

milhões, quinhentos e sessenta e oito mil, novecentos e vinte e quatro reais e setenta e sete centavos).

Amparo Legal: Lei federal n. 8.666/1993 e suas alterações posteriores.

Do Prazo: O prazo para execução da obra será de 360 (trezentos e sessenta) dias consecutivos, contados da data de recebimento da Ordem de Início dos Serviços, a ser expedida pela AGESUL.

Data da Assinatura: 30/06/2017.

Assinam: EMERSON ANTONIO MARQUES PEREIRA e Ronald Velame de Azevedo.

Extrato da Apostila ao Contrato 0142/2016/AGESUL N° Cadastral 6965

Processo: 57/100.893/2016.

Partes: Agência Estadual de Gestão de Empreendimentos e SANCHES & AQUINO CONSTRUTORA LTDA.

Objeto: Por apostilamento, fica reajustado o valor do Contrato OV n. 142/2016, de 08 de setembro de 2016, de acordo com o índice SINAPI, cujo objeto constitui na obra de pavimentação asfáltica e drenagem de águas pluviais no Jardim Primavera, no Município de Água Clara/MS, alterando-se o valor estabelecido dos serviços em mais R\$ 120.538,79 (cento e vinte mil, quinhentos e trinta e oito reais e setenta e nove centavos).

Ordenador de Despesas: EMERSON ANTONIO MARQUES PEREIRA.

Amparo Legal: §8º, do artigo 65, da Lei Federal n. 8.666/93, atualizada pela Lei n. 9.648, de 27/05/98.

Data da Assinatura: 03/07/2017.

Assinam: EMERSON ANTONIO MARQUES PEREIRA e Emerson Henrique Maia.

Extrato de Ordem de Execução de Serviços N° 0036/2017/AGESUL N° Cadastral 8227

Processo: 57/100.420/2017

Partes: Agência Estadual de Gestão de Empreendimentos e COSTA ENGENHARIA EIRELI

Objeto: Elaboração de Proposta Técnica Ambiental (PTA), Inventário Florestal (IVF) e Relatório Técnico de Conclusão (RTC), para o Licenciamento Ambiental da Supressão vegetal para implantação em revestimento primário da MS-245, Trecho: Entr. MS-324 – Entr. MS-357 (Ponte do Rio Verde), com extensão de 57,100 Km, no município de Água Clara – MS

Ordenador de Despesas: EMERSON ANTONIO MARQUES PEREIRA

Dotação Orçamentária: Programa de Trabalho 2678220225710001 - Construtorado, Fonte de Recurso 0241000000 - RECURSOS ARRECADADOS PELO FUNDERSUL, Natureza da Despesa 44905101 - ESTUDOS E PROJETOS.

Valor: R\$ 37.941,87 (trinta e sete mil, novecentos e quarenta e um reais e oitenta e sete centavos)

Amparo Legal: Lei nº 8666/93 e suas alterações.

Do Prazo: 30 dias consecutivos, contados da data do recebimento da presente OES.

Data da Assinatura: 28/06/2017

Assinam: EMERSON ANTONIO MARQUES PEREIRA e RODRIGO LIMA COSTA

AGÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E EXTENSÃO RURAL

EDITAL PARA CONHECIMENTO DE TERCEIROS
REGULARIZAÇÃO FUNDIÁRIA PROCESSO Nº 71/600.335/2017 - EDITAL Nº 05/2017
O DIRETOR PRESIDENTE DA AGÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E EXTENSÃO RURAL-AGRAER, autarquia estadual, pessoa jurídica de direito público interno, criada pela Lei n. 3.345, de 22 de dezembro de 2006, no uso de suas atribuições legais, com as modificações ocorridas pelo Decreto nº 11.680 de 31 de agosto de 2004, torna público para impugnação, conhecimento de terceiros e especialmente dos confrontantes que, **Nilda Lira da Silva**, brasileira, divorciada, dona de casa, portadora do RG nº 1.159.378 – SEJUSP/MS, inscrita no CPF sob o nº 012.604.781-22, residente e domiciliado à Av. Averaldo Fernandes Barbosa nº 1561 – Vila Manoel Domingos de Souza – Alcínópolis/MS; neste ato representado por seu procurador **Sr. Laércio Mota de Castro**, brasileiro, casado, técnico Agropecuário, portador do CI-RG nº 2.788 – SSP/MS, inscrito no CPF sob o nº 163.635.071-20, com endereço à Av. Averaldo Fernandes Barbosa nº 1.180, Alcínópolis/MS; na conformidade do artigo 16 da Lei 276 de 08 de julho de 1981, combinando com o artigo 24 do Decreto nº 1.697, de 24 de novembro de 1982, com as modificações introduzidas pelo Decreto nº 10.050 de 06 de setembro de 2000, e obedecendo o dispositivo constante do artigo 188, § 1º da Constituição Federal, requer a Regularização Fundiária do imóvel denominado **“Lote Cabeceira Alta”**, com a superfície total de **2,6289 ha.** (Dois hectares e seis mil duzentos e oitenta e nove metros quadrados), situado no município de **Alcínópolis/MS** com os seguintes limites e confrontações: **Norte:** Avenida Virgílio José Carneiro; **Sul:** Nilda Lira da Silva – Parte do Lote Cabeceira Alta; **Leste:** Rua Vergílio Flávio de Moraes; Nilda Lira da Silva – Parte do Lote Cabeceira Alta; **Oeste:** Avenida Virgílio José Carneiro; Córrego Cabeceira Alta. E para que chegue ao conhecimento de todos, publica-se o presente Edital, uma só vez, com prazo de 15 (quinze) dias, para conhecimento e impugnação de qualquer interessado.

Campo Grande-MS, 03 de julho de 2017.

Enelvo Iradi Felini
Diretor-Presidente

AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA SANITÁRIA ANIMAL E VEGETAL

REPUBLICA-SE POR CONSTAR ERRO NO ORIGINAL, PUBLICADO EM (Diário Oficial nº 9.431 de 19 de junho de 2017, Págs. 9 - 41).

PORTARIA/IAGRO/MS Nº 3.571, DE 14 JUNHO DE 2017.

Dispõe sobre a execução das atividades de que trata o Decreto Estadual nº 14.756, de 12 de junho de 2017, relativo a obrigatoriedade de prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal, produzidos no Estado de Mato Grosso do Sul, destinados ao consumo, e sobre matérias correlatas.

O DIRETOR-PRESIDENTE DA AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA SANITÁRIA ANIMAL E VEGETAL DO ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL (IAGRO), no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer as normas de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, em todo o Estado de Mato Grosso do Sul, de que trata a Lei nº 4.820, de 10 de março de 2016 e o Decreto Estadual nº 14.756, de 12 de junho de 2017.

Parágrafo único. As atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de competência do Estado de Mato Grosso do Sul, serão executadas pela Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal (IAGRO).

TÍTULO I

DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO, DA FISCALIZAÇÃO, DA INSPEÇÃO E DA ORGANIZAÇÃO

Art. 2º A inspeção e a fiscalização estadual de que trata esta Portaria abrangem, no âmbito do Estado de Mato Grosso do Sul:

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. 3º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização, previstas nesta Portaria:

I - o animal destinado ao abate;

II - a carne e seus derivados;

III - o pescado e seus derivados;

IV - o ovo e seus derivados;

V - o leite e seus derivados;

VI - o produto das abelhas e seus derivados.

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

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

Art. 4º São privativas da IAGRO, 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 estadual.

§ 1º Para o exercício de suas atividades, é atribuído aos agentes da IAGRO, o poder de polícia administrativa, observadas as competências específicas outorgadas aos Fiscais Estaduais Agropecuários.

§ 2º As competências para o exercício do poder de polícia podem ser parcialmente delegadas ou estendidas a outros servidores da IAGRO, em casos ou em situações especiais.

Art. 5º O agente da IAGRO, 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 ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias-primas e afins, no âmbito do Estado de Mato Grosso do Sul.

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

Art. 7º As atividades de fiscalização e de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão coordenadas por Fiscal Estadual Agropecuário - Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Oficial.

Art. 8º Compete aos Municípios estabelecer suas legislações e políticas de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, especificando na área de seu território as condições e as exigências higiênico-sanitárias adequadas às peculiaridades locais, a serem obedecidas pelos estabelecimentos sob sua inspeção e fiscalização, respeitada a hierarquia legal em relação às legislações federal e estadual, ao abrigo das políticas nacionais e estaduais para o setor.

Art. 9º A inspeção e a fiscalização a que se refere ao art. 3º desta Portaria 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.

§ 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 da IAGRO deverá oficiar, de imediato, às autoridades da Defesa Sanitária Animal, da Secretaria de Estado da Saúde ou de outros órgãos competentes, a ocorrência de enfermidade animal ou zoonose de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.

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

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

II - nos estabelecimentos que recebem as diferentes espécies de animais previstas nesta Portaria, 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. 10. A fiscalização estadual prevista nesta Portaria será exercida por um único órgão e isenta a municipal a fim de evitar a duplicidade de fiscalização, resguardadas as competências específicas de cada órgão.

Art. 11. Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal para efeito desta Portaria, 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. 12. A inspeção industrial e sanitária e a fiscalização de que trata esta Portaria 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, as espécies de pescado, os animais silvestres e exóticos criados em cativeiros, e/ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável, mediante autorização do órgão ambiental competente.

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

Art. 13. A inspeção industrial e a sanitária, previstas nesta Portaria, 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;

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 de produtos de origem animal.

Art. 14. 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. 15. Para efeitos desta Portaria, 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. 16. O Serviço de Inspeção Estadual (SIE) é composto por quadros de servidores públicos estaduais, devidamente habilitados para a função de inspeção e de fiscalização, designados pelo Chefe da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), para o exercício das funções de inspeção e de fiscalização de produtos

de origem animal.

Parágrafo único. Os cargos de Chefe da Divisão e de Núcleo da DIPOA serão exercidos por Fiscais Estaduais Agropecuários - médicos veterinários, dos quadros de servidores efetivos da IAGRO.

Art. 17. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e a fiscalização, de que trata esta Portaria e as normas complementares, integram os princípios de defesa sanitária animal e a execução ou a colaboração em programas ou em procedimentos a ela relacionados, bem como à saúde pública e à preservação do meio ambiente.

§ 1º A IAGRO, por intermédio da DIPOA, estabelecerá os procedimentos, as práticas, proibições, imposições e as fiscalizações necessárias à promoção e à manutenção da qualidade e higiene sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis.

§ 2º A inspeção industrial e a sanitária, quando efetuadas em caráter supletivo, reinspecionarão os produtos de origem animal e verificarão a existência de produtos não inspecionados na origem ou, quando o tenham sido, infringiram as normas regulamentares.

§ 3º Estão sujeitos ao cumprimento desta Portaria e à fiscalização os produtos e os subprodutos de origem animal em armazenamento ou em trânsito.

Art. 18. Quando em trânsito, a fiscalização de que trata esta Portaria poderá ser efetuada em:

I - postos ou barreiras de fiscalização intermunicipais;

II - barreiras móveis de fiscalização.

Art. 19. Os agentes da IAGRO em barreiras de fiscalização fixas ou móveis deverão condicionar a liberação dos produtos e/ou subprodutos de origem animal em trânsito, flagrados irregulares ou suspeitos de o serem, à notificação das exigências saneadoras ou mitigativas pertinentes ao proprietário, transportador ou responsável, sem prejuízo das medidas sanitárias determinadas pelos órgãos de saúde pública competentes.

§ 1º O cumprimento às determinações que condicionaram a liberação da matéria prima ou dos produtos e/ou dos subprodutos de origem animal flagrados em condições irregulares, não obsta a atuação dos responsáveis.

§ 2º Caso haja inarredável risco, mediato ou imediato à saúde pública, ou o não comprometimento do responsável pelos produtos e/ou subprodutos de origem animal irregulares, em promover as medidas saneadoras ou mitigativas determinadas, o agente da IAGRO deverá apreendê-los e, se for o caso, condená-los, observados a conveniência, os meios, os procedimentos e os instrumentos previstos nesta Portaria.

§ 3º Os agentes da IAGRO em postos ou em barreiras de fiscalização interestaduais e intermunicipais ou a serviço em barreiras móveis de fiscalização, deverão identificar o responsável regionalizado mais próximo, acerca:

I - da origem e do destino dos produtos e/ou dos subprodutos de origem animal irregulares ou suspeitos de o serem;

II - das informações relacionadas ao fato ou às circunstâncias irregulares ou suspeitas.

