e pelo responsável da nova firma;
- II - Contrato social da firma antecessora;
- III - Contrato Social ou certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda registrado na junta comercial da nova firma;
- IV - Cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) da nova firma;
- V - Cópia da inscrição estadual junto à Secretaria de Estado de Fazenda da nova firma;
- VI - Cópia dos documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário e do representante legal da nova firma;
- VII - Análise Microbiológica e físico-química da água;
- VIII - Cópia da licença ambiental atualizada;
- IX - Certificado de regularidade expedido pelo CRMV (Conselho Regional de Medicina Veterinária e Zootecnia);
- X - Cópia da Anotação de Responsabilidade Técnica expedido pelo CRMV (Conselho Regional de Medicina Veterinária e Zootecnia) da nova firma;
- XI - Termo de Compromisso (com cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do documento original para autenticação pelo servidor público), obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;
- XII - Programa de autocontrole atualizado estabelecido neste decreto;
- XIII - Laudo de inspeção do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo do Médico veterinário do SIM.

Art. 54º De modo paralelo e de forma separada deverão ser encaminhados, ao SIM, os processos de aprovação de rótulos tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

CAPÍTULO IV

DA SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DO REGISTRO

Art. 55º O proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM a paralisação de suas atividades, no prazo máximo de trinta (30) dias a contar da paralisação, sob pena de sofrer as sanções previstas na legislação vigente.

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 56º Será SUSPENSO o registro do estabelecimento quando a atividade cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou em caso de embaraço à ação fiscalizadora.

Art. 57º Será CANCELADO o registro do estabelecimento nos seguintes casos:

I - Quando deixar de funcionar por período de 18 (dezoito) meses;

II - Quando interromper o comércio pelo mesmo prazo;

III - A pedido, após entrega de requerimento de solicitação de suspensão/ cancelamento de Registro.

Art. 58º No caso do cancelamento de registro, os rótulos e as embalagens serão apreendidos, inclusive os materiais de natureza científica, os documentos, formulários de certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 59º O cancelamento de registro deve ser oficialmente comunicado aos órgãos de vigilância sanitária, municipais, estaduais e federais, conforme o caso.

TÍTULO IV

DAS OBRIGAÇÕES E CONDIÇÕES GERAIS DO ESTABELECIMENTO

CAPÍTULO I DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 60º O funcionamento de qualquer estabelecimento que se encontre completamente edificado, instalado e equipado, somente será autorizado para a finalidade a que se destine na forma deste decreto 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.

Art. 61º O Serviço de Inspeção Municipal poderá exigir alterações na planta industrial, processos produtivos e fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção, garantir a inocuidade do produto e a segurança alimentar.

Art. 62º Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal poderá ultrapassar a capacidade diária de suas instalações e equipamentos aprovados pelo SIM.

CAPÍTULO II

DO PESSOAL

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 63º O funcionário envolvido, de forma direta ou indireta, em todas as unidades industriais fica obrigado a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 64º Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes próprios à atividade, devidamente higienizados, e com diferenciação por cores para utilização nas diferentes áreas industriais.

Art. 65º Os funcionários que trabalham em estabelecimentos de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de exames e atestado de saúde ocupacional atualizados, fornecido pelo médico do trabalho, de acordo com a legislação vigente para indústria de alimentos.

§1º O atestado a que se refere o caput deste artigo deverá ser realizado em caráter admissional e renovado, no mínimo anualmente.

§2º A juízo do SIM poderão ser solicitados a qualquer tempo documentos referentes às condições de saúde dos funcionários, inclusive, dos responsáveis legais.

Art. 66º É proibido fazer refeições nas dependências onde se processam produtos de origem animal.

Art. 67º Os visitantes somente poderão ter acesso às dependências onde se processam os produtos de origem animal quando devidamente autorizados, uniformizados, em número e frequência compatíveis, devendo respeitar os procedimentos higiênicos adotados na indústria.

CAPÍTULO III

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 68º Os estabelecimentos previstos neste Decreto devem assegurar que todas as etapas de produção dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica a fim de se obter a inocuidade que atendam aos padrões de qualidade e, conseqüentemente, não apresentem risco à segurança alimentar.

§1º O programa de autocontrole deve conter registros e/ou planilhas auditáveis, com valores numéricos registrados, quando couber, que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e atos complementares, desde a recepção de matéria-prima e ingredientes até a expedição e rastreabilidade dos produtos.

§2º Os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção a ser aplicados pelos estabelecimentos, para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos, atenderão a legislação específica.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 69º Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais, respeitadas as suas particularidades, com o emprego de substâncias aprovadas pela instituição reguladora da saúde pública.

Art. 70º O SIM poderá, sempre que necessário, determinar melhorias e reformas nas instalações e equipamentos, para mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 71º Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados a cada 06 (seis) meses e sempre que necessário em consonância com o disposto nos programas de qualidade do estabelecimento.

Art. 72º Não é permitido residir nas dependências dos estabelecimentos onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 73º É obrigatória a higienização de recipientes e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos. Parágrafo único. Nos estabelecimentos de leite e nos Entrepostos de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados os vasilhames devem ser higienizados antes da sua devolução.

Art. 74º Nos ambientes onde há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou o emprego de substâncias saneantes ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.

CAPÍTULO IV

DAS OBRIGAÇÕES DO ESTABELECIMENTO

Art. 75º São deveres e obrigações do proprietário ou do representante legal dos estabelecimentos de produto de origem animal registrados no SIM:

I - Manter o estabelecimento em conformidade com as determinações deste Decreto e de normas complementares;

II - Fornecer, a juízo da Inspeção Local, pessoal necessário e capacitado para a execução dos trabalhos de inspeção, a qual estipulará as tarefas, horário de trabalho e demais controles administrativos, respeitando as normas trabalhistas pertinentes;

III - Garantir o livre acesso de servidores oficiais a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos inerentes à inspeção e fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto;

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

IV - Manter equipe regularmente treinada e habilitada para a execução das atividades técnicas do estabelecimento;

V - Fornecer material adequado e indispensável aos trabalhos do órgão de inspeção municipal e fornecer equipamentos e reagentes necessários, à critério do órgão de inspeção municipal, para análises de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

VI - Fornecer utensílios e substâncias apropriadas para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa de amostras oficiais para o laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, de aparelhos e de instalações;

VII - Fornecer substâncias específicas para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

VIII - Fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção Municipal sempre que solicitado, os dados de cada mês subsequente ao transcorrido e outros documentos que venham a ser determinados pela inspeção sanitária e industrial;

IX - Manter arquivado no estabelecimento documentação pertinente às atividades de inspeção e fiscalização por período não inferior a 5 (cinco) anos;

X - Comunicar ao Serviço de Inspeção Municipal, com antecedência de no mínimo 24 (vinte e quatro) horas, a realização de trabalho extra em estabelecimento sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

XI - Comunicar com antecedência de, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos;

XII - Comunicar aos agentes da inspeção, com no mínimo doze horas de antecedência, a escala de abate e a realização de quaisquer atividades industriais não previstas e que requeiram sua presença, mencionando natureza das atividades e horários de seu início e sua conclusão;

XIII - Comunicar a chegada ou o recebimento de pescado ao serviço de inspeção municipal com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas;

XIV - Receber, no caso de estabelecimentos que processem produtos lácteos, a matéria-prima de propriedades leiteiras, cadastradas na IAGRO, que atendam às exigências sanitárias, estabelecidas em legislação vigente, referente ao controle de enfermidades;

XV - Adentrar no estabelecimento, no caso de matadouro frigorífico, somente os animais devidamente acompanhados da Guia de Trânsito Animal (GTA);

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

XVI - Manter registros diários auditáveis de recebimento de animais, matérias primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, assim como controle dos processos de fabricação, de estoque, de expedição e de destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta da Inspeção Municipal a qualquer momento;

XVII - Comunicar à Inspeção Local a aquisição de novos equipamentos a serem utilizados na linha de produção estando sujeitos à aprovação;

XVIII - Responsabilizar-se pela qualidade dos produtos, subprodutos e derivados, sob o ponto de vista tecnológico e higiênico sanitário, instituindo um controle de qualidade;

XIX - Desenvolver o programa de qualidade que representem os processos da indústria, em conformidade com a legislação vigente, incluindo a realização de análise físico-química, microbiológica, microscópica e bromatológica dos produtos elaborados e suas matérias primas;

XX - Fornecer, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, laudo de análise laboratorial para a comprovação da qualidade dos ingredientes e aditivos utilizados em todo o processo produtivo;

XXI - Obedecer ao memorial de tecnologia do produto, assim como utilizar rótulos previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal;

XXII - Fornecer a seus empregados, servidores da inspeção e visitantes uniformes completos, limpos e adequados ao serviço, de acordo com a legislação vigente;

XXIII - Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e utensílios adequados, em quantidade suficiente para a execução das atividades da inspeção local, mantendo-os sob sua guarda;

XXIV - Desenvolver programas de capacitação, devidamente documentados, com o objetivo de manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XXV - Manter local apropriado e específico para recebimento e estocagem de matéria-prima procedente de outro estabelecimento sob inspeção oficial, ou de retorno de centro de consumo para ser reinspecionado, bem como para sequestro de carcaça, matéria-prima e produto suspeito;

XXVI - Manter em depósito os produtos apreendidos e descritos no Termo de Fiel Depositário, provendo a sua guarda e integridade;

XXVII - Solicitar, previamente, ao Serviço de Inspeção Municipal, análise e aprovação dos projetos para realização de qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados tanto de suas dependências como instalações;



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

XXVIII - Fornecer transporte dos agentes da inspeção ao local dos trabalhos, quando estes se realizarem em local afastado do perímetro urbano;

XXIX - Acatar as determinações dos agentes do Serviço de Inspeção Municipal quanto ao destino dos animais e dos produtos de origem animal condenados;

XXX - Manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIM, a ser estabelecido em ato complementar;

XXXI - Dispor de controle de temperaturas das matérias-primas e produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, com registro dos valores no que for aplicável.

§1º O pessoal colocado à disposição do SIM subordina-se ao Fiscal e/ou Agente competente pela inspeção.

§2º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção, fornecidos pelos estabelecimentos constituem seu patrimônio e ficarão à disposição do serviço de inspeção municipal local.

Art. 76º O estabelecimento deve dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com atos complementares.

Art. 77º Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção Municipal, seja de natureza fiscal ou registros de controle de análise, de recepção, de estoque, de produção, de expedição ou de quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art. 78º Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deve atender ao disposto em legislação específica, comunicando no prazo máximo de 30 (trinta) dias ao serviço de inspeção municipal local sobre as eventuais substituições.

Art. 79º Os estabelecimentos sob inspeção municipal não podem receber produto de origem animal sem que esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento também sob inspeção municipal, estadual ou federal.

TÍTULO V

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I

DA INSPEÇÃO

Art. 80º A inspeção industrial e sanitária poderá ser:

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

I - Permanente: nos estabelecimentos de produtos de origem animal, que abatem animais de açougue;

II - Periódica: nos demais estabelecimentos de produtos de origem animal sendo a periodicidade dessa inspeção determinada, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, de acordo com a avaliação dos riscos sanitários dos processos de produção dos diferentes produtos, incluindo os programas de autocontrole.

Art. 81º O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o contido neste Decreto e na legislação específica, será notificado oficialmente pelo Serviço de Inspeção Municipal das irregularidades, sendo aberto processo administrativo, quando cabível.

§1º Quando houver a necessidade de execução de medidas corretivas no estabelecimento, o cronograma de execução deverá ser apresentado pelo proprietário ou responsável legal ao Médico Veterinário Oficial do Serviço de Inspeção Municipal, que após aprovação, especificará e concederá os respectivos prazos para correção.