Art. 20. A IAGRO 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. 21. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos após o seu registro.

Art. 22. Para efeito desta Portaria, entende-se por:

I - *inspeção*: atividade de polícia administrativa, privativa aos agentes da IAGRO 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 Estadual, efetuada por servidores públicos estaduais, com poder de polícia sanitária, para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;

III - IAGRO: entidade autárquica estadual, vinculada à Secretaria de Estado de Meio Ambiente, Desenvolvimento Econômico, Produção e Agricultura Familiar (SEMAGRO);

IV - *agente da IAGRO*: servidor estadual com as atribuições de seus respectivos cargo e função, integrante de uma das seguintes categorias funcionais da IAGRO:

a) Fiscal Estadual Agropecuário;

b) Agente Fiscal Agropecuário;

c) Agente de Serviços Agropecuários;

d) Auxiliar de Serviços Agropecuários;

e) outro agente expressamente qualificado em lei;

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 (APCC)*: 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 Estadual;

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;

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

- criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro;
- introduzidos pelo homem, inclusive os animais domésticos, em estado asselvajado;

- 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 estadual 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 higiênicos-sanitários 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;

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 qualidade*: 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 pela IAGRO;

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

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, higiênicos-sanitários e tecnológicos;

XXXVII - *rastreadibilidade*: 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 - *entrepoto 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, 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 Estaduais Agropecuários - Médicos Veterinários, designada pela DIPOA, com o objetivo de:

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

b) determinar se as atividades e seus resultados se ajustam aos objetivos previstos nesta Portaria 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. 23. A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange as seguintes categorias:

I - carnes e derivados;

II - leite 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 ESTABELECEMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

Art. 24. Os estabelecimentos sujeitos às disposições desta Portaria, classificam-se em:

I - abatedouro frigorífico;

II - fábrica de produtos cárneos;

III - entreposto de carnes;

IV - entreposto de envoltórios naturais;

V - fábrica de produtos não comestíveis;

VI - curture.

Parágrafo único. Para fins do disposto no *caput* deste artigo, entende-se por:

I - *abatedouro frigorífico*: o estabelecimento que possua instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos sob variadas formas, dispondo de instalações de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis;

II - *fábrica de produtos cárneos*: o estabelecimento que possua instalações, equipamentos e utensílios para recepção e manipulação de matérias-primas das diversas espécies animais de abate, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos, dispondo de instalações de frio industrial;

III - *entreposto de carnes*: o estabelecimento que possua instalações, equipamentos e utensílios para recepção, desossa, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de carnes e derivados das diversas espécies animais de abate, dispondo de instalações de frio industrial;

IV - *entreposto de envoltórios naturais*: o estabelecimento que possua instalações, equipamentos e utensílios para recepção de envoltórios naturais refrigerados, salgados ou dessecados das diversas espécies animais de abate, sua manipulação, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição, podendo ou não dispor de instalações de frio industrial;

V - *fábrica de produtos não comestíveis*: o estabelecimento que possua instalações, equipamentos e utensílios para manipulação de matérias-primas, resíduos de animais ou outros derivados, destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana;

VI - *curture*: o estabelecimento que possua instalações, equipamentos e utensílios para transformação de pele das diversas espécies animais que tenham por objetivos a obtenção de matéria-prima destinada aos estabelecimentos produtores de gelatina e produtos colagênicos.

CAPÍTULO II DOS ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 25. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - propriedades rurais;

II - estabelecimentos industriais, compreendendo:

a) granja leiteira;

b) posto de refrigeração;

c) usina de beneficiamento;

d) fábrica de laticínios;

e) queijaria.

Parágrafo único. Para fins do disposto no *caput* deste artigo, entende-se por:

I - *propriedades rurais*: aquelas destinadas à produção de leite para posterior processamento em estabelecimento industrial, sob fiscalização e inspeção sanitária oficial;

II - *estabelecimentos industriais*: aqueles destinados à recepção, transferência, refrigeração, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem e à expedição de leite e seus derivados;

III - *granja leiteira*: o estabelecimento destinado à produção, à pasteurização e ao envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção;

IV - *posto de refrigeração*: o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou as fábricas de laticínios, destinado à seleção, recepção, pesagem, filtração, refrigeração e à expedição de leite cru;

V - *usina de beneficiamento*: o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e o envase de leite destinado ao consumo humano direto, podendo realizar a transferência, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem e expedição de leite e seus derivados;

VI - *fábrica de laticínios*: o estabelecimento destinado à recepção transferência, refrigeração, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem e à expedição de derivados lácteos;

VII - *queijaria*: o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, observando-se o seguinte, a:

a) propriedade rural deve estar situada em região de indicação geográfica certificada ou tradicionalmente reconhecida e ser certificada oficialmente como livre de tuberculose e brucelose; e

b) a queijaria deve estar obrigatoriamente vinculada a um entreposto de laticínios, registrado na IAGRO, no qual será finalizado o processo produtivo com toaleta, maturação, embalagem e rotulagem do queijo, garantindo-se a rastreabilidade.

CAPÍTULO III DOS ESTABELECEMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 26. Os estabelecimentos de pescado e de derivados são classificados em:

I - Barco-fábrica;

II - Abatedouro frigorífico de pescado;

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

IV - Estação depuradora de moluscos bivalves.

Parágrafo único. Para fins do disposto no *caput* deste artigo, entende-se por:

I - *barco fábrica*: entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, a lavagem, a manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, a armazenagem e a expedição de pescados e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

II - *abatedouro frigorífico de pescado*: é o estabelecimento destinado ao abate de pescado, a recepção, a lavagem, a manipulação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

III - *unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado*: é o estabelecimento destinado à recepção, a lavagem do pescado recebido da produção primária, a manipulação, ao acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a 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 de produtos não comestíveis.

IV - *estação depuradora de moluscos bivalves*: é o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO IV DOS ESTABELECEMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 27. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - granja avícola;

II - entreposto de ovos;

III - fábrica de derivados de ovos.

Parágrafo único. Para fins do disposto no *caput* deste artigo, entende-se por:

I - *granja avícola*: o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos, oriundos exclusivamente do próprio local de produção, podendo a classificação dos ovos na granja ser facultativa quando a atividade for realizada no Entreposto de Ovos;

II - *entreposto de ovos*: o estabelecimento destinado à recepção de produção própria ou de terceiros, ovoscopia, classificação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao entreposto já classificados, acondicionados e rotulados, destinados à industrialização e à comercialização de ovoprodutos, desde que possua instalações e equipamentos compatíveis com as operações e os processos estabelecidos para cada produto;

III - *fábrica de derivados de ovos*: o estabelecimento destinado à recepção de ovos ou de derivados, ovoscopia, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e à expedição de ovoprodutos, enquadrando-se também nesta classificação os estabelecimentos construídos especificamente para a finalidade de industrialização que não realizem a produção e a expedição de ovos.

CAPÍTULO V DOS ESTABELECEMENTOS DE PRODUTOS APÍCOLAS E DERIVADOS

Art. 28. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

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

II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

Parágrafo único. Para fins do disposto no *caput* deste artigo, entende-se por:

I - *unidade de extração e de beneficiamento de produtos de abelhas*: o estabelecimento destinado à extração, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, podendo realizar o beneficiamento e o fracionamento, desde que possua dependências, instalações e equipamentos compatíveis com o conjunto de operações e de processos estabelecidos para cada produto, observado o seguinte:

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

b) permite-se a utilização de unidade de extração móvel de produtos de abelhas provida de equipamentos e de instalações que atendam às condições higiênic-sanitárias e tecnológicas, operando em locais que respeitam as regras estabelecidas na legislação específica;

II - *entrepoto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados*: o estabelecimento destinado à recepção, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e à expedição, de produtos e de matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas, podendo realizar também a extração e a recepção de matérias-primas oriundas de produtores rurais, desde que disponha de dependências, instalações e equipamentos compatíveis com o conjunto de operações e de processos estabelecidos para cada produto.

TÍTULO III DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I DO REGISTRO

Art. 29. É obrigatório o registro no órgão estadual competente de todo o estabelecimento de produtos de origem animal, com sede no território estadual e que realize o comércio intermunicipal de produtos de origem animal.

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

§ 2º O registro do estabelecimento no SIE/MS isenta seu registro no órgão municipal de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

§ 3º O registro a que se refere este artigo será concedido à planta industrial.

Art. 30. Depois de cumpridas as exigências previstas nesta Portaria, o estabelecimento receberá para o seu funcionamento o Certificado de Registro.

Art. 31. Os estabelecimentos constantes dos arts. 24, 25, 26, 27 e 28 desta Portaria, serão registrados no órgão estadual competente.

Art. 32. O estabelecimento registrado no órgão estadual competente 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.

Seção I Disposições Gerais

Art. 33. 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. 34. O estabelecimento para obter o registro na Divisão de Inspeção de Produtos e Subprodutos de Origem Animal (DIPOA) 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, separadas fisicamente do corpo industrial para vestiários, sanitários, áreas de descanso, instalações administrativas, dentre outras;

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 no 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 higiênic-sanitárias e tecnológicas;

XVI - possuir pisos impermeabilizados com material específico, devendo ser construídos de modo a facilitar a 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;

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;

XXXI - dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenagem e distribuição, suficiente para atender às necessidades do trabalho industrial, de dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações e de equipamentos para tratamento de água;

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

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

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

XXXV - 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;

XXXVI - 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;

XXXVII - possuir elevadores, guindastes ou qualquer outro aparelhamento mecânico, que ofereça garantias de resistência, segurança, estabilidade e de fácil higienização, quando necessárias;

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

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

XL - apresentar a análise da água de abastecimento, com resultados que atendam aos padrões microbiológicos e físico-químicos;

XLI - 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. 35. 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. 36. O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos ou de materiais estranhos à sua finalidade.

Art. 37. O requerimento e os documentos para o registro de estabelecimento no Serviço de Inspeção Estadual deverão ser entregues na unidade veterinária local competente da IAGRO/MS, a qual esteja jurisdicionado o estabelecimento requerente.

Art. 38. Para fim de registro no Serviço de Inspeção Estadual as edificações dos estabelecimentos destinados às atividades previstas nesta Portaria, além das exigências contidas em legislação dos órgãos de normatização técnica, deverão, ainda, estar em conformidade com as fixadas previamente pela IAGRO/MS.

Art. 39. Finalizadas as edificações, na forma prevista nesta Portaria, a IAGRO/MS deve elaborar laudo de vistoria final e parecer conclusivo para fins de instruir o processo administrativo de registro no Serviço de Inspeção Estadual.

Art. 40. A concessão do registro do estabelecimento pela DIPOA está vinculada ao integral cumprimento das condições técnicas e higiênic-sanitárias previstas nesta Portaria e na legislação de normatização técnica específica.

Art. 41. Para o registro no Serviço de Inspeção Estadual, além das exigências já descritas nesta Portaria, o estabelecimento deve, também, apresentar o Programa de Qualidade, desenvolvido especificamente para ser implementado no início de suas atividades.

Art. 42. O funcionamento do estabelecimento será autorizado após a publicação do número de registro no DIPOA, no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso do Sul.

Art. 43. Quando o estabelecimento for construído em mais de uma etapa, de acordo com projeto previamente aprovado, poderá ser concedido o número de registro na DIPOA e autorizada a publicação no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso do Sul, desde que as dependências e os equipamentos existentes sejam compatíveis com o produto a ser elaborado, mediante laudo técnico do representante IAGRO/MS.

Art. 44. 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 da IAGRO/MS.

Art. 45. 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 SIE/MS a mesma firma ou grupo empresarial, localizados em área comum.

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

Art. 46 - Para o registro no SIE/MS os estabelecimentos deverão apresentar os documentos necessários e seguir a ordem de entrega das etapas descritas no Artigo 52, sendo aceita apenas a documentação completa relativa a cada uma delas.

Art. 47 - O estabelecimento registrado e mantido inativo por um período superior a 180 (cento e oitenta) dias deverá informar à DIPOA, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, o reinício das suas atividades.

Parágrafo único. A manutenção do registro e a liberação para o funcionamento ficam condicionados à comprovação das condições técnico higiênic-sanitárias do estabelecimento, apuradas em vistoria específica efetuada por Médico Veterinário Oficial designado pela DIPOA.

Art. 48 - O estabelecimento registrado deverá manter atualizado o seu cadastro na IAGRO, informando, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar do fato, as suas eventuais alterações.