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

Art. 82º O SIM periodicamente fiscalizará e inspecionará o reaparelhamento ou a execução das obras nos estabelecimentos em construção ou reformas, verificando sua conformidade ao processo de registro aprovado.

Art. 83º Fará parte dos procedimentos de inspeção e fiscalização a verificação dos programas de autocontrole, bem como a verificação da conformidade dos processos de produção através dos seus resultados de exames microbiológicos, microscópicos, físicoquímicos, organolépticos ou, ainda, qualquer outro previsto para o produto em questão.

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES, PESCADO E DERIVADOS

Art. 84º Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovinos, de bubalinos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos, de aves domésticas, de coelhos e de outros lagomorfos, bem como de animais exóticos, de animais silvestres e de pescado, atendido o disposto neste Decreto e em ato complementar.

Parágrafo único. O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento só pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

Seção I

Da Inspeção Ante Mortem

Art. 85º O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIM.

Art. 86º 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. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos e de guia de trânsito (GTA).

Art. 87º Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM.

Art. 88º 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. 89º O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIM. Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIM poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.

Art. 90º É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIM.

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

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

§3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação por Fiscal Municipal, com formação em Medicina Veterinária, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando o caso exigir.

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

§5º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção ante mortem.

Art. 91º 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. 92º Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM:

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

II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas;

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. 93º 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. 94º As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 95º 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. O disposto no caput não se aplica aos animais pecilotérmicos.

Art. 96º A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM, 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 No caso de abate de aves, a realização da necropsia será compulsória sempre que a mortalidade registrada nas informações sanitárias da origem do lote de animais for superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério do Fiscal Municipal, com formação em Medicina Veterinária.

Art. 97º As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame post mortem, a critério do Fiscal Municipal, com formação em Medicina Veterinária.

Art. 98º Quando o SIM autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

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

§2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser incinerados ou auto clavados em equipamento próprio, que permita a destruição do agente.

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

Art. 99º As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destruídos conforme disposto neste Decreto.

Art. 100º O SIM 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 de Animais

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 101º Só é permitido o abate de animais por método humanitário e utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria. Os métodos empregados para cada espécie animal têm suas especificações e procedimentos estabelecidos em legislação específica.

Art. 102º Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água clorada, até 05 ppm, suficiente para promover a limpeza e remoção de sujidades.

Art. 103º A sangria deve ser completa e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou por outro método estabelecido na legislação.

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

Art. 104º O médico veterinário oficial pode determinar a interrupção do abate ou a redução na velocidade de abate aprovada, sempre que julgar necessário, até que sejam sanadas as deficiências observadas.

Art. 105º 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 analisadas de acordo com o estabelecido na legislação específica.

§2º O serviço de inspeção municipal deve aplicar as medidas previstas para a inspeção post mortem, no caso de contaminação das carcaças no momento da evisceração.

Art. 106º Quando se tratar de partes de carcaças destinadas ao consumo humano, estas devem manter correspondência com a carcaça e suas vísceras, respeitando-se as particularidades de cada espécie, e não podem ser aproveitadas ou condenadas antes da avaliação do serviço de inspeção municipal.

Parágrafo único. A cabeça, antes de removida do corpo do animal, deve ser marcada para permitir identificação com a respectiva carcaça e suas vísceras, respeitando-se as particularidades de cada espécie. É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre carcaça e vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 107º Todas as carcaças ou partes, órgãos e vísceras, ao serem armazenadas em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas, devem ser previamente resfriadas ou congeladas, dependendo da especificação do produto.

Art. 108º As carcaças ou partes, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça, e entre elas e as paredes, colunas e pisos.

Seção III

Das Disposições Gerais da Inspeção Post Mortem

Art. 109º Nos procedimentos de inspeção post mortem, o médico veterinário oficial pode ser auxiliado por agentes de inspeção e auxiliares. Parágrafo único. A equipe de inspeção será definida respeitando a quantidade necessária para a execução satisfatória das atividades.

Art. 110º A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça ou partes, das cavidades, dos órgãos, das vísceras, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em atos complementares.

Art. 111º Nos casos em que no ato da inspeção post mortem se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pelo serviço oficial de sanidade animal, além das medidas já estabelecidas neste Decreto, cabe ao serviço de inspeção municipal interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo retido aguardando as medidas epidemiológicas de sanidade animal a serem adotadas. Parágrafo único. No caso de doenças infectocontagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerando os lotes envolvidos.

Art. 112º Todos os órgãos, vísceras e partes de carcaça devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 113º Toda carcaça ou partes, órgãos ou vísceras examinadas nas linhas de inspeção que apresentem lesões ou anormalidades que determinem o seu desvio devem ser examinadas e terem a destinação conveniente, conforme critérios estabelecidos.

§1º O exame e o destino de carcaças ou partes, dos órgãos e das vísceras são atribuições do médico veterinário oficial do serviço de inspeção municipal.

§2º Os órgãos ou as vísceras que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações com a carcaça podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção.

§3º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos deve ser semelhante àquele dado à respectiva carcaça.

§4º As carcaças ou partes e os órgãos condenados ficarão retidos pelo serviço de inspeção municipal e serão removidos por meio de carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

§5º Todo material condenado deve ser desnaturado ou retido pelo serviço de inspeção municipal quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que forem transportados para transformação em outro estabelecimento.

Art. 114º É proibida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame pelo serviço de inspeção municipal.

Art. 115º As carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos oficiais, sob a supervisão do serviço de inspeção municipal.

Art. 116º O serviço de inspeção municipal, nos estabelecimentos de abate, deve disponibilizar, sempre que requerido pelos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

§1º Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados ficam responsáveis pela entrega do mencionado laudo, mediante recibo a ser encaminhado ao serviço de inspeção municipal local.

§2º A entrega do laudo aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o serviço de inspeção municipal de fornecer os resultados das inspeções sanitárias aos serviços oficiais de sanidade animal.

Art. 117º Quando houver dúvida sobre o diagnóstico a ser firmado, o serviço de inspeção municipal procederá a condenação.

Art. 118º Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar.

Art. 119º Deverão ser condenadas as carcaças e órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose, quando em estado febril no exame ante mortem.

§1º Os animais que tiverem reagido positivamente a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente, e suas carcaças, órgãos e vísceras devem ser encaminhados obrigatoriamente para o Departamento de Inspeção Final - DIF.

§2º Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor as carcaças que apresentem lesões localizadas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§3º Devem ser condenados o úbere, o trato genital e o sangue de animais que tenham apresentado reação positiva a teste diagnóstico, mesmo na ausência de lesões indicativas de brucelose, podendo a carcaça ser liberada para consumo em natureza.

Art. 120º Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais em estado de caquexia.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 121º Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais acometidos de carbúnculo sintomático.

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

Art. 122º Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras sanguinolentos ou hemorrágicos, uma vez que a alteração seja consequência de doenças ou afecções de caráter sistêmico. Parágrafo único.

Art. 123º Deverão ser condenados os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos.

Art. 124º Devem ser condenadas as carcaças que no exame post mortem apresentem edema generalizado.

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

Art. 125º Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais parasitados por Fasciola hepatica, quando houver caquexia ou icterícia.

Art. 126º Devem ser condenados os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes.

Art. 127º Devem ser condenadas as línguas que apresentem glossite.

Art. 128º Podem ser destinadas ao aproveitamento condicional as carcaças, órgãos e vísceras de animais magros livres de qualquer processo patológico.

Art. 129º Devem ser condenadas as partes de carcaças ou órgãos invadidos por larvas (miíases).

Art. 130º Devem ser condenadas as carcaças de animais com neoplasias extensas, que apresentem repercussão no seu estado geral, com ou sem metástase.

§1º Deve ser condenado todo órgão ou parte de carcaça, atingidos pela neoplasia.

§2º Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais com linfoma maligno.

§3º Quando se tratar de lesões neoplásicas extensas, mas localizadas e sem comprometimento do estado geral, a carcaça e órgãos devem ser destinados à esterilização pelo calor depois de removidas e condenadas às partes e órgãos comprometidos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

§4º 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 órgãos comprometidos.

Art. 131º Devem ser condenados os órgãos, vísceras e partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao ser humano, podendo a carcaça ser liberada desde que não haja comprometimento da mesma.

Art. 132º Podem ser liberadas para consumo humano direto as carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou aborto desde que não haja evidência de infecção ou lesões na carcaça, devendo em todos os casos ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Art. 133º As carcaças de animais portadores de tuberculose devem ser condenadas quando:

I - No exame ante mortem o animal apresentar-se febril;

II - For acompanhada de caquexia;

III - Apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos ou nas articulações, ou ainda nos linfonodos que drenam a linfa dessas partes;

IV - Apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e abdômen;

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

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

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

VIII- Apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;

Art. 134º As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou lesões no baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsulas suprarrenais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas.

Art. 135º As carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando:



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

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

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

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

Art. 136º Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do caput deste decreto.

Art. 137º Poderá ser liberada a carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo, depois de condenadas as áreas atingidas.

Parágrafo único. Devem ser condenadas as partes das carcaças ou órgãos que se contaminem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza.

Subseção I

Da Inspeção Post Mortem de Aves e Lagomorfos

Art. 138º No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, devem ser condenadas totalmente as carcaças e as vísceras.

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

Art. 139º No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluindo as decorrentes de escaldagem excessiva, devem ser totalmente condenadas as carcaças e vísceras. **Parágrafo único.** As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e das vísceras.

Art. 140º No caso de alterações putrefativas, exalando odor sulfídricoamoniacal, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura, devem ser condenadas as aves, inclusive as de caça.

Art. 141º No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao ser humano ou aos animais, devem ser condenadas as carcaças, os órgãos e as vísceras. **Parágrafo único.** Quando não houver comprometimento da carcaça, devem ser condenadas apenas as vísceras ou as áreas atingidas.

Subseção II

Da Inspeção Post Mortem de Bovinos e Bubalinos

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 142º Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de bovinos e bubalinos acometidos das seguintes doenças:

I - Hemoglobinúria bacilar dos bovinos;

II - Variola;

III - Septicemia hemorrágica;

IV - Febre catarral maligna.

Art. 143º Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina).

§1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados 2 (dois) ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados simultaneamente em pelo menos 2 (dois) locais de eleição examinados rotineiramente na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado), totalizando pelo menos 4 (quatro) cistos, adicionalmente à confirmação da presença de 4 (quatro) ou mais cistos, simultaneamente, nas massas musculares integrantes de cada uma das principais grandes peças que compõem as diversas subdivisões da carcaça, a saber, paleta, dianteiro sem paleta, lombo e o conjunto coxão e alcatra, após pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) e no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo).

§2º Quando for encontrado mais de 1 (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 na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§3º Quando for encontrado 1 (um) cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou salga, após remoção e condenação da área atingida.

§4º Quando for encontrado 1 (um) único cisto já calcificado, considerando todos os locais de eleição examinados rotineiramente na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta pode ser destinada ao consumo humano direto sem restrições, após remoção e condenação da área atingida.

§5º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, assim 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 na legislação vigente.

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Subseção IV

Da Inspeção Post Mortem de Pescado.

Art. 144º Na inspeção de pescado além do disposto nesta subseção, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 145º 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 deve ser identificado com a denominação comum da espécie, respeitando-se a nomenclatura regional, podendo ser exigida a utilização do nome científico.

Art. 146º Na inspeção post mortem de rotina, nas espécies de pescado para abate, devem ser realizados os seguintes procedimentos:

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

II - Exame de cabeça, narinas e olhos;

III - Exames visual e táctil do casco, da carapaça, do plastrão e das pontes;

IV - Exame dos órgãos internos e da cavidade onde estão inseridos

V - Exame geral da carcaça, das serosas e da musculatura superficial e profunda acessível.

Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as peculiaridades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:

I - Peixes: a) Superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios à 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, de cor própria à espécie; g) Vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática; h) Ânus fechado; i) Odor próprio, característico da espécie;

II - Répteis: a) A carne de jacaré deve apresentar: 1. Odor característico da espécie; 2. Cor branca rosada; 3. Ausência de lesões e elementos estranhos; 4. Textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente; b) A carne de quelônios deve apresentar: 1. Odor próprio e suave; 2. Cor característica da espécie; 3. Livre de manchas escuras; 4. Textura firme, elástica e tenra.

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

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

§2º O pescado deve ser avaliado quanto às características sensoriais, utilizando-se de tabela de classificação e pontuação definidas em legislação específica.

§3º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 147º São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido em desacordo com as legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 148º É obrigatória a lavagem prévia do pescado recebido nos estabelecimentos, respeitadas as particularidades das espécies, com água corrente sob pressão suficiente para promover a limpeza, a remoção de sujidades e da microbiota superficial.

Art. 149º Qualquer que seja o meio de transporte utilizado para o pescado fresco, respeitadas as peculiaridades das diferentes espécies, este deve ser realizado em veículos ou contentores isotérmicos, acondicionado em recipientes impermeáveis, lisos e de fácil higienização, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado fresco a granel, à exceção daquelas espécies de grande tamanho definido em legislação específica.

Art. 150º O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável.

Art. 151º O pescado congelado, com exceção daquele congelado em salmoura e destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, deve, durante o transporte, ser mantido a uma temperatura constante não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos), em todos os pontos do produto, tolerando-se um aumento de até 3°C (três graus Celsius).

Art. 152º O pescado, depois de submetido ao congelamento, deve ser mantido em câmara frigorífica que possua condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a -18°C (dezoito graus Celsius negativos) no seu centro térmico, com exceção das espécies congeladas em salmoura destinadas à elaboração de conservas, que podem ser mantidas a temperaturas não superiores a -9°C (nove graus Celsius negativos) no seu centro térmico.

Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições definidas na legislação vigente, de forma a garantir a inocuidade e qualidade do pescado, observando-se o seguinte:

I - Uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco;

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

II - O pescado poderá ser submetido ao congelamento, desde que atendidas as condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

Art. 153º Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis às doenças ou infecções, bem como à presença de parasitas.

Parágrafo único. O monitoramento deste procedimento deve ser executado por pessoa qualificada do estabelecimento e comprovado por registros auditáveis, utilizando-se um plano de amostragem representativo do lote, levando-se em consideração o tipo de pescado, área geográfica e sua utilização, realizada com base nos procedimentos aprovados em legislação específica, incluindo, se necessário, a transiluminação.

Art. 154º Para preservação da inocuidade e qualidade do produto, será observada a legislação específica, quanto as espécies de pescado que poderão ser submetidas à sangria, descabeçamento ou evisceração previamente ao encaminhamento ao estabelecimento, bem como os requisitos para sua recepção.

Art. 155º O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado, do congelado e do descongelado deve ser realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 156º Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere esta subseção, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:

I - Congelamento;

II - Salga;

III - Tratamento térmico.

Art. 157º Considera-se impróprio para o consumo humano o pescado:

I - Em mau estado de conservação e de aspecto repugnante;

II - Que apresente coloração, odor ou sabor anormais;

III - Portador de lesões, de doenças ou de substâncias que possam prejudicar a saúde;

IV - Que apresente infecção muscular maciça por parasitas;

V - Tratado por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM;

VI - Recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;

VII - Que apresente resíduos de produtos de uso veterinário, de agrotóxicos ou contaminantes, acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica do órgão competente do setor saúde;



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

VIII - Apresente outras alterações que o tornem impróprio, definidas na legislação específica;

IX - Quando não se enquadrar nos limites estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para o pescado fresco.

Parágrafo único. O pescado que encontrar-se nas condições dispostas neste artigo deve ser condenado, identificado, desnaturado e descaracterizado visualmente, podendo ser transformado em produto não comestível, considerando os riscos de sua utilização.

Art. 158º O pescado, partes dele e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local apropriado, com instalações específicas, onde devem ser inspecionados, considerando o risco de sua utilização. Subseção

Seção IV

Das Seções Anexas ao Abate

Art. 159º Os locais denominados de seções anexas ao abate são de:

I - Miúdos;

II - Mocotós;

III - Bucharria;

IV - Triparia.

Art. 160º Seção de Miúdos é o local destinado à manipulação, à toailete e ao preparo para melhor apresentação e subseqüente tratamento dos órgãos, das vísceras, da carne industrial e de alguns cortes específicos, como diafragma e seus pilares, retirados dos animais abatidos.

Parágrafo único. Podem ser manipulados nesta seção o encéfalo, a língua, o coração, o fígado, os pulmões, os rins, o baço, a cabeça, a aorta, a traqueia, os testículos, o rabo, a medula espinhal, os ligamentos, os tendões, a glândula mamária, o vergalho, as cartilagens e as glândulas endócrinas e outras partes consideradas comestíveis, preservadas as condições de fluxo e as demais estabelecidas em normas complementares de cada espécie, evitando-se riscos de contaminação cruzada, observando-se o seguinte:

I - Os rins destinados ao preparo de produtos cárneos devem ser previamente abertos e, a seguir, abundantemente lavados;

II - No coração das espécies em que se fizer necessária a aplicação de incisões para realização da inspeção, deve-se verificar a existência de coágulos sanguíneos, os quais devem ser retirados;

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

III - Os miúdos e as carnes industriais devem ser submetidos à prévia lavagem e ao escorrimento, seguido de pré-resfriamento, antes da frigorificação ou embalagem.

Art. 161º Seção de Mocotós é o local destinado à manipulação, à limpeza e ao preparo das patas de bovinos para fins comestíveis, preservadas as condições de fluxo e evitando-se riscos de contaminação cruzada.

Art. 162º Seção de Bucharia é o local destinado à manipulação, à limpeza e ao preparo dos estômagos de ruminantes para fins comestíveis, constituindo-se de 2 (duas) subseções separadas fisicamente, sendo a primeira para esvaziamento do conteúdo gástrico e retirada da mucosa e a segunda para cozimento e preparo final.

Art. 163º Os estômagos de ruminantes destinados à alimentação humana devem ser lavados imediatamente após o esvaziamento.

§1º Na fase de pré-cozimento, permite-se o branqueamento de estômagos de ruminantes pelo emprego de peróxido de hidrogênio, óxido de cálcio ou sua combinação com carbonato de sódio, além de outras substâncias aprovadas pelo órgão regulador da saúde e permitidas pelo SIM, devendo ser lavados com água, depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.

§2º Permite-se a extração da mucosa do abomaso para produção de coalho.

Art. 164º Seção de Triparia é o local destinado à manipulação, à toailete e ao preparo de órgãos e de vísceras abdominais para fins comestíveis, constituindo-se de 2 (duas) subseções separadas fisicamente, sendo a primeira para esvaziamento do conteúdo e retirada da mucosa e a segunda para cozimento ou salga e preparo final.

§1º Para o aproveitamento dos produtos de triparia, é necessário que sejam raspados e lavados, considerando-se como processos de conservação a dessecação, a salga ou outros aprovados pelo SIM.

§2º Permite-se o tratamento dos intestinos com coadjuvantes de tecnologia, desde que aprovados pelo órgão regulador da saúde e permitidos pela SIM, devendo os mesmos ser lavados com água depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.

Art. 165º Quando se tratar de produtos de triparia que exijam tratamento térmico, os procedimentos devem ser realizados em locais apropriados, completamente isolados e exclusivamente destinados a este fim, preservadas as condições de fluxo e evitando-se riscos de contaminação cruzada.

Art. 166º Os produtos de triparia destinados ao consumo e à produção de envoltórios devem ser inspecionados, principalmente quanto à sua integridade, estado de conservação e limpeza.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Parágrafo único. As atividades industriais previstas no caput deste artigo somente podem ser executadas nos estabelecimentos classificados como Abatedouro Frigorífico e Entrepasto de Envoltórios Naturais.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 167º Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Parágrafo único. Os demais ovos devem denominar-se segundo a espécie de que procedam.

Art. 168º Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pelo SIM, só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos neste Decreto.

Art. 169º Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo.

Art. 170º Os ovos recebidos na Granja Avícola, no Entrepasto de Ovos ou Unidade de beneficiamento de ovos e Derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de sanidade animal.

§1º Os Entrepastos de Ovos e Unidade de beneficiamento de ovos e derivados devem manter uma relação atualizada dos fornecedores.

§2º Os ovos recebidos nos Entrepastos de Ovos e Unidade de beneficiamento de ovos e derivados devem chegar devidamente identificados e acompanhados de uma ficha de procedência, de acordo com o modelo estabelecido em ato complementar.

Art. 171º O estabelecimento dever manter registros auditáveis e disponíveis ao serviço de inspeção municipal devem abranger dados de rastreabilidade, quantidade de ovos classificados por categoria de qualidade e de peso e outros controles, conforme exigência do SIM.

Art. 172º Os estabelecimentos de ovos e unidade de beneficiamento de ovos e derivados devem obedecer os seguintes critérios:

- I - Garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;
- II - Armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;
- III - Realizar exame pela ovoscopia em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade;
- IV - Medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

V - Classificar e pesar os ovos com equipamentos específicos;

VI - Executar os programas de autocontrole;

VII - Implantar programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes em ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução.

Art. 173º Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.

Art. 174º Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características:

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

II - Câmara de ar com altura não superior a 06 mm (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;

V - Cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 175º Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

I - Ovos considerados inócuos, mas que não se enquadrem nas características fixadas na categoria “A”;

II - Ovos que apresentem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou

III - Ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização

Art. 176º Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização.

Art. 177º Os ovos destinados para a produção de derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 178º Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 179º São considerados impróprios para consumo os ovos que 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 que estejam secos por outra causa;

III - Podridão vermelha, negra ou branca;

IV - Contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - Cor ou odor ou sabor anormais;

VI - Sujidades externas por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VII - Rompimento da casca e que estiverem sujos;

VIII - Rompimento da casca e das membranas testáceas;

IX - Contaminação por substâncias tóxicas;

X - Resíduos de produtos de uso veterinário, de agrotóxicos ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica do órgão competente do setor saúde.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que forem submetidos ao processo de incubação ou por outras causas previstas em atos complementares.

Art. 180º Os ovos considerados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações apropriadas e sejam atendidas as especificações do produto não comestível que será fabricado.

Art. 181º É proibido o acondicionamento de ovos em uma mesma embalagem quando se tratar de:

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

II - Ovos de espécies diferentes.

Art. 182º Os aviários, granjas e outras propriedades avícolas nas quais estejam propagando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de sanidade animal, não podem destinar sua produção de ovos ao consumo.

CAPÍTULO IV

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 183º A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas neste decreto, abrangem, ainda, a verificação:

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

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

III - Das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos;

IV - Dos programas de autocontrole implantados.

Art. 184º 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.

Art. 185º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

Art. 186º Permite-se 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. 187º Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 188º Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.

Art. 189º Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e, por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.

Art. 190º Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

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

Art. 191º O leite deve ser produzido em boas condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, de conservação e de transporte.

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

§2º O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em regulamentos técnicos específicos.

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

§3º O vasilhame ou equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, mantido em condições adequadas de higiene.

Art. 192º 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 produto cru refrigerado na propriedade rural.

Art. 193º Para fins deste Decreto é proibido, nas propriedades rurais, o desnate parcial ou total do leite.

Art. 194º É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I - Pertencam à propriedade que esteja sob interdição;

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 - Receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 195º O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, qualidade e rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluindo sua condição de transporte.

§1º 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.

§2º Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de coleta a granel dos estabelecimentos sob inspeção municipal.