Art. 49 - As reformas, as ampliações ou o reaparelhamento nos estabelecimentos de produtos de origem animal estão condicionados à aprovação final da DIPOA.

Art. 50 - A DIPOA deverá manter em arquivo os documentos apresentados no processo de registro dos estabelecimentos, de que trata esta Portaria.

Art. 51 - Ocorrendo o cancelamento do registro no SIE/MS, a IAGRO apreenderá e inutilizará todos os produtos, rótulos e embalagens.

Seção II *Requisitos Obrigatórios para Registro*

Art. 52 - O requerimento de registro de inspeção estadual, endereçado ao Diretor-Presidente, será protocolado na Diretoria da IAGRO, e os documentos que instruírem o processo serão apresentados em quatro etapas:

I - A primeira etapa será composta dos seguintes documentos:

a) Requerimento de Inspeção Prévia do Terreno ou do Estabelecimento;

b) Laudo de Inspeção Prévia do Terreno ou do estabelecimento com parecer favorável.

II - A segunda etapa será composta dos seguintes documentos:

a) Requerimento de aprovação de plantas;

b) 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;

c) Comprovante de pagamento da taxa de análise do projeto;

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

e) Memorial Descritivo da construção;

f) Memorial econômico sanitário;

g) Termo de compromisso, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento reconhecido firma.

h) Parecer técnico favorável de análise de planta assinado por 02 (dois) médicos veterinários oficiais.

III - A terceira etapa será composta dos seguintes documentos:

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) Contrato Social, Estatuto ou Firma Individual;

e) Contrato de venda ou arrendamento da indústria atualizado;

f) Comprovante do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) atualizado;

g) Comprovante da Inscrição estadual junto à Secretaria Estadual de Fazenda atualizado;

h) Comprovante dos documentos pessoais (RG e CPF) do representante legal do estabelecimento;

i) Certificado de Regularidade expedido pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária - CRMV;

j) Comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica do Médico Veterinário homologada pelo CRMV.

IV - A quarta etapa será composta dos seguintes documentos:

a) Requerimento de vistoria final;

b) Apresentação do Programa de Qualidade conforme Portaria IAGRO 2796 e suas alterações;

c) Laudo de Inspeção Final com parecer favorável assinado por, no mínimo, 02 (dois) médicos veterinários oficiais;

d) Comprovante de pagamento da taxa de registro.

Art. 53 - Os documentos e as plantas a que se refere o Artigo 52 desta Portaria deverão ser apresentados sem rasuras e borrões.

§ 1º - As plantas grosseiramente desenhadas (croquis) ou as que contenham indicações e informações imprecisas ou incompletas serão rejeitadas.

Art. 54 - Atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênic-sanitárias estabelecidas nesta Portaria e em legislação específica, o Diretor-Presidente da IAGRO expedirá o Certificado de Registro de Inspeção Estadual.

Parágrafo único. O Certificado de Registro de Inspeção Estadual será emitido após a sua publicação em Diário Oficial do Estado de Mato Grosso do Sul para as atividades que foram liberadas.

Art. 55 - Havendo interrupção do funcionamento de estabelecimento, por período superior a 06 (seis) meses, para o reinício dos trabalhos será exigida a inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§ 1º Será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento que não realizar comércio municipal ou intermunicipal pelo período de um ano.

§ 2º Será cancelado o processo de registro, cuja última movimentação tenha sido superior a 01 (um) ano.

Art. 56 - Após a concessão do registro, o médico veterinário oficial responsável pela inspeção do estabelecimento irá verificar e homologar o Manual do Programa de Qualidade, no prazo máximo de 06 (seis) meses.

CAPÍTULO II DA TRANSFERÊNCIA

Art. 57 - A transferência de propriedade de qualquer estabelecimento previsto nesta Portaria, alugado ou arrendado, exigirá, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a solicitação à DIPOA, em requerimento dirigido ao Diretor-Presidente da IAGRO:

I - Da transferência do seu registro;

II - Da transferência da responsabilidade ao locatário ou arrendatário.

Art. 58 - A transferência prevista no art. 57, desta Portaria 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. 57, desta Portaria, à Divisão competente da IAGRO, 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 desta Portaria.

§3º Enquanto não concluída a transferência do registro junto à DIPOA, 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. 59 - A alteração de razão social será composta dos seguintes documentos:

I - Requerimento de transferência de SIE 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 - Comprovante do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) da nova firma;

V - Comprovante da inscrição estadual junto à Secretaria de Estado de Fazenda da nova firma;

VI - Comprovante dos documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário e do representante legal da nova firma;

VII - Análise Microbiológica e físico-química da água.

VIII - Comprovante da licença ambiental atualizada;

IX - Certificado de regularidade expedido pelo CRMV (Conselho Regional de Medicina Veterinária e Zootecnia);

X - Comprovante da Anotação de Responsabilidade Técnica expedido pelo CRMV (Conselho Regional de Medicina Veterinária e Zootecnia) da nova firma;

XI - Termo de Compromisso, reconhecido firma em cartório, obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;

XII - Programa de Qualidade estabelecido pela Portaria/IAGRO/MS nº 2796 DE 22/05/2013 e suas alterações;

XIII - Laudo de inspeção do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo;

Art. 60 - De modo paralelo e de forma separada deverão ser encaminhados, ao SIE/MS, os processos de aprovação de rótulos tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

CAPÍTULO III

DA SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DO REGISTRO

Art. 61 - O proprietário do estabelecimento deverá comunicar à DIPOA 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.

Art. 62 - Será SUSPENSO o registro do estabelecimento quando a atividade cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou em caso de embarço à ação fiscalizadora.

Art. 63 - Será CANCELADO o registro do estabelecimento nos seguintes casos:

I - Quando deixar de funcionar por período de 01 (um) ano;

II - Quando interromper o comércio pelo mesmo prazo;

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

Art. 64 - No caso do cancelamento de registro, os rótulos e as embalagens serão apreendidos e os materiais pertencentes ao Serviço de Inspeção Estadual, inclusive os de natureza científica, os documentos, formulários de certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pela IAGRO.

Art. 65 - O cancelamento de registro deve ser oficialmente comunicado à autoridade estadual e as autoridades municipais competentes e, quando for o caso, as autoridades federais, pelo representante da IAGRO.

TÍTULO IV DAS OBRIGAÇÕES E CONDIÇÕES GERAIS DO ESTABELECIMENTO

CAPÍTULO I DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 66 - O funcionamento de qualquer estabelecimento que se encontre completamente edificado, instalado e equipado, somente será autorizado para a finalidade a que se destine na forma desta Portaria 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 pescados devem obedecer, ainda, no que lhes for aplicável, as exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivados.

Art. 67 - A IAGRO 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. 68 - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal poderá ultrapassar a capacidade diária de suas instalações e equipamentos aprovados pela IAGRO.

CAPÍTULO II DO PESSOAL

Art. 69 - 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. 70 - 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. 71 - 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 da DIPOA poderão ser solicitados a qualquer tempo documentos referentes às condições de saúde dos funcionários, inclusive, dos responsáveis legais.

Art. 72 - É proibido fazer refeições nas dependências onde se processam produtos de origem animal.

Art. 73 - 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. 74 - Os estabelecimentos previstos nesta Portaria 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 qualidade deve conter registros sistematizados auditáveis, com valores numéricos registrados, quando couber, que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos nesta Portaria 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 qualidade dos processos de produção a ser aplicados pelos estabelecimentos, para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos, atenderão a legislação específica.

Art. 75 - 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. 76 - A IAGRO 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. 77 - Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados a cada 04 (quatro) meses e sempre que necessário em consonância com o disposto nos programas de qualidade do estabelecimento.

Parágrafo único. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Art. 78 - Não é permitido residir nas dependências dos estabelecimentos onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 79 - É obrigatória a higienização de recipientes e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Parágrafo único. Nos estabelecimentos de leite e nos Entrepósitos de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados os vasilhames devem ser higienizados antes da sua devolução.

Art. 80 - Nos ambientes onde há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou o emprego de substâncias saneantes ou outro método com equivalência reconhecida pela IAGRO.

CAPÍTULO IV
DAS OBRIGAÇÕES DO ESTABELECIMENTO

Art. 81 - São deveres e obrigações do proprietário ou do representante legal dos estabelecimentos de produto de origem animal registrados no SIE/MS:

I - Manter o estabelecimento em conformidade com as determinações desta Portaria 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, respeitadas as normas trabalhistas pertinentes;

III - Fornecer gratuitamente alimentação à equipe do serviço de inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os mesmos as façam em suas residências, a juízo do Fiscal responsável pelo estabelecimento;

IV - 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 nesta Portaria.

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

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

VII - 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;

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

IX - Fornecer os dados estatísticos de interesse do serviço de inspeção estadual, até o décimo dia útil de cada mês, ou sempre que solicitado, os dados de cada mês subsequente ao transcorrido e outros documentos que venham a ser determinados pela inspeção sanitária e industrial;

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

XI - Comunicar à IAGRO, 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;

XII - 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;

XIII - 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;

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

XV - 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;

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

XVII - 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 Estadual a qualquer momento;

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

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

XX - 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;

XXI - Fornecer, a juízo da DIPOA, laudo de análise laboratorial para a comprovação da qualidade dos ingredientes e aditivos utilizados em todo o processo produtivo;

XXII - Obedecer ao memorial de tecnologia do produto, assim como utilizar rótulos previamente aprovados pela DIPOA;

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

XXIV - 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;

XXV - Desenvolver programas de capacitação, devidamente documentados, com o objetivo de manter equipe regularmente treinada e habilitada

para execução das atividades do estabelecimento;

XXVI - 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;

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

XXVIII - Solicitar, previamente, à DIPOA, análise e aprovação dos projetos para realização de qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados tanto de suas dependências como instalações.

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

XXX - Acatar as determinações dos agentes da IAGRO quanto ao destino dos animais e dos produtos de origem animal condenados;

XXXI - Manter atualizado os dados cadastrais de interesse da IAGRO, a ser estabelecido em ato complementar;

XXXII - 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 SIE/MS subordina-se ao 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 estadual local.

Art. 82 - 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 esta Portaria e com atos complementares.

Art. 83 - Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pela IAGRO, 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. 84 - 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 5 (cinco) dias ao serviço de inspeção estadual local sobre as eventuais substituições.

Art. 85 - Os estabelecimentos sob inspeção estadual não podem receber produto de origem animal sem que esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento também sob inspeção estadual ou federal.

TÍTULO V
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I
DA INSPEÇÃO

Art. 86 - A inspeção industrial e sanitária poderá ser:

I - Permanente: nos estabelecimentos de produtos de origem animal, que abatam animais de açougue ou animais silvestres;

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

Art. 87 - O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o contido nesta Portaria e na legislação específica, será notificado oficialmente pela DIPOA 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 da DIPOA, 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 nesta Portaria.

Art. 88 - O SIE/MS 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. 89 - 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, físico-químicos, organolépticos ou, ainda, qualquer outro previsto para o produto em questão.

Art. 90 - Sempre que houver indício ou evidência que um produto de origem animal constitui um risco à saúde ou aos interesses do consumidor, ou em caso de reincidência nas violações das normas de industrialização dos produtos de origem animal, os quais caracterizem fraude, falsificação ou adulteração dos mesmos, a IAGRO cautelarmente adotará um Sistema Intensivo de Controle e Fiscalização - SICOF, podendo adotar as seguintes medidas, isolada ou cumulativamente:

I - Interdição total ou parcial do estabelecimento;

II - Suspensão da expedição e da comercialização do produto ou da linha de produtos envolvidos no processo.

III - Revisão do programa de qualidade do estabelecimento, submetendo-os à aprovação da DIPOA;

IV - Acompanhamento fiscal dos processos de fabricação do (s)

produto (s).

V – Realização de análises prévias dos lotes produzidos, assim como dos lotes em estoque, em laboratórios, conforme art. 468 desta Portaria, para liberação ao comércio;

VI – Solicitação de alteração do registro de rótulos, se aprovado e necessário.

VII – Adoção de outras medidas julgadas necessárias.

§1º - Para esta finalidade é considerada reincidência a verificação de não conformidades em um mesmo produto ou o terceiro desvio em diferentes produtos, verificados através das análises físico-químicas de rotina ou daquelas realizadas em casos de denúncias ou suspeitas de alteração, bem como do não cumprimento de determinações do médico veterinário oficial.