Art. 196º Após a captação do leite cru na propriedade rural, é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais que ofereçam risco de contaminação ou perda da qualidade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 197º A matéria-prima deverá atender aos padrões de identidade e qualidade do leite cru refrigerado na plataforma de recebimento do estabelecimento industrial.

Art. 198º Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 199º A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, e abrange:

- I - Contagem de células somáticas (CCS);
- II - Contagem bacteriana total (CBT);
- III - Composição centesimal;
- IV - Detecção de resíduos de produtos de uso veterinário;
- V - Outras que venham a ser determinadas em ato complementar.

Parágrafo único. Serão estabelecidos em ato complementar, os procedimentos para a colheita de amostras.

Art. 200º Considera-se leite normal o produto que apresente:

- I - Características sensoriais de cor, odor e aspecto normais;
- II - Teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas); III - Teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
- III- Teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
- IV - Teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- V - Teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- VI - Acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoitocentésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL;
- VII - Densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/mL; e



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

VIII - Índice crioscópico entre $-0,530^{\circ}\text{H}$ (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e $-0,550^{\circ}\text{H}$ (quinhentos e cinquenta milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a $-0,512^{\circ}\text{C}$ (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a $-0,531^{\circ}\text{C}$ (quinhentos e trinta e um milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.

§1º Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em ato complementar.

§2º O leite cru deve apresentar reação positiva aos testes que identificam a presença das enzimas fosfatase alcalina e peroxidase.

§3º O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

§4º O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário, de agrotóxicos e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica do órgão competente do setor saúde.

§5º O leite cru oriundo de região específica que disponha de estudo técnico científico sobre variações fisiológicas dos critérios supracitados poderá ser aceito após avaliação do SIM.

Art. 201º A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve além de outras determinadas em ato complementar, abranger as seguintes especificações:

I - Características sensoriais de cor, odor e aspecto;

II - Temperatura;

III - Teste do álcool ou alizarol;

IV - Acidez titulável;

V - Densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius);

VI - Teor de gordura;

VII - Teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos;

VIII - Índice crioscópico;

IX - Pesquisa de agentes inibidores do crescimento microbiano;

X - Pesquisa de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade e do índice crioscópico e conservadores;

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

XI - Pesquisa de outros indicadores de fraudes que se façam necessárias.

Art. 202º O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões de análises especificados neste Decreto e em ato complementar. Quando a matéria-prima for proveniente de Usina de Beneficiamento de leite e derivados, deve ser realizada a pesquisa de fosfatase alcalina e peroxidase.

Parágrafo único. Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação, de acordo com o disposto na legislação.

Art. 203º O serviço de inspeção municipal, quando se fizer necessário, deve realizar as análises previstas em regulamento técnico específico ou nos programas de autocontrole, ou determinará as suas realizações pelo estabelecimento.

Art. 204º Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:

I - Provenha de propriedade interdita pela autoridade competente da IAGRO;

II - Na seleção da matéria-prima presente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes, de 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;

IV - Revele presença de colostro;

V - Apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

Art. 205º O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser inutilizado e descartado pelo estabelecimento. O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pelo estabelecimento de acordo com o disposto neste Decreto e na legislação específica.

Art. 206º O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outro os processos aprovados em ato complementar, as seguintes operações:

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

II - Beneficiamento, incluindo os processos de pasteurização, de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) e de esterilização.

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

Art. 207º Entende-se por filtração, a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado. Parágrafo único. Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 208º Entende-se por clarificação, a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo SIM. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 209º 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.

§1º Considera-se aparelhagem própria àquela provida de dispositivo de controle automático de temperatura e de tempo, de modo que o produto termizado satisfaça às exigências deste Decreto.

§2º O leite termizado deve: I - Ser refrigerado imediatamente após o aquecimento; II - Manter as reações enzimáticas do leite cru.

Art. 210º Entende-se por pasteurização, o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo 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) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; 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) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§2º Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura (termógrafos de calor e de frio), termômetros e outros que



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação, para o sistema de pasteurização rápida, essa aparelhagem deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§4º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado entre 2°C (dois graus Celsius) e 4°C (quatro graus Celsius), imediatamente após a pasteurização, envasado automaticamente em circuito fechado no menor prazo possível e expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius).

§5º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos a temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 4°C (quatro graus Celsius).

§6º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§7º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 211º 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) durante 20 (vinte) a 40 (quarenta) minutos, em equipamentos próprios.

Art. 212º No caso de conservação de leite, devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura:

I - Conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 04°C (quatro graus Celsius);

II - Conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 04°C (quatro graus Celsius);

III - Refrigeração após a pasteurização: 04°C (quatro graus Celsius);

IV - Estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4°C (quatro graus Celsius);

V - Entrega ao consumo do leite pasteurizado: 07°C (sete graus Celsius);

VI - Estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultraalta temperatura - UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 213º O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, por meio de 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 e do processo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

§2º O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em Granjas Leiteiras e em Usinas de Beneficiamento de leite, conforme previsto neste Decreto.

Art. 214º O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 215º É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território nacional, nos termos deste decreto e na legislação específica.

Art. 216º 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 regulamento técnico específico.

Art. 217º O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado 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 regulamento técnico específico.

Art. 218º Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao regulamento técnico específico.

Art. 219º Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não atenderem ao padrão a que se destina, o leite poderá ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão, devendo ser atendido o disposto neste Decreto e na legislação específica.

Art. 220º Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

CAPÍTULO V

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS APÍCOLAS E DERIVADOS

Art. 221º A inspeção de produtos de abelhas e seus derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação:

I - Da origem, da extração, do acondicionamento, da conservação, da origem e do transporte dos produtos de abelhas;

II - Do processamento, da armazenagem e da expedição;

III - Dos programas de autocontrole implantados.

Art. 222º As análises de produtos apícolas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

determinadas pela legislação, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único. Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade o estabelecimento receptor será responsável pela destinação, de acordo com o disposto neste Decreto e na legislação específica.

Art. 223º O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, de pasteurização ou de desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e demais exigências estabelecidas na legislação.

Art. 224º São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos de abelhas que evidenciem:

I - Características sensoriais anormais;

II - A presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico sanitários e tecnológicos;

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

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

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

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

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

Art. 225º São considerados fraudados os produtos apícolas que:

I - Apresentem substâncias que alterem a sua composição original;

II - Apresentem aditivos;

III - Evidenciem a subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com este Decreto ou em legislação específica;

IV - Forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

V - Apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto.

Parágrafo único. Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão são também considerados fraudados os que evidenciem a adição de açúcares diretamente ao produto ou pela contaminação via alimentação artificial.

Art. 226º Os produtos de abelhas alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, podem ter aproveitamento condicional quando previstos em atos complementares.

Art. 227º Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo SIM.

Art. 228º 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

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 229º Ingrediente é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um produto e que permanece ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica.

Art. 230º A utilização dos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia deve atender ao regulamento técnico específico do órgão regulador da saúde.

Art. 231º Todos os ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e percentuais na descrição dos processos de fabricação para registro dos produtos.

Art. 232º O sal e seus substitutivos empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias orgânicas ou minerais estranhos à sua composição e devem atender à legislação específica.

Art. 233º Serão observados os regulamentos técnicos de identidade e qualidade para os produtos de origem animal expedidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou, em casos específicos, os estabelecidos pela IAGRO, em ato complementar.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Parágrafo único. Todos os produtos de origem animal elaborados em estabelecimentos sob inspeção municipal devem atender aos regulamentos técnicos de que trata este artigo.

Art. 234º Sempre que necessário, o SIM solicitará ao estabelecimento documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais.

CAPÍTULO II

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS

Seção I

Das Matérias-Primas e Produtos Comestíveis

Art. 235º Entende-se por carnes, as massas musculares e demais tecidos que as acompanham, procedentes das diferentes espécies animais julgadas aptas para o consumo humano pelo médico veterinário oficial do serviço de inspeção municipal.

Art. 236º Entende-se por carcaça, as massas musculares e ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido da cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observando-se, ainda, o seguinte:

I - Nos bovinos, bubalinos e equídeos a carcaça não inclui a pele, as patas, o rabo, a glândula mamária, os testículos e o vergalho, exceto suas raízes;

II - Nos suídeos a carcaça pode ou não incluir a pele, a cabeça e os pés;

III - Nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui a pele, as patas, a glândula mamária, os testículos e o vergalho, exceto suas raízes, mantendo-se 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, de cabeça e de patas;

VI - Nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele, de cabeça e de pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;

Art. 237º Entende-se por miúdos, os órgãos, as vísceras e as partes de animais de abate destinados à alimentação humana, julgados aptos para o consumo humano pelo médico veterinário oficial do serviço de inspeção municipal.

Art. 238º Entende-se por produtos de triparia, as vísceras abdominais consideradas como envoltórios naturais, tais como o estômago, os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Parágrafo único. Podem ainda ser utilizados como envoltórios o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.

Art. 239º As carcaças ou partes e miúdos devem atender aos limites microbiológicos, físico-químicos e de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes estabelecidos em atos complementares ou legislação específica do órgão competente.

Art. 240º As carnes e miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de linfonodos, de glândulas, de vesícula biliar, de saco pericárdico, de papilas, de cartilagens, de esquirolas ósseas, de grandes vasos, de coágulos e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano.

Art. 241º É proibido o uso de tonsilas, de glândulas salivares, de glândulas mamárias, de ovários, de baço, de testículos, de linfonodos, de nódulos hemolinfáticos e de outras glândulas como matéria-prima para o preparo de produtos cárneos.

Art. 242º Permite-se a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos industrializados, desde que obtido em condições específicas definidas em regulamento técnico de identidade e qualidade.

§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.

Art. 243º Entende-se por produtos cárneos, aqueles obtidos de carnes das diferentes espécies animais cujas propriedades originais foram modificadas mediante processo tecnológico adequado que pode envolver a adição de ingredientes, de aditivos ou de coadjuvantes de tecnologia.

Art. 244º Para a fabricação de produtos cárneos embutidos é permitido o emprego de envoltórios naturais, como tripas, bexigas ou outra membrana animal, que devem estar limpos e sofrer outra lavagem imediatamente antes de seu uso.

Parágrafo único. É permitido o emprego de películas artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 245º 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.

Art. 246º Permite-se a reutilização de salmouras filtradas por processo contínuo, para subsequente aproveitamento, desde que não apresentem alteração de suas características originais.

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

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

Art. 247º Os produtos cárneos são considerados fraudados quando:

- I - Não forem atendidas as especificações contidas neste Decreto;
- II - Forem empregadas carnes e matérias-primas em desacordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em proporções diferentes das constantes na formulação aprovada;
- III - Conttenham carnes de espécies diferentes das declaradas nos rótulos;
- IV - Conttenham matérias-primas, aditivos ou outros ingredientes não permitidos ou em quantidades superiores aos limites permitidos pela legislação específica;
- V - Não forem atendidos os parâmetros físico-químicos estabelecidos em legislação específica.

Art. 248º Os produtos cárneos devem ser considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I - A superfície for úmida, pegajosa, exsudando líquido;
- II - A palpação se verifiquem partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;
- III - Há indícios de fermentação pútrida;
- IV - A massa apresenta manchas esverdeadas ou pardacentas, ou coloração sem uniformidade;
- V - Rançosos, mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico;
- VI - Infestado por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores;
- VII - Há alteração de suas características sensoriais;
- VIII - Não forem atendidos os limites microbiológicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, de agrotóxicos ou de contaminantes estabelecidos em legislação específica do órgão competente do setor saúde;
- IX - Contiverem corpos estranhos ou sujidades internas, externas ou qualquer outra evidência de descuido e falta de higiene na manipulação, na elaboração, no preparo, conservação ou no acondicionamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 249º 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.