§2º - O SICOF da empresa será suspenso após a aprovação, pela DIPOA, do plano de ação e da apresentação de três análises laboratoriais consecutivas, em conformidade, do produto envolvido e a conclusão constará em documento emitido pela DIPOA.

§3º - Todos os lotes do produto envolvido neste processo, fabricados durante o SICOF e os produzidos anteriormente que se encontrem estocados, como ação cautelar e de proteção ao consumidor serão sequestrados e, somente serão liberados, após resultado laboratorial físico-químico em conformidade.

§4º - A reincidência poderá acarretar em novo estado de SICOF, independente das demais sanções previstas na legislação vigente a empresa poderá ter suspenso ou cancelado o registro de rótulo dos produtos envolvidos e a critério da DIPOA, adotar outras medidas que julgar necessárias.

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES, PESCADO E DERIVADOS

Art. 91 - Nos estabelecimentos sob inspeção estadual, é permitido o abate de bovinos, de bubalinos, 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 nesta Portaria 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 particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

Seção I

Da Inspeção *Ante Mortem*

Art. 92 - O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ocorrer com prévio conhecimento da inspeção estadual.

Art. 93 - A inspeção tem início com a verificação dos documentos de trânsito dos animais.

Art. 94 - Os animais devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, respeitadas as particularidades de cada espécie, onde aguardarão avaliação pelo serviço de inspeção estadual, que julgará as condições físicas e sanitárias de cada lote, registrando em documento específico.

Art. 95 - Nos casos em que fique evidenciada a falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência do uso de drogas de medicamentos de uso veterinário, o serviço de inspeção estadual poderá isolar os lotes de animais ou produtos até que sejam realizadas análises laboratoriais que permitam decidir acerca de sua destinação.

Art. 96 - Qualquer caso suspeito implica o exame clínico dos animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se ações de sanidade animal que cada caso exigir.

Art. 97 - Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias só poderão ser desembarcados na presença do serviço de inspeção estadual.

Art. 98 - Sempre que o serviço de inspeção estadual julgar necessário, os documentos de procedência com informações de interesse sobre o lote devem estar disponíveis com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para avaliação.

Art. 99 - Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de sanidade animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao serviço de inspeção estadual proceder da seguinte forma:

I - Notificar ao serviço oficial de sanidade animal primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento;

II - Isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de sanidade animal a serem adotadas; e

III - Determinar a imediata desinfecção dos locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de sanidade animal.

Art. 100 - Nos casos em que no ato da inspeção *ante mortem* os animais sejam suspeitos de zoonoses, de enfermidades infectocontagiosas ou tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único. Quando da suspeita de outras doenças não previstas nesta Portaria, o abate deve ser realizado também em separado, para o estudo das lesões e verificações complementares.

Art.101 - O estabelecimento deve adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visam à proteção e bem-estar animal, desde o embarque na propriedade de origem até o momento do abate.

Art. 102 - É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Parágrafo único. Os parâmetros referentes às permanências prévias ao abate, previstas no *caput* atenderão ao disposto na legislação específica.

Art. 103 - É obrigatória a realização do exame *ante mortem* dos animais destinados ao abate, pelo serviço de inspeção estadual, de acordo com o disposto na legislação específica.

Art. 104 - Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do médico veterinário oficial.

Art. 105 - É proibido o abate de animais que apresentem repleção do trato gastrointestinal.

Parágrafo único. Não se aplica o previsto no *caput* deste artigo para os animais de caça e pesca.

Art. 106 - As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que são avaliadas de acordo com esta Portaria.

Art. 107 - Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais para tratamento.

Art. 108 - É proibido o abate de suídeos não castrados ou que mostrem sinais de castração recente, neste caso excetua-se aqueles castrados por método não cirúrgico, aprovado por autoridade competente da IAGRO.

Art. 109 - 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 ao final do abate ou em instalações específicas para este fim.

Art.110 - Os animais de abate que apresentam alterações de temperatura, hipotermia ou hipertermia, podem ser condenados levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme legislação específica.

Parágrafo único. Não se aplica o previsto no *caput* deste artigo as espécies de abate em que não é realizada a termometria.

Art. 111 - A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores, nas instalações para recepção e na acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do serviço de inspeção estadual, para providenciar a necropsia ou o sacrifício, bem como determinar demais medidas que se façam necessárias.

§1º As aves e outros pequenos animais recebidos mortos nas plataformas devem ser acondicionados em recipientes herméticos fechados até a realização da necropsia.

§2º As necropsias devem ser realizadas em local específico.

§3º Quando a mortalidade de aves na plataforma for igual ou superior a 10% (dez por cento), o fato deverá ser comunicado ao Serviço de Defesa Agropecuária para que seja realizada a abertura de FORM-IN.

Art. 112 - Quando o serviço de inspeção estadual autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para unidade de necropsia deve ser utilizado veículo ou recipiente especial, 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 deve ser incinerado ou autoclavado em equipamento próprio, que permita a destruição do agente infeccioso.

§3º Concluídos os trabalhos de necropsia, o veículo ou recipiente 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. 113 - O serviço de inspeção estadual levará ao conhecimento do serviço oficial de sanidade animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas, remetendo, quando necessário, o material para diagnóstico aos laboratórios oficiais ou credenciados.

Art. 114 - O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia, respeitadas as particularidades das diferentes espécies de abate.

Parágrafo único. Considerando-se as particularidades de cada espécie, deve ser realizada a necropsia sempre que a mortalidade registrada no lote de animais, até o momento do abate, for considerada superior àquela estabelecida em legislação específica ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, pelo serviço de inspeção estadual.

Art. 115 - Os répteis: jacarés e quelônios e os anfíbios: rãs devem, também, ser submetidos à inspeção *ante mortem*.

§1º Na inspeção dos jacarés, será observado o seguinte:

I - Em estado de caquexia devem ser condenados e abatidos em separado ou no final do processo normal de abate;

II - Com lesões provenientes de canibalismo, quando oriundos de confinamento, podem ser afastados do abate para recuperação;

III – Com outras lesões ou afecções não provenientes de canibalismo, devem ser separados para avaliação do seu estado de saúde e posterior destinação.

§2º Na inspeção dos quelônios, será observado o seguinte:

I - Os aspectos sanitários e nutricionais no casco;

II – Realizar inspeção visual e tátil da carapaça, plastrão, pontes, narinas, olhos, pele e garras;

III - Abater em separado quando da presença de secreções leitosas ou purulentas nas narinas, edemas generalizados dos membros, feridas e abrasões na pele, presença de ectoparasitas, letargia e dificuldade de movimentação, conjuntivites infecciosas, ceratoconjuntivites, ceratites, exoftalmia, a não retração dos apêndices quando manipulados, ou outras doenças e afecções.

§3º Na inspeção das rãs, será observado o seguinte:

I - Estas devem apresentar postura normal, olhos vivos, pele úmida e brilhante; e

II - Abater em separado quando apresentarem sinais de contusão ou esmagamento, edema generalizado, apatia, abdômen inchado, hemorragias pelas aberturas naturais ou pele, manchas avermelhadas, ulcerações na pele, cabeça encolhida ou outras afecções.

Art. 116 - A inspeção de pescado abrange os procedimentos de depuração, insensibilização, sangria, abate e transporte de peixes de cultivo, realizados em propriedade rural, fazenda de cultivo ou equivalente, considerando os preceitos de bem-estar animal e risco mínimo de veiculação e disseminação de doenças, e, ainda, outros procedimentos equivalentes aos aplicados para as demais espécies animais de abate, definidos nesta Portaria e em legislação específica.

Art. 117 - O estabelecimento deve apresentar previamente ao abate a documentação necessária para verificação das condições sanitárias do lote e programação de abate, constando dados referentes à rastreabilidade, número de animais ingressos no estabelecimento, procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte, hora de chegada e demais exigências previstas em legislação específica.

Art. 118 - Os animais que chegam ao estabelecimento em precárias condições de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, bem como os que foram excluídos do abate normal, após exame *ante mortem*, devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. Serão abatidos emergencialmente os animais:

I - Doentes, que apresentem sinais de moléstias infectocontagiosas de notificação imediata;

II – Agonizantes

III – Contundidos;

IV - Com fraturas;

V - Com hemorragia;

VI – Com hipotermia ou hipertermia;

VII - Impossibilitados de locomoção;

VIII - Com sinais clínicos neurológicos;

IX - Outros estados de saúde estabelecidos em legislação específica.

Art. 119 - Nos casos de dúvida, especialmente, quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas as carcaças deverão ser condenadas.

Parágrafo único. Quando se tratar de animais com sinais clínicos neurológicos, o serviço de inspeção estadual poderá realizar colheita de material para envio a laboratórios oficiais ou credenciados para diagnóstico, atendendo ao disposto em ato complementar.

Art. 120 - O abate de emergência deve-se dar na presença do médico veterinário oficial.

Art. 121 - São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos nesta Portaria ou em legislação específica.

Art. 122 - As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, liberadas, na forma desta Portaria ou em ato complementar.

Art. 123 - As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional.

Parágrafo único. No caso previsto no *caput* deste artigo o serviço de inspeção estadual deve avaliar:

I - A quantidade de sangue retida na musculatura;

II – Os fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado, rins, baço e do tecido subcutâneo;

III - Se a face interna da pele está ressecada;

IV – Se existe a presença de congestão hipostática;

V - Se a ferida de sangria tem ou não suas bordas infiltradas de sangue;

VI – A coloração da parede abdominal e odor no momento da evisceração; e

VII - Se a sangria e a evisceração foram ou não realizadas a tempo.

Seção II Do Abate de Animais

Art. 124 - Só é permitido o abate de animais por método humanitário e utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§1º Os métodos empregados para cada espécie animal tem suas especificações e procedimentos estabelecidos em legislação específica.

§2º É facultado o abate de animais sem insensibilização de acordo com preceitos religiosos, desde que, comprovadamente, seus produtos sejam destinados totalmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.

§3º Os estabelecimentos autorizados a realizar o abate de animais para atender preceitos religiosos devem dispor de instalações, equipamentos e utensílios adequados a esta finalidade e as operações deverão ser executadas em consonância com o disposto nesta Portaria.

Art. 125 - 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.

Parágrafo único. O banho de aspersão pode ser dispensado atendendo às particularidades de cada espécie.

Art. 126 - 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. 127 - As aves podem ser depenadas por quaisquer dos seguintes processos:

I - A seco;

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

III - Outro processo estabelecido na legislação.

Art. 128 - É obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar estabelecido na legislação, sempre que for entregue ao consumo com pele.

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

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

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

§4º Pode ser autorizado, por legislação específica, o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem.

Art. 129 - 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. 130 - 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 estadual deve aplicar as medidas previstas para a inspeção *post mortem*, no caso de contaminação das carcaças no momento da evisceração.

Art. 131 - 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 estadual.

§1º 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.

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

Art. 132 - É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfolagem e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovado pela IAGRO.

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

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

Art. 133 - 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. 134 - As carcaças ou partes, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça, e entre elas e as paredes, colunas e pisos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente

sobre o piso.

Art. 135 - O serviço de inspeção estadual deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, no sentido de evitar contaminações cruzadas.

Seção III Das Disposições Gerais da Inspeção *Post Mortem*

Art. 136 - 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. 137 - 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. 138 - 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 nesta Portaria, cabe ao serviço de inspeção estadual 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. 139 - 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. 140 - Toda carcaça ou partes, órgãos ou vísceras examinadas nas linhas de inspeção que apresentem lesões ou anormalidades que determinem o seu desvio para o Departamento de Inspeção Final – DIF 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 estadual.

§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 estadual e serão removidos da unidade de inspeção final e/ou do DIF por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

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

Art. 141 - É proibida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame pelo serviço de inspeção estadual.

Art. 142 - As carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos oficiais, sob a supervisão do serviço de inspeção estadual.

Parágrafo único. Pode ser dispensado o uso de carimbo em aves, lagomorfos e pescados, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 143 - O serviço de inspeção estadual, 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 estadual local.

§2º A entrega do laudo aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o serviço de inspeção estadual no município de fornecer os resultados das inspeções sanitárias aos serviços oficiais de sanidade animal.

Art. 144 - Quando houver dúvida sobre o diagnóstico a ser firmado, o serviço de inspeção estadual procederá a condenação.