Seção II

Dos Produtos Não Comestíveis

Art. 250º Produto não comestível é todo o material resultante da manipulação e do processamento de matéria-prima e resíduos de animais empregados na preparação de produtos não destinados ao consumo humano.

Art. 251º Produto gorduroso não comestível é todo aquele obtido pela fusão de carcaças ou partes, de ossos, de órgãos e de vísceras não empregadas no consumo humano, bem como o que for destinado a esse fim pelo serviço de inspeção municipal.

Art. 252º Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibindo-se 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, equipamentos e instalações.

§2º Os materiais condenados destinados a Fábricas de Produtos Não Comestíveis que não sejam anexas ao estabelecimento sob inspeção municipal, devem ser previamente desnaturados por substâncias desnaturantes.

Art. 253º Quando os resíduos não comestíveis se destinarem às Fábricas de Produtos Não Comestíveis que não sejam anexas ao estabelecimento sob inspeção municipal, devem ser armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade e transportados em veículos vedados e que permitam sua completa higienização.

Art. 254º É obrigatória a destinação de carcaças ou partes, ossos e órgãos de animais condenados e restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

Parágrafo único. É permitida a cessão de peças condenadas, para instituições de ensino e para fins científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material e assumirá inteira responsabilidade quanto ao seu destino.

Art. 255º Permite-se 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 256º Óleo de Mocotó é o produto extraído das extremidades ósseas dos membros de bovídeos depois de removidos os cascos, por meio do cozimento em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separação por decantação e, posteriormente, filtração ou centrifugação em condições específicas.

Art. 257º Os produtos de origem animal não comestíveis tais como cerdas, crinas, pelos, penas, chifres, cascos, conchas e carapaças, dentre outros, devem ser manipulados em seção específica para esta finalidade.

CAPÍTULO III

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E DERIVADOS

Seção I

Dos Produtos e Derivados Comestíveis de Pescado

Art. 258º Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

§1º Para que o produto seja considerado como um produto de pescado deve possuir no mínimo 50% (cinquenta por cento) do pescado que o designa, respeitadas as particularidades definidas em ato complementar;

§2º Quando a quantidade de pescado for inferior a 50% (cinquenta por cento) o produto será considerado como um produto à base de pescado, respeitadas as particularidades definidas em ato complementar.

Art. 259º Pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer outro processo de conservação, a não ser a ação do gelo ou métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, à exceção daqueles comercializados vivos.

Art. 260º Produtos frescos de pescado são aqueles obtidos do pescado fresco não transformado, inteiro ou preparado, acondicionados, conservados pela ação do gelo ou outros métodos de conservação de efeito similar, mantido unicamente em temperaturas próximas à de gelo fundente.

Parágrafo único. Entende-se por preparados de pescado aqueles produtos frescos que foram submetidos a uma operação que alterou a sua integridade anatômica, tal como a evisceração, o descabeçamento, os diferentes cortes e outras formas de apresentação.

Art. 261º Produtos resfriados de pescado são aqueles obtidos do pescado fresco, transformados, embalados e mantidos sob refrigeração.

§1º Entende-se por transformados aqueles produtos resultantes da transformação da natureza do pescado, de forma que não seja possível retornar às características originais.

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

§2º Os produtos obtidos de répteis e anfíbios, mesmo quando não transformados, podem ser designados como resfriados.

Art. 262º Produtos congelados de pescado são aqueles submetidos a processos específicos de congelamento, em equipamento que permita a ultrapassagem da zona crítica, compreendida de $-0,5^{\circ}\text{C}$ (cinco décimos de grau Celsius negativo) a -5°C (cinco graus Celsius negativos) em tempo não superior a 02 (duas) horas.

§1º O produto somente pode ser considerado congelado após a temperatura de seu centro térmico alcançar -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§2º As câmaras de estocagem do estabelecimento produtor devem possuir condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§3º É permitida a utilização do congelador salmourador, quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos) em seu centro térmico, devendo ter como limite máximo esta temperatura durante a armazenagem.

Art. 263º Carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração e a limpeza dos mesmos e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

Art. 264º Surimi é o produto congelado obtido a partir da carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, adicionada de aditivos.

Art. 265º Produtos de pescado empanados são aqueles congelados elaborados a partir de pescado adicionado ou não de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, moldados ou não e revestidos de cobertura que o caracterize, submetidos ou não a tratamento térmico.

Art. 266º Produto de pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, adicionado de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetidos à esterilização comercial.

Art. 267º Produto de pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, adicionados ou não de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 268º Patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado e transformado em pasta, adicionado de ingredientes e aditivos, submetido a processo tecnológico específico.

Art. 269º Embutidos de pescado são aqueles produtos elaborados com pescado, adicionados de ingredientes e aditivos, curados ou não, cozidos ou não, defumados ou não, dessecados ou não, utilizando os envoltórios previstos neste Decreto.

Art. 270º Os controles oficiais do pescado e seus produtos, no que for aplicável, abrangem, entre outros:

I - Origem das matérias-primas;

II - Análises sensoriais;

III - Indicadores de frescor;

IV - análises físico-químicas ou microbiológicas;

V - Aditivos, resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;

VI - Biotoxinas ou outras toxinas perigosas para saúde humana;

Art. 271º O pescado e seus produtos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processo de elaboração, são considerados alterados quando apresentem:

I - Deteriorações em suas características físicas, químicas ou biológicas;

II - Alterações em suas características sensoriais;

III - Alterações em suas características intrínsecas ou nutricionais;

IV - Tratamento tecnológico inadequado;

V - Cistos, larvas e parasitos;

VI - Corpos estranhos, sujidades ou outras evidências que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, no preparo, na conservação ou no acondicionamento;

VII - Outras alterações que os tornem impróprios a serem definidas em legislação específica.

Parágrafo único. Os produtos previstos neste artigo que apresentarem qualquer das alterações constantes nos seus incisos devem ser destinados pelo estabelecimento de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 272º O pescado e seus produtos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processamento, devem ser considerados alterados e impróprios para consumo humano na forma em que se apresentam, no todo ou em partes, quando apresentem:

I - A superfície úmida, pegajosa e exsudativa;

II - Partes ou áreas flácidas ou com consistência anormal à palpação;

III - Sinais de deterioração;

IV - Coloração ou manchas impróprias;

V - Perfuração dos envoltórios dos embutidos por parasitos;

VI - Odor e sabor anormal;

VII - Resultados das análises físicas, químicas, microbiológicas, parasitológicas, de resíduos de produtos de uso veterinário, de agrotóxicos ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica do órgão competente do setor saúde;

VIII - Cistos, larvas ou parasitos em proporção maior que a estabelecida na legislação.

Parágrafo único. Podem ser também considerados impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam o pescado e seus produtos, derivados e compostos comestíveis, quando divergirem do disposto nos regulamentos técnicos de identidade e qualidade ou neste Decreto para os produtos cárneos, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 273º O pescado e seus produtos comestíveis são considerados fraudados quando:

I - Elaborados com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;

II - Conttenham substâncias estranhas à sua composição;

III - Apresentem composição ou formulações diferentes das permitidas ou das aprovadas em ato complementar;

IV - Houver adição de água ou outras substâncias com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto;

V - Apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto;

VI - Forem utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto ou nos regulamentos técnicos de identidade e qualidade;



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

VII - Utilizados procedimentos técnicos inadequados que alterem as características sensoriais, podendo atingir os componentes do alimento, comprometendo sua inocuidade, qualidade ou valor nutritivo.

Art. 274º Produtos não comestíveis de pescado são aqueles obtidos de pescado inteiro, suas partes ou qualquer resíduo destes, não aptos ao consumo humano.

Art. 275º Na elaboração de produtos não comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas neste Decreto para os produtos não comestíveis e em legislação específica.

CAPÍTULO IV

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS

Art. 276º Entende-se por Derivados de Ovos aqueles produtos que forem obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

§1º Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, a juízo do SIM.

§2º Os derivados de ovos devem possuir no mínimo 51% (cinquenta e um por cento) de ovo ou suas partes, respeitadas as particularidades definidas em ato complementar.

Art. 277º Será estabelecido em ato complementar os critérios e parâmetros para os ovos e seus derivados, assim como para seus respectivos processos de fabricação.

CAPÍTULO V

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

Seção I

Do Leite

Art. 278º 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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

V - Leite esterilizado;

VI - Leite reconstituído.

Parágrafo único. É permitida a produção e beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste Decreto, mediante novas tecnologias aprovadas em ato complementar.

Art. 279º Leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados.

Art. 280º Leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado e mantido até 5°C, submetido opcionalmente à termização ou 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. 281º 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. 282º Leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Decreto.

Art. 283º Leite UAT ou Leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido neste Decreto.

Art. 284º Leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido neste Decreto.

Art. 285º Leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, adicionado ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e tratamento térmico previsto neste Decreto. A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização da SIM em situações emergenciais de desabastecimento público

Art. 286º Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste Decreto e em legislação específica, respeitando as respectivas particularidades.

Parágrafo único. Será estabelecido em ato complementar os critérios e parâmetros para os leites e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, assim como para seus respectivos processos de fabricação.

Art. 287º Considera-se impróprio para consumo humano o leite beneficiado que:

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

I - Apresente resíduos de produtos de uso veterinário, de agrotóxicos ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica do órgão competente do setor saúde, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores e contaminantes;

II - Contenha impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;

III - Apresente substâncias estranhas à sua composição ou em desacordo com normas complementares;

IV - Não atenda aos padrões microbiológicos definidos em atos complementares;

V - Apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para consumo humano deve ser descartado e inutilizado pelo estabelecimento.

Art. 288º Considera-se impróprio para consumo humano direto o leite beneficiado que:

I - Apresente características sensoriais anormais;

II - Não atenda aos padrões físico-químicos definidos em normas complementares;

III - Esteja fraudado;

IV - For proveniente de centros de consumo (leite de retorno);

V - Apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

Parágrafo único. O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pelo estabelecimento de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 289º Considera-se fraudado o leite que:

I - For adicionado de água;

II - Tenha sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com este Decreto e em legislação específica;

III - For adicionado de substâncias, ingredientes ou aditivos em desacordo com normas complementares ou registro do produto;

IV - Tenha sido elaborado a partir de matéria-prima imprópria para processamento;

V - For de um tipo e se apresentar rotulado como outro;

VI - Apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto;

VII - Estiver cru e for envasado como beneficiado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Parágrafo único. Em qualquer das fraudes previstas no caput deste artigo, o leite beneficiado deve ser inutilizado ou destinado ao aproveitamento condicional pelo estabelecimento, de acordo com normas de destinação estabelecidas em legislação específica.

Seção II

Da Classificação dos Derivados Lácteos.

Art. 290° Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação: I - Produtos lácteos; II - Produtos lácteos compostos; III - Misturas lácteas.

Art. 291° 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. Leites modificados, fluido ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou adição dos seus constituintes.

Art. 292° Produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que 50% (cinquenta por cento) do produto final massa a 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. 293° Mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que 50% (cinquenta por cento) de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitindo-se a substituição dos constituintes do leite, desde que na rotulagem conste a seguinte denominação: Mistura “acrescida do nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda e do produto adicionado”.

Art. 294° Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declare, implique ou sugira que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

Parágrafo único. Excetua-se da proibição prevista no caput deste artigo 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 classificação.

Art. 295° Se o produto final estiver destinado a substituir o leite ou produto lácteo ou produto lácteo composto, não poderão ser utilizados termos lácteos em seus rótulos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

§1º 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 produtos lácteos.

§2º Excetua-se da proibição prevista no caput deste artigo a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

Art. 296º Permite-se a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Art. 297º Na rotulagem dos derivados fabricados com leite que não seja o de vaca deve constar a designação da espécie que lhe deu origem, desde que não contrarie a identidade do produto.

Parágrafo único. Ficam excluídos da obrigatoriedade prevista no caput deste artigo os produtos que, em função da sua identidade, sejam fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

Art. 298º Os derivados lácteos devem ser considerados impróprios para consumo humano quando:

- I - Apresentem características sensoriais anormais que causem repugnância;
- II - Apresentem a adição de substâncias estranhas à sua composição e que não seja possível o seu aproveitamento na elaboração de outro produto de origem animal;
- III - Contenham impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;
- IV - Não atendam aos padrões microbiológicos definidos em atos complementares;
- V - Apresentem estufamento;
- VI - Apresentem embalagem defeituosa, expondo o produto à contaminação e à deterioração;
- VII - Não apresentem identificação de origem;
- VIII - Apresentem resíduos de produtos de uso veterinário, resíduos de agrotóxicos, contaminantes e aditivos acima dos limites máximos estabelecidos pelo órgão competente de saúde.

§1º Proíbe-se para o consumo humano ou industrialização, a utilização de resíduos oriundos de varredura do processo da fabricação de produtos em pó.

§2º Em outros casos de anormalidades, o produto deve ser inutilizado ou submetido ao aproveitamento condicional pelo estabelecimento, de acordo com normas de destinação estabelecidas em legislação específica.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Subseção I

Do Creme de Leite

Art. 299º Creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por 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. 300º 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 Denomina-se creme de leite a granel de uso industrial o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.

§2º Denomina-se creme de leite cru refrigerado de uso industrial 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. 301º Os cremes obtidos do desnate de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas em ato complementar, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos produtos finais.

Subseção II

Da Manteiga

Art. 302º Manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite pasteurizado, por processo tecnológico específico.

Parágrafo único. A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

Art. 303º Manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

Subseção III

Dos Queijos



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 304° Queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro em relação ao leite ou leite reconstituído, isto é, 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, especiarias, condimentos ou aditivos.

§1° Nos queijos produzidos a partir de leite ou leite reconstituído, a razão entre proteínas do soro e caseína não deve exceder a do leite.

§2° Queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§3° Queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas, necessárias e características da sua variedade.

§4° A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§5° O leite a ser utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§6° Fica dispensado da obrigação de pasteurização ou 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 tempo não inferior a 60 (sessenta) dias podendo, após a realização de estudos conclusivos sobre a inocuidade do produto e de acordo com o estabelecido em regulamento técnico específico, ser alterado o período mínimo de maturação de queijos.

§7° Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação comercial o termo Queijo, porém sem referir-se a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§8° 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; os queijos em processo de maturação são identificados de forma clara e precisa quanto a sua origem e ao controle do período de maturação.

Art. 305° Queijo de coalho é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 306º 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 adicionada de manteiga de garrafa.

Art. 307º Queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou 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. 308º Queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por coagulação do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.

Art. 309º Ricota fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume.

Art. 310º Queijo prato é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada.

Art. 311º Queijo provolone é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, podendo ser fresco ou maturado.

§1º O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada de butirro.

§2º O queijo provolone pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.

§3º O queijo provolone pode ser denominado caccio-cavalo, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.

Art. 312º Permite-se exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos em formas e pesos diferentes dos estabelecidos em regulamento técnico de identidade e qualidade, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo de queijo.

Parágrafo único. É proibida a venda direta desses produtos inteiros, fracionados ou fatiados ao consumidor final.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 313° Será estabelecido em legislação os regulamentos técnicos de identidade e qualidade específicos para os queijos previstos ou não neste Decreto.

Subseção IV

Dos Leites Fermentados

Art. 314° Leites Fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por coagulação e diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído adicionados ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctea mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, adicionados ou não de outras substâncias alimentícias.

§1° Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade.

§2° São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, kumys, kefir e coalhada.

Subseção V

Dos Leites Concentrados e Desidratados.

Art. 315° Leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por processos tecnológicos específicos.

§1° Consideram-se produtos lácteos concentrados o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.

§2° Considera-se produto lácteo desidratado o leite em pó, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.

Art. 316° Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas neste Decreto e em atos complementares.

Art. 317° 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. 318° Leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite adicionado de açúcar ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 319° Leite em pó é o produto obtido por desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado. O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Subseção VI

Dos Outros Derivados Lácteos.

Art. 320º Leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada com leite e os seguintes ingredientes, de forma isolada ou combinada: cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente adicionada de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção mínima de 85% (oitenta e cinco por cento) massa a massa de leite no produto final, tal como se consome.

Art. 321º Doce de leite é o produto obtido por concentração do leite ou leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, adicionado de sacarose parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos, com ou sem adição de sólidos de origem láctea, creme e outras substâncias alimentícias.

Art. 322º Requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente adicionado de creme de leite, manteiga, gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação, podendo ser adicionado de condimentos, especiarias e 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. 323º Bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou leite reconstituído ou derivados de leite ou da combinação destes, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 324º Composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir de leite ou derivados de leite ou ambos, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 325º Queijo processado ou fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por trituração, mistura, fusão e emulsão, por meio de calor e agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, sólidos de origem láctea, especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, na qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 326º Massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou outros produtos, quando previsto em regulamento técnico específico.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 327º 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. Este produto pode ser submetido à desidratação parcial ou total por processos tecnológicos específicos.

Art. 328º Gordura anidra de leite ou butter oil é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou manteiga pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados.

Art. 329º Lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 330º Lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 331º Leitelho é o produto lácteo resultante da batadura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 332º Caseína alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por 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 processos tecnológicos específicos.

Art. 333º Caseinato alimentício é o produto lácteo obtido por reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou sais alcalinos ou alcalinoterrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 334º 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. 335º Produtos lácteos protéicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e proteínas do soro por tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 336º Além dos produtos já mencionados, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, produto lácteo composto ou mistura láctea, de acordo com o disposto neste Decreto.

CAPÍTULO VI

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Seção I

Dos Produtos de Abelhas

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 337º 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 e obtidos mediante processamento específico, 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;

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.

Art. 338º Mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que ficam sobre as partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

Art. 339º Mel para uso industrial é o mel 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.

Parágrafo único. São proibidas na rotulagem do produto definido no caput, indicações que façam referência à origem floral ou vegetal.

Art. 340º 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. 341º Geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaringeanas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até 72 (setenta e duas) horas.

Art. 342º Própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, flores e exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Art. 343º Cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colméias, de consistência plástica, de cor característica e muito fusível.

Art. 344º Apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.

Art. 345º 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,

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

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. 346º 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. Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

Art. 347º Própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, flores e exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto. Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

Seção II

Dos Derivados de Produtos de Abelhas

Art. 348º Derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, adicionados ou não de ingredientes permitidos, classificando-se em:

I - Composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes;

II - Composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

Art. 349º 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 100% (cem por cento) do produto final.

Art. 350º Composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, adicionado 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 soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

Art. 351º São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os derivados de produtos de abelhas, que evidenciem:

I - Características sensoriais anormais;



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

II - A utilização de matéria-prima em desacordo com as exigências definidas para cada produto de abelhas usado na sua composição;

III - A presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos;

IV - Microrganismos em níveis superiores ao estabelecido no padrão microbiológico.

Parágrafo único. Em se tratando de composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes, são também considerados alterados os que evidenciem o uso de ingredientes que não atendam às exigências do órgão competente de saúde.

Art. 352º São considerados fraudados os derivados de produtos de abelhas que:

I - Forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;

II - Apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto;

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

§1º Em se tratando de composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem a presença de aditivos ou quaisquer outros ingredientes não permitidos.

§2º Em se tratando de compostos de produtos de abelhas com adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem o uso de ingredientes não permitidos ou de ingredientes permitidos em quantidade acima do limite estabelecido em legislação específica.

TÍTULO VII

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

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 353º Todo produto de origem animal produzido em estabelecimento municipal deve ser registrado no SIM. O registro de produto deve abranger o processo de fabricação, de formulação, de composição do produto e de rotulagem, assim como atender outras determinações que venham a ser fixadas em atos complementares.

CAPÍTULO II

DA EMBALAGEM E ROTULAGEM

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 354° Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes que confirmam a necessária proteção, atendendo às características específicas do produto e às condições de armazenamento e transporte.

§1° O material utilizado para confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§2° Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

§3° Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do SIM.

Art. 355° É proibida a reutilização de embalagens que tenham acondicionado produtos ou matérias-primas, de uso comestível ou não.

Art. 356° Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias primas e produtos de origem animal registrados no SIM identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quer quando destinados diretamente ao consumo humano, quer quando enviados a outros estabelecimentos que os vão processar.

§1° O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e transporte dos produtos.

§2° As informações constantes nos rótulos devem estar visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévelis.

§3° Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade das matérias-primas dos produtos.

§4° Quando fracionados, os produtos de origem animal deverão conservar a rotulagem ou possibilitar a identificação do estabelecimento produtor.

Art. 357° Os rótulos só podem ser usados nos produtos registrados a que correspondam, devendo constar nestes a declaração do número de registro do SIM.

Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, composição e características do produto.

Art. 358° O produto deve seguir a denominação do respectivo regulamento técnico de identidade e qualidade.

Parágrafo único. Os casos de designações não previstas neste Decreto e em atos complementares serão submetidos à avaliação do SIM.

Art. 359° Além de exigências previstas neste Decreto ou em legislação específica, os rótulos dos produtos devem conter de forma clara e legível, as seguintes indicações:

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

I - Carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal;

II - Classificação do estabelecimento;

III - Indicação do número de registro do produto na Divisão De Inspeção de Produtos de Origem Animal do SIM.

§1º No caso de prestação de serviços de produção, deverá constar a expressão “produzido por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e “para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§2º No caso onde ocorra apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto deverá constar a expressão “fracionado por” ou “embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”.

§3º A prestação de serviços a que se refere deve ser aprovada pelo SIM mediante a apresentação do instrumento do contrato de prestação de serviço.

§4º Nos casos previstos no § 2º, 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.

§5º Nos rótulos de produtos de origem animal, que apresentem em sua formulação produtos de abelhas como ingredientes, à exceção dos derivados dos produtos de abelhas, devem constar no painel principal, o percentual utilizado destes produtos.

Art. 360º Nos rótulos podem figurar referências a prêmios ou menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 361º Na composição de marcas não é permitido o emprego de desenhos a elas alusivos.

Parágrafo único. O uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos à símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos ou estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.

Art. 362º Os produtos de origem animal embalados não devem apresentar no rótulo descrição, expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou induzir o consumidor a erro ou confusão 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

§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 este artigo, embora registradas no órgão competente, não poderão ser usadas.

Art. 363º Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 364º Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do serviço de inspeção municipal.

Art. 365º Os rótulos e carimbos do serviço de inspeção municipal devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 366º Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do serviço de inspeção municipal, a declaração de “NÃO COMESTÍVEL” com caracteres destacados em caixa alta e atendendo os atos complementares.

Art. 367º Os produtos modificados, enriquecidos e dietéticos para regimes especiais deverão ser rotulados de acordo com as legislações específicas.

Art. 368º Carcaças ou partes de carcaças em natureza de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, ratitas e jacarés recebem o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal diretamente em sua superfície e, quando destinadas ao comércio devem possuir, também, embalagem de proteção e etiqueta-lacre inviolável.

§1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em atos complementares.

§2º Os miúdos devem ser identificados na rotulagem com o carimbo do serviço de inspeção municipal, conforme atos complementares.

§3º Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo serviço de inspeção municipal.