Art. 145 - Devem ser condenadas as carcaças ou partes de órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça, podendo-se ainda adotar os seguintes procedimentos:

I - Condenar as carcaças ou partes e órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;

II - Condenar as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;

III - Destinar tratamento pelo calor das carcaças que apresentem abscessos múltiplos em vários órgãos ou partes da carcaça, sem repercussão no estado geral desta, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas;

IV - Liberar as carcaças que apresentem abscessos múltiplos, em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no estado geral da carcaça, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas;

V - Liberar as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 146 - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas ou lesões localizadas de actinomicose e actinobacilose nos locais de eleição com repercussão no estado geral da carcaça e as cabeças com lesões de actinomicose,

exceto:

I - Nos casos em que as lesões são localizadas, comprometendo os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, quando será permitido o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de condenados os órgãos atingidos;

II - Nos casos em que a lesão é discreta e limitada à língua, comprometendo ou não os linfonodos correspondentes, quando será permitido o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;

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

IV - Nos casos em que as lesões ósseas das cabeças forem discretas e estritamente localizadas, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 147 - Devem ser condenadas as carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não com outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça.

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

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

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

Art. 148 - Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar.

Art. 149 - 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 às 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. 150 - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de caquexia em estado de caquexia.

Art. 151 - Deverão ser condenadas as carcaças de animais portadoras de carbúnculo hemático, inclusive peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

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

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

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

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

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

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

VII - A água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para o esgoto.

Art. 152 - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais acometidos de carbúnculo sintomático.

Art. 153 - Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

§1º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem fiácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta e com exsudação e sejam provenientes de animais que tenham sido abatidos quando em estado febril.

§2º Podem ser destinadas a salga, tratamento pelo calor ou condenação total, as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 154 - Devem ser condenadas as carcaças ou partes, órgãos e vísceras com aspecto repugnante, congestas, com coloração anormal ou com degenerações.

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

Art. 155 - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras sanguinolentas ou hemorrágicas, uma vez que a alteração seja consequência de doenças ou afecções de caráter sistêmico.

Parágrafo único. Podem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor as carcaças, órgãos e vísceras de animais mal sangrados.

Art. 156 - Devem ser condenados os fígados com cirrose atrofica ou hipertrófica.

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

Art. 157 - 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. 158 - As carcaças ou partes, ou órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenadas quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

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

§2º Quando for possível a remoção completa das áreas contaminadas, as carcaças ou partes, ou órgãos podem ser liberados.

§3º No caso de aves e lagomorfos, devem ser condenadas as carcaças e os cortes que entrarem em contato com o piso e materiais estranhos em qualquer fase do processo.

Art. 159 - Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas.

§1º Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor as carcaças que apresentem lesões extensas, mas sem o seu comprometimento total, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

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

Art. 160 - 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. 161 - Deverão ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais parasitados por *Oesophagostomum sp* (esofagostomose) quando houver caquexia.

Parágrafo único. Podem ser liberados os intestinos ou partes que apresentem nódulos em pequeno número.

Art. 162 - Devem ser condenados os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema sp*, causadores de euritrematose.

Art. 163 - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais parasitados por *Fasciola hepatica*, quando houver caquexia ou icterícia.

Art. 164 - Devem ser condenados os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes.

Art. 165 - Devem ser condenadas as línguas que apresentem glossite.

Art. 166 - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem cisto hidático, quando houver caquexia.

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

Art. 167 - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem icterícia.

§1º Podem ser liberadas as carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais.

§2º O Serviço de Inspeção Estadual deverá proceder o exame diferencial entre icterícia e adipoxantose.

Art. 168 - Devem ser condenadas as carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos.

Parágrafo único. Quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas, pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou liberação para o consumo.

Art. 169 - Devem ser condenados os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite.

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

§2º As carcaças de animais com lesões cardíacas, desde que não haja comprometimento da carcaça, podem ser liberadas.

Art. 170 - Devem ser condenados os rins com lesões, tais como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções, verificando-se se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias, bem como se acarretam alterações na carcaça.

Parágrafo único. Quando se tratar de lesões não relacionadas a doenças infectocontagiosas, a carcaça e o rim podem ser liberados para o consumo, dependendo da extensão da lesão, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.

Art. 171 - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do estado geral da carcaça.

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

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

Art. 172 - Podem ser destinadas ao aproveitamento condicional as carcaças, órgãos e vísceras de animais magros livres de qualquer processo patológico.

Art. 173 - Devem ser condenadas ou destinadas à esterilização pelo calor as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§1º Podem ser liberadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária.

§2º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitando-se as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§3º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação, bem como as de animais reagentes à brucelose, devem ser condenadas.

§4º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

Art. 174 - Devem ser condenadas as partes de carcaças ou órgãos invadidos por larvas (miíases).

Art. 175 - Devem ser condenados os fígados com necrobacilose nodular.

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

Art. 176 - 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.

§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. 177 - 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. 178 - 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. 179 - Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis spp* (sarcocistose).

§1º Infecção intensa é a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.

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

Art. 180 - Devem ser condenadas as carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento no seu estado geral.

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

Art. 181 - Devem ser condenados os fígados que apresentem lesão generalizada de teleangiectasia maculosa.

Parágrafo único. Podem ser liberados os fígados que apresentem lesões discretas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 182 - 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 miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;

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

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

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

§1º As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e 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.

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

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; e

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

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

§4º 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.

§5º Devem ser condenadas as partes das carcaças ou órgãos que se contaminem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza.

Art. 183 - Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere esta Portaria, os produtos devem ser submetidos a um dos seguintes tratamentos:

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

II - Pelo sal, em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo 21 (vinte e um) dias;

III - Pelo calor, por meio de:

a) Cozimento em temperatura de 76,6°C (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo 30 (trinta) minutos;

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

c) Esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que 3 (três) minutos ou a redução de 12 (doze) ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

§1º A aplicação de qualquer dos tratamentos previstos neste artigo deve garantir a inativação ou destruição do agente envolvido.

§2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos neste artigo, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação da IAGRO.

§3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional permite-se a transferência do produto para outro estabelecimento que possua condições tecnológicas para este fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação do recebimento pelo serviço de inspeção estadual no destino ou tratamento mais rigoroso no próprio estabelecimento.

Subseção I

Da Inspeção Post Mortem de Aves e Lagomorfos

Art. 184 - Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta subseção, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 185 - As carcaças de aves ou órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, miopatias e discondroplasia tibial, devem ser condenadas em parte ou totalmente, considerando:

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

II - Quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, carcaças e vísceras, a carcaça será totalmente condenada.

Parágrafo único. Para os estados anormais ou patológicos não previstos no *caput* a destinação será realizada a critério do médico veterinário oficial do serviço de inspeção estadual.

Art. 186 - Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, as vísceras ou as áreas atingidas devem ser condenadas.

Art. 187 - 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. 188 - 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. 189 - No caso de alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura, devem ser condenadas as aves, inclusive as de caça.

Art. 190 - No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, devem ser condenadas as carcaças, os órgãos e as vísceras dos lagomorfos.

Art. 191 - No caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, as carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial, após remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 192 - 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

Art. 193 - Na inspeção de bovinos e bubalinos, além do disposto nesta subseção, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 194 - 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; e

IV - Febre catarral maligna.

Art. 195 - 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 consumo humano direto 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.

Subseção III

Da Inspeção *Post Mortem* de Equídeos

Art. 196 - Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta subseção, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 197 - Devem ser condenadas as carcaças, os órgãos e as vísceras de equídeos acometidos das seguintes doenças:

I - Meningite cérebro-espinhal;

II - Encefalomielite infecciosa;

III - Febre tifóide;

IV - Durina;

V - Mal de cadeiras;

VI - Azotúria;

VII - Hemoglobinúria paroxística;

VIII - Garrotilho;

IX - Quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas.

Art. 198 - Devem ser condenadas as carcaças, os órgãos e as vísceras quando observadas lesões indicativas de um processo agudo de anemia infecciosa equina.

Parágrafo único. Quando se tratar de uma infecção crônica, as carcaças podem ser liberadas para consumo, desde que não apresentem sinais de icterícia, depois de removidos os órgãos alterados.

Art. 199 - Devem ser condenadas as carcaças, os órgãos e as vísceras de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas da ocorrência de mormo, observando-se os seguintes procedimentos:

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

II - Devem ser tomadas as precauções necessárias com as pessoas que entraram em contato com o material contaminado, aplicando-se as regras de higiene e antisepsia individual com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;

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

Subseção IV

Da Inspeção *Post Mortem* de Ovinos e Caprinos

Art. 200 - Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta subseção, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 201 - Devem ser condenadas as carcaças de animais portadores de *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia.

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

Art. 202 - Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina).

§1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados 5 (cinco) ou mais cistos considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.

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

§3º Quando for encontrado 1 (um) único cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

Art. 203 - Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do estado geral da carcaça.

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

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

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

Subseção V

Da Inspeção *Post Mortem* de Pescado

Art. 204 - Na inspeção de pescado além do disposto nesta subseção, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 205 - 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. 206 - O disposto nesta Portaria é extensivo aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Parágrafo único. Os procedimentos técnicos específicos de inspeção para os gastrópodes terrestres atenderão legislação específica.

Art. 207 - 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 tátil 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.

Art. 208 - 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.

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

Art. 210 - É obrigatória a lavagem prévia do pescado recebido em 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. 211 - 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. 212 - O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável.

Art. 213 - 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).

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

Art. 214 - 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; e

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

Art. 215 - 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 transluminação.

Art. 216 - 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. 217 - 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. 218 - Permite-se o aproveitamento condicional, conforme normas de destinação estabelecidas na legislação vigente, do pescado:

I - Injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou presença de parasitos localizados;

II - Proveniente de águas suspeitas de contaminação ou poluídas, considerando os tipos e níveis de contaminação informados pelos órgãos competentes.

Art. 219 - 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. 220 - Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas com risco para a saúde pública não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por 24 (vinte e quatro) horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15 (quinze) horas.

Parágrafo único. Podem ser aceitos outros binômios para o tratamento térmico descrito, desde que aprovado pela IAGRO.

Art. 221 - 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 pela IAGRO;

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;

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. 222 - 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 VI Da Inspeção *Post Mortem* de Suídeos

Art. 223 - Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta subseção, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 224 - As carcaças que apresentem afecções de pele (eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas ou outras dermatites) podem ser liberadas para o consumo humano, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

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

Art. 225 - Devem ser condenadas as carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia.

§1º As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral,

devem ser destinadas ao cozimento.

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

Art. 226 - Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa por *Cysticercus cellulosae* (cisticercose suína).

§1º Entende-se por infecção intensa a presença de 02 (dois) ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados rotineiramente nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de 02 (dois) ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas na musculatura da paleta, lombo e pernil.

§2º Quando for encontrado mais de 01 (um) cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§3º Quando for encontrado 1 (um) único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou salga, depois de removida e condenada a área atingida.

§4º Quando for encontrado 01 (um) único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§5º A língua, o coração, a porção muscular do esôfago e os tecidos adiposos, 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.

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

Art. 227 - Devem ser condenadas as carcaças de animais criptorquidas ou que tenham sido castrados, quando for comprovada, por meio de testes específicos, a presença de forte odor sexual.

Parágrafo único. As carcaças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos.

Art. 228 - Devem ser abatidos em separado os suídeos que apresentem casos agudos de erisipela com eritema cutâneo difuso detectados na inspeção *ante mortem*.

§1º Nos casos previstos no *caput*, bem como nos animais com múltiplas lesões de pele ou artrite agravadas por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico, as carcaças devem ser totalmente condenadas.

§2º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao cozimento, após condenação do órgão ou áreas atingidas.

§3º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou carcaça, esta deve ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

Art. 229 - As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.

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

Art. 230 - Devem ser condenadas as carcaças de suínos acometidos de peste suína.

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

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

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

Art. 231 - Devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio, as carcaças acometidas de *Trichinella spp* (Triquinelose).

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

I - Por 30 (trinta) dias a -15°C (quinze graus Celsius negativos);

II - Por 20 (vinte) dias a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos);
ou

III - Por 12 (doze) dias a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

§2º A IAGRO poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previsto na legislação.

Art. 232 - Todos os suídeos que morrerem asfixiados, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem devem ser condenados.

Parágrafo único. Excluem-se dos casos de morte por asfixia previstos

no caput aquelas ocorridas em decorrência da insensibilização gasosa, desde que seguidos de imediata sangria.

Seção IV
Das Seções Anexas ao Abate

Art. 233 - Os locais denominados de seções anexas ao abate são de:

I - Miúdos;

II - Mocotós;

III - Bucharia;

IV - Triparia.

Art. 234 - Seção de Miúdos é o local destinado à manipulação, à toalete e ao preparo para melhor apresentação e subsequente 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 traquéia, 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; e

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. 235 - 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. 236 - 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. 237 - 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 pela IAGRO, 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. 238 - Seção de Triparia é o local destinado à manipulação, à toalete 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 pela IAGRO.

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

Art. 239 - 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. 240 - 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.

Art. 241 - Permite-se a retirada de glândulas e outros órgãos, de cartilagens, de mucosas e de bile das diversas espécies animais de abate como matéria-prima destinada à elaboração de enzimas e produtos opoterápicos, bem como de sangue fetal para a obtenção de soro, desde que disponham de instalações e equipamentos apropriados, observado o disposto em ato complementar.

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

CAPÍTULO II
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 242 - 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. 243 - Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pela IAGRO, só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos nesta Portaria.

Art. 244 - Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados

por qualquer processo.

Art. 245 - Os ovos recebidos na Granja Avícola, no Entrepósito de Ovos ou Fábrica de Derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de sanidade animal.

§1º Os Entrepósitos de Ovos e Fábricas de derivados devem manter uma relação atualizada dos fornecedores.

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

Art. 246 - O estabelecimento deve manter registros auditáveis e disponíveis ao serviço de inspeção estadual devem abranger dados de rastreabilidade, quantidade de ovos classificados por categoria de qualidade e de peso e outros controles, conforme exigência da IAGRO.

Art. 247 - Os estabelecimentos 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;
- 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. 248 - 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. 249 - 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; e
- V - Cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 250 - 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.

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

Art. 251 - Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização.

Art. 252 - Os ovos destinados para a produção de derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 253 - É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados.

Art. 254 - Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 255 - 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. 256 - 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. 257 - 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. 258 - 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.

Parágrafo único. A IAGRO poderá autorizar o aproveitamento condicional, desde que o processo tecnológico inative o agente causador da doença.

CAPÍTULO III DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 259 - A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas nesta Portaria, 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. 260 - Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

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

§ 2º 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. 261 - Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 262 - Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.

Art. 263 - 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. 264 - 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. 265 - 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.

§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. 266 - 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. 267 - Para fins desta Portaria é proibido, nas propriedades rurais, o desnate parcial ou total do leite.

Art. 268 - 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 colostrar;

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

ser humano pelo leite;

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

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

Art. 269 - 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 estadual.

Art. 270 - 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.

Art. 271 - A matéria-prima deverá atender aos padrões de identidade e qualidade do leite cru refrigerado na plataforma de recebimento do estabelecimento industrial.

Art. 272 - 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. 273 - 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. 274 - 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);

IV - Teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

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

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

VII - Acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL;

VIII - 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

IX - Índice crioscópico entre -0,530ºH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,550ºH (quinhentos e cinquenta milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a -0,512ºC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,531ºC (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 da IAGRO.

Art. 275 - 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;

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

Parágrafo único. Quando a matéria-prima for proveniente de Usina de Beneficiamento ou de Fábrica de Laticínios, deve ser realizada a pesquisa de fosfatase alcalina e peroxidase.

Art. 276 - 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 nesta Portaria e em ato complementar.

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. 277 - O serviço de inspeção estadual, 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. 278 - 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 apresente 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 da IAGRO.

Parágrafo único. 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.

Art. 279 - Considera-se o leite cru impróprio para produção de leite para consumo humano direto, quando:

I - Não atenda aos padrões para leite normal;

II - Coagule pela prova do álcool ou alizarol sendo no mínimo 0,2% de alizarina em álcool etílico de concentração mínima de 72º Gay Lussac;

III - Apresente anormalidades diferentes das previstas nesta Portaria ou em legislação específica;

IV - Apresente outras alterações que o torne impróprio, previstas em legislação específica.

Parágrafo único. O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pelo estabelecimento de acordo com o disposto nesta Portaria e na legislação específica.

Art. 280 - O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros 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 bacto-fugação, de microfiltração, de padronização do teor de gordura, de termização (pré-aquecimento), de homogeneização e de refrigeração;

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. 281 - 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. 282 - Entende-se por clarificação, a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pela IAGRO.

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

Art. 283 - 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 desta Portaria.

§2º O leite termizado deve:

I - Ser refrigerado imediatamente após o aquecimento;

II - Manter as reações enzimáticas do leite cru.

Art. 284 - 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 pela IAGRO 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 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. 285 - Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT), o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), por 2 (dois) a 4 (quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§1º Podem ser aceitos pela IAGRO outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§2º É permitido o armazenamento do leite UAT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.

Art. 286 - 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.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pela IAGRO, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 287 - 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 ultra-alta temperatura - UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 288 - 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.

§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 nesta Portaria.

Art. 289 - O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 290 - É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para

consumo humano direto em todo território nacional, nos termos desta Portaria e na legislação específica.

Art. 291 - 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. 292 - 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. 293 - Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao regulamento técnico específico.

Art. 294 - 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 nesta Portaria e na legislação específica.

Art. 295 - Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

CAPÍTULO IV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS APÍCOLAS E DERIVADOS

Art. 296 - A inspeção de produtos de abelhas e seus derivados, além das exigências já previstas nesta Portaria, 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. 297 - As análises de produtos apícolas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises 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 nesta Portaria e na legislação específica.

Art. 298 - 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. 299 - 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 higiênicosanitários e tecnológicos; ou

III - A presença de resíduos de produtos de uso veterinário, de agrotóxicos e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica do órgão competente do setor 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. 300 - 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 esta Portaria ou em legislação específica;

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

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. 301 - 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. 302 - 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 pela IAGRO.

Art. 303 - 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. 304 - 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. 305 - A utilização tecnológica de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve ser autorizada pela IAGRO.

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

Art. 306 - 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. 307 - O sal e seus substitutos empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias orgânicas ou minerais estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Art. 308 - 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.

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

Art. 309 - Sempre que necessário, a IAGRO 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. 310 - 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 estadual.

Art. 311 - 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;

VII - Nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e de patas e, nos quelônios, desprovida de casco.

Parágrafo único. É obrigatória a retirada das carnes provenientes do local de sangria.

Art. 312 - 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 estadual.

Art. 313 - 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.

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

Art. 314 - 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. 315 - 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. 316 - 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. 317 - 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. 318 - 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. 319 - 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. 320 - 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. 321 - Permite-se a reutilização de salmouras filtradas por processo contínuo, para subsequente aproveitamento, desde que não apresentem alteração de suas características originais.

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

Art. 322 - Os produtos cárneos são considerados fraudados quando:

I - Não forem atendidas as especificações contidas nesta Portaria;

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 - Contenham carnes de espécies diferentes das declaradas nos rótulos;

IV - Contenham 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. 323 - 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.

Art. 324 - 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. 325 - 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. 326 - 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 estadual.

Parágrafo único. O produto gorduroso não comestível deve ser desnaturado pelo emprego de substâncias desnaturantes.

Art. 327 - 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 estadual, devem ser previamente desnaturados por substâncias desnaturantes.

Art. 328 - Quando os resíduos não comestíveis se destinarem às Fábricas de Produtos Não Comestíveis que não sejam anexas ao estabelecimento sob inspeção estadual, devem ser armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade e transportados em veículos vedados e que permitam sua completa higienização.

Art. 329 - 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. 330 - 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.

Parágrafo único. O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento.

Art. 331 - Permite-se a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.

Parágrafo único. Entende-se por bile concentrada o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

Art. 332 - 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. 333 - Os produtos de origem animal não comestíveis tais como cerdas, crinas, pêlos, 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. 334 - 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. 335 - 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. 336 - 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. 337 - 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.

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

Art. 338 - 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°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. 339 - Produtos descongelados de pescado são aqueles que foram inicialmente congelados e submetidos a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantidos em temperaturas próximas à de gelo fundente.

Parágrafo único. Na designação do produto deve ser incluída a palavra descongelado, devendo o seu rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão: não recongelar.

Art. 340 - 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. 341 - 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. 342 - 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. 343 - 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. 344 - 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.

Art. 345 - 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. 346 - 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 nesta Portaria.

Art. 347 - Produtos curados de pescado são aqueles provenientes de pescado, tratado pelo sal, adicionados ou não de aditivos.

Parágrafo único. O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

Art. 348 - Pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por processo natural ou artificial, adicionado ou não de aditivos, objetivando um produto estável à temperatura ambiente.

Art. 349 - 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 - Histamina, nas espécies formadoras;
- V - Outras análises físico-químicas ou microbiológicas;
- VI - Aditivos, resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
- VII - Biotoxinas ou outras toxinas perigosas para saúde humana;
- VIII - Parasitos;
- IX - Espécies causadores de distúrbios gastrointestinais, como *Ruvettus pretiosus* e *Lepdocyblum flavobrunneum*;

X - Espécies venenosas, como das famílias *Tetraodontidae*, *Diodontidae*, *Mollidae* e *Canthigasteridae*.

Art. 350 - 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 pela IAGRO.

Art. 351 - 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 nesta Portaria para os produtos cárneos, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 352 - 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 nesta Portaria ou nos regulamentos técnicos de identidade e qualidade; ou

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

Art. 353 - Na elaboração de produtos comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas nesta Portaria e em ato complementar, para os produtos cárneos.

Seção II Dos Produtos Não Comestíveis de Pescado

Art. 354 - Produtos não comestíveis de pescado são aqueles obtidos de pescado inteiro, suas partes ou qualquer resíduo destes, não aptos ao consumo humano.

Art. 355 - Na elaboração de produtos não comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas nesta Portaria para os produtos não comestíveis e em legislação específica.

CAPÍTULO IV DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS

Art. 356 - 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 da IAGRO.

§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. 357 - 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. 358 - É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

- I - Leite cru refrigerado;
- II - Leite fluido a granel de uso industrial;
- III - Leite pasteurizado;
- IV - Leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT;
- V - Leite esterilizado;
- VI - Leite reconstituído.

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

Art. 359 - Leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados.

Art. 360 - Leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado e mantido até 5°C, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Art. 361 - 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. 362 - São considerados para consumo humano direto o leite:

I - Pasteurizado;

II - Submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT (UHT);

III - Esterilizado;

IV - Reconstituído.

§1º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização da IAGRO em situações emergenciais de desabastecimento público.

§2º Só será permitida a produção de leite diferentes dos previstos nos incisos I a IV deste artigo, quando autorizado em ato complementar.

Art. 363 - Leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos nesta Portaria.

Art. 364 - Leite UAT ou Leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido nesta Portaria.

Art. 365 - Leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido nesta Portaria.

Art. 366 - 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 nesta Portaria.

Art. 367 - Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas nesta Portaria 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. 368 - Considera-se impróprio para consumo humano o leite beneficiado que:

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;

VI - Apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo da IAGRO.

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

Art. 369 - 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 da IAGRO.

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

Art. 370 - Considera-se fraudado o leite que:

I - For adicionado de água;

II - Tenha sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com esta Portaria 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.

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. 371 - Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

I - Produtos lácteos;

II - Produtos lácteos compostos;

III - Misturas lácteas.

Art. 372 - 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. 373 - 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. 374 - 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. 375 - 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. 376 - 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.

§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. 377 - 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. 378 - 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. 379 - 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.

Subseção I Do Creme de Leite

Art. 380 - 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. 381 - 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. 382 - Os cremes obtidos do desnatado 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. 383 - 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. 384 - 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

Art. 385 - 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.

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

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

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

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

§5º O leite 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.

§6º 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 05°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.

§7º 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.

§8º 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. 386 - 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, semicocida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.

Art. 387 - 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. 388 - 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. 389 - Queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicocida 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. 390 - 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. 391 - Ricota defumada 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, submetido à secagem e defumação.

Art. 392 - 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 semicocida, prensada, salgada e maturada.

Art. 393 - 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. 394 - Queijo regional do norte ou queijo tropical é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada, salgada.

Art. 395 - 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.

Art. 396 - Será estabelecido em legislação os regulamentos técnicos de identidade e qualidade específicos para os queijos previstos ou não nesta Portaria.

Subseção IV Dos Leites Fermentados

Art. 397 - 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.

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

§2º 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. 398 - Leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por processos tecnológicos específicos.

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

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

Art. 399 - Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas nesta Portaria e em atos complementares.

Art. 400 - Leite concentrado é o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto.

Art. 401 - Leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite adicionado de açúcar ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pela IAGRO, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 402 - 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.