Art. 369º O rótulo deverá conter as mínimas informações a seguir:



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

I - Nome ou marca de venda do produto, podendo constar palavras ou frases adicionais apostas próximas à sua denominação, desde que não induzam os consumidores a erro com respeito à natureza e às condições físicas do produto;

II - Lista de ingredientes;

III - Forma ou modo de conservação do produto;

IV - Peso líquido, descrevendo a quantidade nominal em unidades do Sistema Internacional (SI), conforme especificado a seguir: a) Para sólidos ou granulados, os produtos deverão ser comercializados em unidade de massa; b) Para líquidos, os produtos deverão ser comercializados em unidade de volume; c) Para semissólidos ou semilíquidos, os produtos deverão ser comercializados na unidade de massa ou volume; d) Para produtos com uma forma sólida e outra líquida, separáveis por filtração simples, além do peso líquido, deverá constar o peso drenado, assim descrito, com tamanho, destaque e visibilidade igual ao que anuncia o peso líquido.

V - Identificação da origem, descrevendo: a) O nome, o endereço e o telefone de contato do fabricante, do produtor, fracionador ou da firma responsável, conforme o caso; b) A localização do estabelecimento, especificando município, Estado e país de origem; c) A razão social e o número de registro do estabelecimento no SIM; d) O CNPJ e a Inscrição Estadual do estabelecimento; e) A menção de uma das seguintes expressões: “FABRICADO NO BRASIL”, “PRODUTO DO BRASIL” ou “INDÚSTRIA BRASILEIRA”.

VI - Identificação do lote, informando a data de fabricação, de embalagem e de validade mínima conforme legislação vigente;

VII - Instruções sobre o preparo ou uso do produto, quando pertinentes, incluída a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento necessário ao seu correto consumo;

VIII - Chancela do SIM conforme legislação vigente;

IX - Demais exigências previstas em legislações ordinárias.

§1º As informações nos rótulos deverão ser indicadas em linguagem clara, figurando de forma visível, legível e indelével.

§2º A presença de água no produto de origem animal deverá ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando faça parte de compostos já anunciados, tais como salmouras, xaropes, molhos, caldos ou outros similares.

§3º Não é obrigatória a declaração do conteúdo líquido para produtos pesados à vista do consumidor, desde que no rótulo conste a expressão: “VENDA POR PESO” ou “DEVE SER PESADO À VISTA DO CONSUMIDOR” ou “DEVE SER PESADO NA PRESENÇA DO CONSUMIDOR”.

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

§4º A data de validade mínima deverá ser anunciada pelo uso de uma das seguintes expressões: “CONSUMIR ANTES DE”; “VÁLIDO ATÉ”, “VALIDADE”, “VENCE EM” ou “VENCIMENTO”, seguidas da data ou da indicação do local onde consta esta informação.

Art. 370º A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em atos complementares e em legislação específica.

Art. 371º No caso de não conformidade constatada no rótulo o Serviço de Inspeção Municipal, além de realizar a fiscalização de sua responsabilidade, comunicará o fato aos demais órgãos de fiscalização competentes.

Art. 372º Os estabelecimentos sob inspeção municipal devem ser responsabilizados por eventuais riscos causados à saúde, segurança ou aos interesses dos consumidores, devido a quaisquer irregularidades apresentadas nos rótulos, tais como ausência de dizeres obrigatórios ou informações incorretas sobre sua natureza, qualidade, quantidade, composição e prazo de validade dos produtos entre outros.

Art. 373º Sempre que necessário, o Serviço de Inspeção Municipal solicitará ao estabelecimento, 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 grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Art. 374º Todo produto de Origem Animal, registrado no SIM, deve conter a seguinte frase em sua embalagem: “REGISTRO NO SIM DEODAPOLIS SOB O N° 000/0000.”

CAPÍTULO III

DO PROCESSO DE REGISTRO DE RÓTULOS

Art. 375º Para efeito de registro de rótulos, o estabelecimento deve obter a aprovação do processo de fabricação, da composição do produto, das marcas e dos rótulos, assim como de outras determinações dos órgãos que atuam ou legislem na área de produção de alimentos de produtos de origem animal.

§1º Deve ser encaminhada ao SIM para abertura do processo administrativo interno a seguinte documentação:

- I - Requerimento de solicitação de registro do produto;
- II - Croqui do rótulo que represente fielmente a utilização final inclusive nas suas cores e tamanhos;
- III - Memorial descritivo de fabricação do produto;
- IV - Comprovante de pagamento da taxa de análise de rótulos;

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

V - Parecer Técnico da aprovação dos rótulos;

VI - Outros documentos que sejam julgados necessários.

§2º Para o cumprimento do inciso II do § 1º deste artigo, os rótulos devem ser apresentados em papel, mesmo que venham a ser litografados, pintados ou gravados.

§3º A documentação citada nesse artigo deverá ser entregue pelo interessado na Unidade Veterinária Local do município em que se encontra o estabelecimento.

§4º Para a efetivação do registro do produto, deve ser apresentado em 02 (duas) vias o documento constante no inciso I e o restante da documentação em 01 (uma) via.

§5º Para o registro do produto, o memorial descritivo de fabricação deve estar assinado pelo responsável legal e responsável técnico.

Art. 376º Nos processos de fabricação apresentados para aprovação, devem constar:

I - As matérias-primas e ingredientes, com descrição das quantidades e percentuais utilizados em ordem decrescente;

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

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

IV - A descrição das análises laboratoriais a serem realizadas e suas frequências e parâmetros.

Parágrafo único. Para análise das solicitações de registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, a juízo do SIM.

Art. 377º Após a emissão de registro de cada produto, fica estipulado o prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias para o envio do resultado da primeira análise físico-química e microbiológica dos mesmos.

CAPÍTULO IV

DO CARIMBO DE INSPEÇÃO

Art. 378º O carimbo de inspeção representa a marca oficial do serviço de inspeção municipal e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo SIM.

Parágrafo único. O estabelecimento de produtos de origem animal registrado deverá por obrigatoriamente nos seus produtos o carimbo oficial do SIM.

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 379º As iniciais “SIM” e, conforme o caso, a palavras “Inspeccionado” ou “Reinspeccionado”, representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Decreto.

§1º As iniciais “SIM” traduzem “Serviço de Inspeção Municipal”.

§2º O carimbo de Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimento sujeitos a fiscalização do SIM, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspeccionado pela autoridade competente.

§3º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não será precedido da designação “número” ou de sua abreviatura (nº) e será aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou letras e das linhas que representam a forma.

Art. 380º Os carimbos de Inspeção Municipal devem obedecer às descrições e os modelos, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra, devem ser colocados em destaque nas testeiças das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferencialmente em preto, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 381º Os diferentes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos inspeccionados e fiscalizados devem obedecer às seguintes especificações:

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 acima da palavra “Inspeccionado”, colocada horizontalmente e “Deodópolis”, que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais “SIM”, acompanhando a curva inferior; e d) uso: para carcaça ou quartos de bovídeos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

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 suídeos, 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 10cm² (dez centímetros quadrados); 2 - 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma); 3 - 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou 4 - 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas).

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

b) forma: circular; c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e acima da palavra “Inspeccionado” colocada horizontalmente e “Deodápolis”, que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo do número de registro do estabelecimento deve constar as iniciais “SIM”, acompanhando a curva inferior; 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. b) forma: quadrada; c) dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal; 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 “SIM” colocada horizontalmente no centro superior; 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 “Deodápolis” colocada horizontalmente no canto superior esquerdo; abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais “SIM”; 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).

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 “SIM” colocadas horizontalmente, e a palavra “Deodápolis” acompanhando a borda superior interna do círculo; logo abaixo do número, a palavra “Inspeccionado” 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, de amostras de coletas fiscais e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, podendo 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

TÍTULO VIII

DA ANÁLISE LABORATORIAL, DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA E DAS DOAÇÕES

CAPÍTULO I

DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 382º Os produtos de origem animal prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, microbiológicas, toxicológicas e bromatológicas oficiais e devem ser realizados em laboratórios oficiais, credenciados ou conveniados pelo SIM.

Parágrafo único. Sempre que o serviço de inspeção municipal julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 383º Estão sujeitos às análises os produtos de origem animal, seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água de abastecimento.

Art. 384º Para os casos onde existem dúvidas da inocuidade de produtos devido ao comprometimento das condições industriais ou higiênico sanitárias das instalações e do processo tecnológico de qualquer produto, a partida ficará sequestrada, sob a guarda e conservação do responsável pelo estabelecimento como fiel depositário, até o laudo final dos exames laboratoriais.

Art. 385º Nos casos de análises fiscais de produto com padrões microbiológicos não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em legislação específica, permite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Art. 386º A colheita de amostra de matéria-prima, produto ou qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuadas pelos agentes do serviço de inspeção municipal.

§1º A amostra deve ser colhida, preferencialmente, na presença do detentor do produto ou de seu representante legal, conforme o caso.

§2º Não deve ser colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas.

§3º Nos casos previstos no §2º, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais.

Art. 387º As amostras para análises devem ser colhidas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física. A

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a colheita.

Art. 388º Nos casos de resultados de análises fiscais em desacordo com a legislação, o serviço de inspeção municipal deverá notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotar as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 389º Em caráter supletivo, visando atender a programas e demandas específicas, pode ser realizada, em estabelecimentos varejistas, a colheita de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM.

Art. 390º Confirmada a condenação do produto ou da partida, a Inspeção Local determinará a sua inutilização em subproduto não comestível.

Art. 391º O estabelecimento deve realizar análise de controle de qualidade de seu processo produtivo, abrangendo aspectos tecnológicos, físico-químicos, toxicológicos e microbiológicos, de acordo com seu programa de qualidade e métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a sua efetiva realização.

Art. 392º Os procedimentos de colheita de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, devem ser regulamentados em ato complementar.

CAPÍTULO II

DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 393º Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário, antes de sua liberação para consumo ou para o comércio.

Art. 394º Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alteração, adulteração ou falsificação devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto.

§1º Os produtos que, na reinspeção, forem julgados impróprios para o consumo humano podem ser reaproveitados para a fabricação de produtos não comestíveis ou inutilizados, sendo vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem prévia autorização do serviço de inspeção municipal.

§2º Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIM, e novamente reinspecionados antes da liberação.

Art. 395º É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas, sem conhecimento e avaliação do serviço de inspeção municipal, produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 396º O procedimento de reinspeção de matérias-primas e produtos de origem animal a ser estabelecido em ato complementar deve ser realizado em local apropriado e abranger, dentre outros requisitos, as condições de integridade das embalagens, a rotulagem e as marcas oficiais de inspeção dos produtos, bem como as datas de fabricação e os prazos de validade.

Parágrafo único. Quando cabível, devem ser igualmente fiscalizados o documento sanitário de trânsito que acompanha o produto, a identificação do veículo transportador.

CAPÍTULO III

DAS DOAÇÕES

Art. 397º Os produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados, unicamente em decorrência de fraude econômica ou com irregularidades na rotulagem, poderão ser objeto de doação destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome a juízo do Fiscal Municipal e do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 398º Não serão objeto de doações os produtos apreendidos sem registro no serviço de inspeção municipal da entidade sanitária competente.

TÍTULO IX

DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E MATÉRIAS-PRIMAS

CAPÍTULO I

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E MATÉRIAS-PRIMAS

Art. 399º O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados, garantindo a sua integridade.

§1º Os veículos, recipientes ou compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§2º Os veículos, os recipientes ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e produtos refrigerados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, equipamento gerador de frio e instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em atos complementares.

Art. 400º Todos os produtos de origem animal em trânsito pelo município de Deodópolis deverão estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade ao previsto neste Decreto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 401º Os produtos e matérias-primas de origem animal registrados, procedentes de estabelecimentos, sob inspeção municipal, atendidas as exigências neste Decreto e legislação específica, têm livre trânsito no município de Deodópolis desde que rotulados ou acompanhados de documento sanitário oficial, sem prejuízo das instruções específicas à sanidade animal e podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal.

Art. 402º Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito, deverão estar acompanhados de Certificado Sanitário firmado pelo médico veterinário responsável pela inspeção.

Art. 403º O trânsito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos devidamente higienizados e em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto transportado.

§1º É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§2º Os produtos de origem animal em trânsito deverão estar higienicamente acondicionados em recipientes adequados, independentemente de estarem embalados.

§3º Os veículos transportadores de produtos de origem animal refrigerados ou congelados deverão ser providos de isolamento térmico e dispor de meios que permitam verificar a temperatura, mantendo-a nos níveis adequados à conservação dos produtos transportados.

§4º Os produtos de origem animal que não necessitem ser identificados por meio de marcas oficiais ou rótulos aprovados pelo SIM quando em trânsito, devem estar acompanhados do “Certificado Sanitário”, assim como as matérias primas e produtos destinados ao aproveitamento condicional, subprodutos e produtos não comestíveis.

CAPÍTULO II

DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E MATÉRIAS PRIMAS

Art. 404º Os documentos sanitários emitidos para os produtos de origem animal devem atender aos modelos estabelecidos pelo SIM.

TÍTULO X

DA AGROINDÚSTRIA RURAL DE PEQUENO PORTE

Art. 405º A implantação, o registro, o funcionamento, a inspeção e a fiscalização da industrialização de produtos de origem animal, no âmbito da Agroindústria Rural de Pequeno Porte, no município, ocorrerão conforme o disposto neste Capítulo.

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 406° Define-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento localizado na zona rural de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, destinado ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações apropriadas ou adequadas para a produção:

I - Abate ou industrialização de animais produtores de carnes;

II - Processamento de pescado e seus derivados;

III - Processamento de leite e seus derivados;

IV - Processamento de ovos e seus derivados;

V - Processamento de produtos das abelhas e seus derivados.

CAPÍTULO I

DO REGISTRO

Art. 407° O funcionamento dos estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte fica condicionado ao prévio registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 408° Para o registro será requerido junto ao Serviço de Inspeção Municipal, instruindo o processo com documentos em quatro etapas.

I - A primeira etapa: a) Requerimento de Inspeção Prévia do Terreno ou do Estabelecimento.

II - A segunda etapa: a) Requerimento de Solicitação de Registro do Estabelecimento;

b) Termo de compromisso, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento (com cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do documento original para autenticação pelo servidor público);

c) Requerimento de aprovação das plantas;

d) Encaminhamento das seguintes plantas e escalas: 1 - baixa - escala 1:100; 2 - cortes - escala 1:50; 3 - layout dos equipamentos - escala 1:100;

e) Comprovante de pagamento da taxa de análise do projeto;

f) Memorial Descritivo da construção;

g) Memorial econômico sanitário;

h) Contrato Social, Estatuto ou Firma Individual;

i) Contrato de venda ou arrendamento da indústria atualizado;



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

- j) Cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) atualizado;
- k) Cópia dos documentos pessoais (RG e CPF) do representante legal do estabelecimento.

III - A terceira etapa: a) Alvará de localização e funcionamento da prefeitura;

b) Licença ambiental de operação ou declaração ambiental eletrônica emitida pelo órgão oficial competente

c) Laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento;

d) Comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica do Médico Veterinário homologada pelo CRMV.

IV - A quarta etapa:

a) Requerimento vistoria final da obra;

b) Apresentação do Programa de Autocontrole a ser implantado no estabelecimento; c) Laudo de Inspeção Final com parecer conclusivo do Fiscal Municipal Agropecuário, informando se o estabelecimento está apto a iniciar as atividades;

d) Comprovante de pagamento da taxa de registro de estabelecimento- quando couber;

e) Título de registro;

Parágrafo único. Fica executada a exigência dos comprovantes de Anotação de Responsabilidade Técnica previstas neste artigo aos estabelecimentos da Agroindústria Rural de Pequeno Porte.

CAPÍTULO II

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 409º Nos estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte, poderão ser aceitas as seguintes ocorrências:

I - Devem dispor de estrutura de sanitário/vestiário, ou apenas sanitários em conformidade com perfil agroindustrial de pequeno porte definido neste Decreto;

II - O sistema de lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada;

III - Outros equipamentos e utensílios devem seguir as normas constantes neste Decreto e em atos complementares.

CAPÍTULO III

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 410º A aprovação dos estabelecimentos de produtos de origem animal terá como base a Instrução Normativa n. 05, de 14 de fevereiro de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, nos tópicos não previstos no presente Decreto.

Art. 411º É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das instalações e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos de origem animal, desde que respeitadas as implicações tecnológicas e classificação do estabelecimento descritas neste Decreto.

TÍTULO XI

DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES E DAS PENALIDADES

CAPÍTULO I

DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção I

Dos Responsáveis pela Infração

Art. 412º São responsáveis pela infração às disposições deste Decreto, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, isolada ou cumulativamente, à pessoa física ou jurídica que, por ação ou omissão:

I - Pratica a infração;

II - Participa da infração ou concorre ou coopera para a sua prática;

§1º A pessoa responde pela infração individual ou pela infração cometida em associação com outras pessoas e a punição de uma determinada pessoa não prejudica a punição de outras pessoas.

§2º Caso a mesma pessoa cometa infrações distintas, simultaneamente ou em sequência à infração anterior, para cada comportamento ilícito deve ser aplicada a penalidade cabível, inclusive cumulativamente.

§3º A penalidade é aplicável, isolada ou cumulativamente, à pessoa compreendida no caput, em relação:

I- Ao domicílio, estabelecimento ou local, inclusive de domínio público, no qual são exercidas, temporária ou permanentemente, atividades comerciais, industriais ou de prestação de serviços, com ou sem finalidade econômica;

II - À quantidade de produtos, matérias-primas ou de outros bens;

III - Ao veículo de transporte ou a outros bens;

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

IV - Aos atos ou fatos de entrada, recebimento, entrega, saída, manutenção, conservação, movimentação, demonstração, abate ou utilização de animal ou de outro bem, assim como em relação à operação relativa à circulação de mercadoria;

V - À propriedade ou posse de produtos, matérias-primas ou de outros bens, ou à responsabilidade por qualquer deles;

VI - A outro ato ou fato ilícito, ou a outro bem, que seja causa da infração ou dela resulte.

§4º A aplicação da penalidade, ou o seu cumprimento, não exime a pessoa:

I - Da apresentação ou da entrega de: a) Produtos, matérias-primas ou de outros bens, inclusive de documento, equipamento, instrumento, livro, papel, utensílio ou de veículo de transporte; b) Informações ou relatórios de escala de abate e de outros atos, fatos ou bens, previstos nas regras deste Decreto ou diretamente exigidos pela autoridade.

II - Do cumprimento de outra penalidade cabível, ou de dever, inclusive de medida aplicada sem a finalidade ou natureza de sanção de ato ou fato ilícito. Seção II Das Medidas Cautelares

Art. 413º Sempre que houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal constitui risco à saúde ou aos interesses do consumidor, o SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - Notificação;

II - Apreensão das matérias-primas, de produtos e de outros bens;

III - Suspensão das atividades, de produtos ou provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

IV - Coleta de amostras do produto sob suspeita e realização de análises laboratoriais de fiscalização, na forma da legislação em vigor;

V - Confirmando-se a existência de risco, inutilizar o produto ou determinar seu aproveitamento condicional cabível;

VI - Determinar a revisão do programa de qualidade e condicionar a sua execução à verificação pelo serviço de inspeção municipal.

§1º Autorizar o retorno à rotina de fabricação suspensa provisoriamente, após o serviço de inspeção municipal obter evidências de que o produto de origem animal não constitui risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

§2º A apreensão de lotes ou partidas poderá se estender pelo tempo necessário à obtenção dos primeiros resultados analíticos que atestem a conformidade de cada lote ou partida,



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

se o período para a coleta de amostras e realização da análise laboratorial, por fato superveniente, for superior ao esperado.

§3º Cada lote ou partida cautelarmente apreendidos somente serão liberados ao consumo se não apresentarem qualquer tipo de risco ao consumidor, conforme análises laboratoriais prévias dos lotes produzidos durante sua apreensão, em laboratório oficial ou credenciado.

§4º A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita serão autorizadas caso o Serviço de Inspeção Municipal constate a inexistência ou cessação da causa que autorizou a adoção da medida cautelar.

§5º O disposto neste artigo não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

CAPÍTULO II

DAS PENALIDADES

Art. 414º As sanções administrativas serão determinadas pelo não cumprimento das normas estabelecidas em legislação e previstas na Lei Complementar n. 148, de 23 de dezembro de 2009, especificadas no Capítulo I - Infrações Sanitárias e Penalidades, podendo ser de caráter orientativo e gradativo, sem prejuízo da responsabilidade penal cabível. Em função da gravidade das faltas, se constituem em:

I - Advertência;

II - Multa;

III - Apreensão de Produtos;

IV - Suspensão de Inspeção;

V - Interdição do Estabelecimento;

VI - Cassação do Registro.

TÍTULO XII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 415º Os médicos veterinários fiscais ou autoridades do SIM, sempre que julgarem necessário, poderão requisitar força policial para exercer suas atribuições.

Art. 416º Até que complete a implantação da inspeção, os estabelecimentos que a ela ainda não estiverem sujeitos deverão preparar-se tecnologicamente e diligenciar para que as suas condições higiênico-sanitárias sejam compatíveis com as exigências legais e regulamentares.

Av. Francisco Alves da Silva n-443 Centro.

Fone: (67) 3448-1925

Site: www.deodapolis.ms.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 417º O SIM poderá estabelecer procedimentos emergenciais de inspeção e fiscalização em decorrência da existência ou suspeita de doenças animais exóticas ou não, que possam ocorrer no Município.

Parágrafo único. Quando nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária houver suspeita de doenças animais infectocontagiosas de notificação imediata, o Serviço de Inspeção Municipal deve notificar ao serviço oficial de sanidade animal - IAGRO.

Art. 418º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto e normas complementares integram os princípios de defesa sanitária animal e a execução ou colaboração em programas ou procedimentos a ela relacionados, bem como à saúde pública e à preservação do meio ambiente.

Art. 419º Compete ao SIM promover a cooperação e integração dos trabalhos de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal com os demais órgãos e instituições, públicas ou privadas, em todos os níveis da federação, com o fim de aprimorar os processos e procedimentos neles envolvidos.

Art. 420º A Inspeção Municipal será exercida em estabelecimento que esteja registrado no SIM.

Art. 421º O estabelecimento de produtos de origem animal registrados no SIM deverá atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas Por este Decreto, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a inocuidade e qualidade dos alimentos nele processados.

Art. 422º As autoridades da Saúde Pública, na vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, deverão informar ao SIM os resultados das análises de rotina e fiscais, quando delas resultarem a apreensão e/ou condenação de produtos de origem animal.

Art. 423º O Serviço de Inspeção Municipal de Deodápolis- MS fica declarado um serviço de saúde pública de natureza essencial.

Art. 424º Aos estabelecimentos já existentes, deverão se registrar no Serviço de Inspeção Municipal, fica concedido o prazo de 90 (noventa) dias para pedir o registro e se adaptarem às normas estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Deodápolis-MS (SIM).

Art. 425º Os casos omissos ou de dúvida que se suscitarem na execução do presente Regulamento serão resolvidos por decisão da Agencia de Produção, com o apoio da direção do SIM, mediante elaboração de resoluções com detalhamento de procedimentos e sua devida publicação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Art. 426º Os estabelecimentos de pequeno porte que elaboram produtos alimentícios de origem animal de forma artesanal, deverão ser registrados no SIM, e atender as normas estaduais e federais para a obtenção do selo ARTE.

TÍTULO XIII

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 427º Esta resolução entra em vigor na data da sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Deodápolis, em 18 de agosto de 2022.

Valdir Luiz Sartor

Prefeito Municipal