§1º O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.

§2º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de 34% (trinta e quatro por cento) massa a massa com base no extrato seco desengordurado.

Subseção VI Dos Outros Derivados Lácteos

Art. 403 - 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 consume.

Art. 404 - 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. 405 - 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. 406 - 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. 407 - Composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido à partir de leite ou derivados de leite ou ambos, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 408 - Queijo em pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por fusão e desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura 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, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 409 - 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. 410 - 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 requijão ou outros produtos, quando previsto em regulamento técnico específico.

Art. 411 - 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. 412 - 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. 413 - Lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 414 - Lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 415 - Leiteiro é o produto lácteo resultante da batida do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 416 - 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. 417 - 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. 418 - Caseína industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

Art. 419 - 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 pela IAGRO.

Art. 420 - Admite-se a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pela IAGRO.

Art. 421 - Além dos produtos já mencionados, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadram na classificação de produto lácteo, produto lácteo composto ou mistura láctea, de acordo com o disposto nesta Portaria.

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

Seção I Dos Produtos de Abelhas

Art. 422 - Produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colméias, 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; e

II - Produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

Art. 423 - Mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que ficam sobre as partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colméia.

Art. 424 - Mel para uso industrial é o mel que se apresenta fora das especificações para o índice de diastase, 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. 425 - 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 colméia.

Art. 426 - Geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaríngeas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até 72 (setenta e duas) horas.

Art. 427 - Própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomas 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. 428 - 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. 429 - Apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.

Art. 430 - Mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colméia.

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

Art. 431 - Pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colméia.

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

Art. 432 - Própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomas 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.

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

Seção II Dos Derivados de Produtos de Abelhas

Art. 433 - 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. 434 - 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. 435 - 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. 436 - 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;

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 higiênicosanitários 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. 437 - 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 com 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. 438 - Todo produto de origem animal deve ser registrado na IAGRO.

Parágrafo único. 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;

Art. 439 - Permite-se a fabricação de produtos de origem animal não previstos nesta Portaria.

CAPÍTULO II
DA EMBALAGEM E ROTULAGEM

Art. 440 - Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes que confiram a necessária proteção, atendendo às características específicas do produto e às condições de armazenamento e transporte.

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

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

§3º 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 da DIPOA.

Art. 441 - É proibida a reutilização de embalagens que tenham acondicionado produtos ou matérias-primas, de uso comestível ou não.

Art. 442 - Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados na IAGRO 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.

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

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

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

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

Art. 443 - Os rótulos só podem ser usados nos produtos registrados a que correspondam, devendo constar nestes a declaração do número de registro da IAGRO.

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

Art. 444 - O produto deve seguir a denominação do respectivo regulamento técnico de identidade e qualidade.

Parágrafo único. Os casos de designações não previstas nesta Portaria e em atos complementares serão submetidos à avaliação da DIPOA.

Art. 445 - Além de exigências previstas nesta Portaria ou em legislação específica, os rótulos dos produtos devem conter de forma clara e legível, as seguintes indicações:

I - Carimbo oficial do Serviço de Inspeção Estadual;

II - Classificação do estabelecimento;

III - Indicação do número de registro do produto na Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal da IAGRO;

§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 pela DIPOA 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. 446 - Nos rótulos podem figurar referências a prêmios ou menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 447 - Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos a elas alusivos.

Parágrafo único. O uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos a 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. 448 - 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.

§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. 449 - Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 450 - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do serviço de inspeção estadual.

Art. 451 - Os rótulos e carimbos do serviço de inspeção estadual devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 452 - Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do serviço de inspeção estadual, a declaração de "NÃO COMESTÍVEL" com caracteres destacados em caixa alta e atendendo os atos complementares.

Art. 453 - Os produtos modificados, enriquecidos e dietéticos para regimes especiais deverão ser rotulados de acordo com as legislações específicas.

Art. 454 - Carcaças ou partes de carcaças em natureza de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, ratitas e jacarés recebem o carimbo do serviço de inspeção estadual 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 nesta Portaria e em atos complementares.

§2º Os miúdos devem ser identificados na rotulagem com o carimbo do serviço de inspeção estadual, conforme atos complementares.

§3º Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo serviço de inspeção estadual.

Art. 455 - O rótulo deverá conter as mínimas informações a seguir:

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 SIE/MS;

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;

VIII - Instruções sobre o preparo ou uso do produto, quando pertinentes, incluída a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento necessário ao seu correto consumo;

IX - Chancela do SIE/MS conforme legislação vigente,

X - 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".

§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. 456 - A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas nesta Portaria, em atos complementares e em legislação específica.

Art. 457 - No caso de não conformidade constatada no rótulo a IAGRO, além de realizar a fiscalização de sua responsabilidade, comunicará o fato aos demais órgãos de fiscalização competentes.

Art. 458 - Os estabelecimentos sob inspeção estadual 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. 459 - Sempre que necessário, a IAGRO 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.

CAPÍTULO III DO PROCESSO DE REGISTRO DE RÓTULOS

Art. 460 - 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 legissem na área de produção de alimentos de produtos de origem animal.

§1º - Deve ser encaminhada ao SIE/MS para abertura do processo administrativo interno a seguinte documentação:

I - Requerimento de solicitação de análise de rótulos;

II - Croqui do rótulo que represente fielmente a utilização final inclusive nas suas cores e tamanhos;

III - Memorial descritivo de fabricação do produto em modelo específico da DIPOA;

IV - Comprovante de pagamento da taxa de análise de rótulos;

V - Parecer Técnico da aprovação dos rótulos.

VI - Fichas técnicas de cada aditivo;

VII - 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 (UVL) do município em que se encontra o estabelecimento.

§4º - Para a efetivação do registro de rótulo, deve ser apresentado em 02 (duas) vias o documento constante no inciso I e o restante da documentação em 01 (uma) via.

§5º - Para a emissão do número de registro de rótulo, o memorial descritivo de fabricação deve estar assinado pelo responsável legal e responsável técnico.

Art. 461 - 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 da DIPOA.

Art. 462 - 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. 463 - O carimbo de inspeção representa a marca oficial do serviço de inspeção estadual e constitui a garantia de que o produto é procedente de

estabelecimento inspecionado e fiscalizado pela IAGRO.

Parágrafo único - O estabelecimento de produtos de origem animal registrado deverá apor obrigatoriamente nos seus produtos a chancela oficial do SIE/MS.

Art.464 - As iniciais "SIE/MS" e, conforme o caso, a palavras "Inspeccionado" ou "Reinspeccionado", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Estadual, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados nesta Portaria.

§1º. As iniciais "SIE/MS" traduzem "Serviço de Inspeção Estadual / Mato Grosso do Sul".

§ 2º. O carimbo de Inspeção Estadual representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimento sujeitos a fiscalização do SIE/MS, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado 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. 465 - Os carimbos de Inspeção Estadual devem obedecer exatamente as 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. 466 - Os diferentes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Estadual a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Estadual de Mato Grosso do Sul devem obedecer às seguintes especificações:

I - Modelo 01:

a) Dimensões: 0,07 m (sete centímetros) de lado;

b) Forma: triangular equilátero com a base voltada para cima;

c) Dizeres: Deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e encimado pelas iniciais "SIE/MS" colocado horizontalmente, e "INSPECIONADO" na parte superior do triângulo.

d) Uso:

1. Para carcaças ou quartos de bovinos, bubalinos e equídeos, em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto;

2. Para caixas, caixotes, engradados e outros que transportem produtos comestíveis inspecionados inclusive ovos, pescado, mel e cera de abelhas.

II - Modelo 02:

a) Dimensões: 0,04m x 0,045m (quatro por quatro e meio centímetros), sendo a base de 0,04m (quatro centímetros);

b) Forma: triângulo isósceles com a base voltada para cima;

c) Dizeres: número do registro do estabelecimento, isolado e encimado pelas iniciais "SIE/MS" colocado horizontalmente, e "INSPECIONADO" na parte superior do triângulo;

d) Uso:

1. Para vísceras de bovino, bubalino e equídeo em condições de consumo em natureza, aplicado externamente;

2. Para carcaças ou quartos de caprinos, ovinos e suínos;

3. Para caixas, caixotes, engradados e outros que transportem produtos comestíveis inspecionados inclusive ovos, pescados, mel e cera de abelhas.

III - Modelo 03:

a) Dimensões: 0,03 (três centímetros) de lado;

b) Formas: triângulo equilátero com a base voltada para cima;

c) Dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado pelas iniciais "SIE/MS" colocado horizontalmente, e "INSPECIONADO" na parte superior do triângulo;

d) Uso:

1. Para carcaças ou quartos de pequenos animais (aves, jacarés, coelhos, etc.);

2. Para vísceras de suínos, ovinos e caprinos;

3. Para rótulos de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionados em recipientes metálicos, de madeira, vidro ou plástico e encapados ou produtos envolvidos em papel ou plástico, facultando-se neste caso, sua reprodução no corpo do rótulo;

4. Para caixas, caixotes, engradados e outros que transportem produtos comestíveis inspecionados inclusive ovos, pescados, mel e cera de abelhas.

IV - Modelo 04:

a) Dimensões: 0,07m x 0,05m (sete por cinco centímetros) e 0,04m x 0,025m (quatro por dois e meio centímetros);

b) Forma: retângulo no sentido horizontal;

c) Dizeres: número do registro do estabelecimento, isolado e encimado pelas iniciais "SIE/MS", colocado horizontalmente, e "CONDENADO" na parte superior, também no sentido horizontal;

d) Uso: para carcaças ou partes condenadas.

V - Modelo 05:

a) Dimensões: 0,03m x 0,017m x 0,025m (três por um virgula sete por dois e meio centímetros), 0,06m x 0,03m x 0,045m (seis por três por quatro e meio centímetros) e 0,15m x 0,10m (quinze por sete por dez centímetros), todas as medidas estão na ordem de base maior, base menor e altura;

b) Forma: trapézio isósceles com a base maior voltada para cima;

c) Dizeres: número do registro do estabelecimento, isolado e encimado pelas iniciais "SIE/MS" colocado horizontalmente, e "CONDENADO" na parte superior, também no sentido horizontal;

d) Uso: para produtos não comestíveis ou destinados a alimentação de animais. Os modelos serão utilizados de acordo com o tamanho da embalagem a ser rotulada.

VI - Modelo 06:

a) Dimensões: 0,03m (três centímetros) de lado e 0,04m (quatro centímetros) de lado;

b) Forma: triângulo isósceles, com base maior voltada para cima;

c) Dizeres: a palavra "REINSPECIONADO" acompanhando a base, no meio da figura o número do registro do estabelecimento, isolado e encimado pelas iniciais "SIE/MS", dispostos horizontalmente;

d) Uso: para produtos comestíveis a ser empregado pelos entrepostos, observadas as mesmas condições estabelecidas para o modelo 3, desde que seja reinspecionado.

VII - Modelo 07:

a) Dimensões: 0,15m (quinze centímetros) de lado;

b) Forma: triângulo equilátero com a base voltada para cima;

c) Dizeres: número do registro do estabelecimento, isolado e encimado pelas iniciais "SIE/MS", colocado horizontalmente, e "INSPECIONADO" na parte superior, também no sentido horizontal;

d) Uso: para produtos comestíveis acondicionados em fardos, sacos ou similares, expostos ao consumo em peça ou a granel.

VIII - Modelo 08:

a) Dimensões: 0,07m x 0,034m x 0,05m (sete por três virgula quatro por cinco centímetros), as medidas estão na ordem de base maior, base menor e altura;

b) Forma: trapézio isósceles com a base maior voltada para cima;

c) Dizeres: número do registro do estabelecimento, isolado e encimado pelas iniciais "SIE/MS", colocado horizontalmente, e "CONSERVA", "SALGA" ou "SALSICHARIA", na parte superior e também no sentido horizontal;

d) Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao aproveitamento condicional, dependendo de seu destino.

IX - Modelo 09:

a) Dimensões: 0,02 m (dois centímetros) de lado;

b) Forma: triangular equilátero com a base voltada para cima;

c) Dizeres: Deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e encimado pelas iniciais "SIE/MS" colocado horizontalmente, e "INSPECIONADO" na parte superior do triângulo.

d) Uso: Para embalagens com medida até 01 (um) quilo de leite e derivados, produtos das abelhas e para estojos de ovos.

Art. 467 – Os dizeres "Rótulo registrado na IAGRO/SIE/MS, sob o nº X/X" deverão estar apostos abaixo do carimbo do serviço de inspeção oficial.

TÍTULO VIII DA ANÁLISE LABORATORIAL, DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA E DAS DOAÇÕES

CAPÍTULO I DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 468 - Os produtos de origem animal prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico-químicos, microbiológicos, toxicológicos e bromatológicos oficiais e devem ser realizados em laboratórios oficiais, credenciados ou conveniados pela IAGRO.

Parágrafo único. Sempre que o serviço de inspeção estadual julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 469 - Estão sujeitos às análises os produtos de origem animal, seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água de abastecimento.

Art. 470 - Para os casos onde existam dúvidas da inocuidade de produtos devido ao comprometimento das condições industriais ou higiênicas 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. 471 - 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. 472 – 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 estadual.

§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. 473 - As amostras para análises devem ser colhidas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física.

Parágrafo único - A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a colheita.

Art. 474 - Nos casos de resultados de análises fiscais em desacordo com a legislação, o serviço de inspeção estadual deverá notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotar as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 475 - 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 na DIPOA.

Art. 476 - Confirmada a condenação do produto ou da partida, a Inspeção Local determinará a sua inutilização em subproduto não comestível.

Art. 477 - 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 dispor de evidências auditáveis que comprovem a sua efetiva realização.

Art. 478 - 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. 479 - Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário, antes de sua liberação para consumo ou para o comércio.

Art. 480 - Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alteração, adulteração ou falsificação devem ser aplicados os procedimentos previstos nesta Portaria.

§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 estadual.

§2º Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pela IAGRO, e novamente reinspecionados antes da liberação.

Art. 481 - É permitido o aproveitamento condicional de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção estadual, desde que haja prévia autorização da IAGRO, além de efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação do recebimento pelo serviço de inspeção estadual no destino.

Art. 482 - É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas, sem conhecimento e avaliação do serviço de inspeção estadual, produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Art. 483 - 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 II DAS DOAÇÕES

Art. 484 - 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 médico veterinário oficial.

Art. 485 - Não serão objeto de doações os produtos apreendidos sem registro no serviço de inspeção oficial 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. 486 - 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 frigorificados 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. 487 - Todos os produtos de origem animal em trânsito pelas

rodovias do Estado de Mato Grosso do Sul deverão estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade ao previsto nesta Portaria, podendo ser reinspecionados pelos médicos veterinários oficiais do SIE/MS nos postos fiscais fixos ou volantes.

Art. 488 - Os produtos e matérias-primas de origem animal registrados, procedentes de estabelecimentos, sob inspeção estadual, atendidas as exigências nesta Portaria e legislação específica, têm livre trânsito no território do Estado de Mato Grosso do Sul, 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 estadual.

Parágrafo único. Os produtos de origem animal depositados ou em trânsito intermunicipal no Estado de Mato Grosso do Sul estão sujeitos à fiscalização pela IAGRO, nos limites da sua competência.

Art. 489 - 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. 490 - 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 pela DIPOA, 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. 491 - Os documentos sanitários emitidos para os produtos de origem animal devem atender aos modelos estabelecidos pela IAGRO.

TÍTULO X DA AGROINDÚSTRIA RURAL DE PEQUENO PORTE

Art. 492 - 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 Estado de Mato Grosso do Sul, ocorrerão conforme o disposto neste Capítulo.

Art. 493 - 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 de:

- 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. 494 - O funcionamento dos estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte fica condicionado ao prévio registro no Serviço de Inspeção Estadual da IAGRO.

Art. 495 - Para o registro será requerido junto ao diretor-presidente da IAGRO, instruindo o processo com documentos em quatro etapas.

§1º - A primeira etapa será composta dos seguintes documentos:

- I - Requerimento de Inspeção Prévia do Terreno ou do Estabelecimento;
- III - Laudo de Inspeção Prévia do Terreno ou do estabelecimento com parecer favorável.

§2º - A segunda etapa será composta dos seguintes documentos:

- I - Requerimento de aprovação de plantas;
- II - Encaminhamento das seguintes plantas e escalas:
 - a) de situação - escala 1:500;
 - b) baixa - escala 1:100;
 - c) fachada - escala 1:50;
 - d) cortes - escala 1:50;
 - e) *layout* dos equipamentos - escala 1:100;
 - f) hidrossanitária - escala 1:100;

III - Comprovante de pagamento da taxa de análise do projeto;

IV - Comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica do engenheiro homologada pelo Conselho Regional de Engenharia e Agronomia - CREA;

V - Memorial Descritivo da construção;

VI - Memorial econômico sanitário;

VII - Termo de compromisso, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento reconhecido firma.

VIII - Parecer técnico favorável de análise de planta assinado por 02 (dois) médicos veterinários oficiais.

§3º - A terceira etapa será composta dos seguintes documentos:

- I - Requerimento de vistoria final;
- II - Alvará de localização e funcionamento da prefeitura;
- III - Licença Ambiental de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;
- IV - Laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento;
- V - Contrato Social, Estatuto ou Firma Individual;
- VI - Contrato de venda ou arrendamento da indústria atualizado;
- VII - Comprovante do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) atualizado;
- VIII - Comprovante da Inscrição estadual junto à Secretaria Estadual de Fazenda atualizado;
- IX - Comprovante dos documentos pessoais (RG e CPF) do representante legal do estabelecimento;

X - Certificado de Regularidade expedido pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária - CRMV;

XI - Comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica do Médico Veterinário homologada pelo CRMV;

§4º - A quarta etapa será composta dos seguintes documentos:

- I - Apresentação do Programa de Qualidade conforme Portaria IAGRO 2796;
- II - Laudo de Inspeção Final;
- III - Laudo Técnico de Inspeção Final com parecer favorável assinado por, no mínimo, 02 (dois) médicos veterinários oficiais;
- IV - Comprovante de pagamento da taxa de registro.

Art. 496 - O processo de registro de rótulos ocorrerá conforme o disposto no Título III, Capítulo I, desta Portaria.

CAPÍTULO II DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 497 - Nos estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte, poderão ser aceitas as seguintes ocorrências:

- I - Devem dispor de estrutura de sanitário/vestiário, em conformidade com perfil agroindustrial de pequeno porte definido nesta Portaria;
- 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 nesta Portaria e em atos complementares.

Seção I Do Estabelecimento para Abate de Animais e/ou Industrialização de Produtos Cárneos

Art. 498 - No estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais, podem ser abatidas e industrializadas as diversas espécies de aves, de coelhos, de rãs, de répteis e outros.

Art. 499 - O abate de médios e grandes animais em um mesmo estabelecimento pode ser realizado sob as variadas formas, desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade.

Parágrafo único. No abate, deve ficar evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

CAPÍTULO III DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 500 - O estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte fica dispensado de dispor de escritório ou sala para o SIE/MS, devendo, contudo, dispor de local apropriado para arquivar documentos deste serviço.

Art. 501 - A Agroindústria Rural de Pequeno Porte estará sujeita às sanções administrativas previstas nesta Portaria.

Art. 502 - Sem prejuízo a eventuais edificações e instalações propostas pelos interessados, a IAGRO poderá estabelecer, por meio de atos normativos, perfis agroindustriais de pequeno porte, qualificando as edificações, as instalações e equipamentos.

Parágrafo único. O estabelecimento destes perfis agroindustriais de pequeno porte será resultado da pactuação entre a IAGRO e da Agência de Desenvolvimento Agrário e Extensão Rural – AGRAER, por meio da à Secretária de Estado de Meio Ambiente, Desenvolvimento Econômico, Produção e Agricultura Familiar (SEMAGRO), podendo este ser proposto por qualquer entidade pública ou privada.

Art. 503 - Na Agroindústria Rural de Pequeno Porte, pode ser adotada a pasteurização lenta (“*Low Temperature, Long Time*” - LTLT, equivalente à expressão em português “Baixa Temperatura, Longo Tempo”) para produção de derivados de leite.

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

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

Art. 504 - 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 nesta Portaria.

TÍTULO X 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. 505 - São responsáveis pela infração às disposições desta Portaria, 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;
- III - Beneficia-se do fato causador ou resultante da infração.

§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;

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 desta Portaria 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. 506 - Sempre que houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal constitui risco à saúde ou aos interesses do consumidor, a IAGRO 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.

§1º Determinar a revisão dos programas de autocontrole e condicionar a sua execução à verificação pelo serviço de inspeção estadual.

§2º A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o SIE constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

Art. 507 - Sempre que houver evidência ou suspeita de que um produto

de origem animal constitui risco à saúde ou aos interesses do consumidor a IAGRO adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - Apreensão do produto sob suspeita;

II - Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III - Coleta de amostras do produto sob suspeita e realização de análises fiscais laboratoriais, na forma da legislação em vigor;

IV - Confirmando-se a existência de risco, inutilizar o produto ou determinar seu aproveitamento condicional cabível;

V - Determinar a revisão do programa de qualidade e condicionar a sua execução à verificação pelo serviço de inspeção estadual;

VI - Autorizar o retorno à rotina de fabricação suspensa provisoriamente, após o serviço de inspeção estadual obter evidências de que o produto de origem animal não constitui risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

VII - 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, se o período para a coleta de amostras e realização da análise laboratorial, por fato superveniente, for superior ao esperado;

VIII - 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.

IX - A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita serão autorizadas caso o Serviço de Inspeção Estadual constate a inexistência ou cessação da causa que autorizou a adoção da medida cautelar.

X - O disposto neste artigo não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

CAPÍTULO II DAS INFRAÇÕES

Art. 508 - Considera-se infração a desobediência ou inobservância aos preceitos dispostos nesta Portaria e na legislação específica destinada a preservar a inocuidade, qualidade e integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 509 - Constituem infrações ao disposto nesta Portaria, além de outras nele previstas, quando:

I - Os atos que visem embaraçar a ação dos agentes da IAGRO no exercício de suas funções, com objetivo de dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - Ações consumadas ou não de desacato, intimidação, ameaça, agressão ou suborno aos agentes da IAGRO em razão do exercício de suas funções;

III - Desobedecer ou inobservar os preceitos higiênico-sanitários, tecnológicos e de bem-estar animal dispostos nesta Portaria e em atos complementares referentes aos produtos de origem animal;

IV - Elaborar produtos em desacordo com os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do produto ou de outra legislação específica ou com os processos de fabricação, formulação e composição registrados pela IAGRO;

V - Utilizar rótulos em desacordo com a legislação específica ou que não estejam aprovados pela IAGRO;

VI - Alterar ou fraudar qualquer produto ou matéria-prima;

VII - Manter e/ou expedir matéria-prima, ingredientes ou produtos armazenados em condições inadequadas;

VIII - Receber, utilizar, transportar, armazenar ou comercializar matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

IX - Utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo e/ou inserir data posterior à de fabricação do produto;

X - Elaborar ou comercializar produtos que representem risco à saúde pública ou que sejam impróprios ao consumo;

XI - Simular a legalidade e/ou utilizar matérias-primas, produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XII - Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos em desacordo com essa Portaria e/ou com legislação específica;

XIII - Construir, ampliar ou reformar as instalações sem a prévia autorização da IAGRO;

XIV - Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, produto ou matéria-prima apreendidos pelos agentes da IAGRO e estando o estabelecimento como fiel depositário deste produto;

XV - Prestar informações, declarações e/ou documentos falsos e/ou inexatos perante a entidade fiscalizadora, referente à quantidade, qualidade e procedência das matérias-primas, ingredientes e produtos, bem como qualquer sonegação de informação que seja feita sobre assunto que, direta ou indiretamente, interesse às atividades da inspeção e ao consumidor;

XVI - Não cumprimento dos prazos determinados pelo estabelecimento em seu programa de qualidade, bem como nos documentos expedidos à IAGRO, em atendimento à intimação, notificação ou solicitação oficial.

XVII - Fraudar documentos oficiais;

XVIII - Fraudar registros sujeitos à verificação pelo serviço de inspeção estadual;

XIX - Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

Art. 510 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos nesta Portaria, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, as matérias-primas ou produtos de origem animal:

I - Que forem clandestinos ou elaborados em estabelecimentos não registrados;

II - Que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com indícios de presença de fungos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, no preparo, na conservação, bem como no acondicionamento;

III - Que se apresentem alterados ou fraudados, seja por adulteração ou por falsificação;

IV - Que contiverem substâncias tóxicas, venenosas ou nocivas à saúde, incluindo compostos radioativos ou patógenos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

V - Que, por qualquer motivo, se revelem inadequados aos fins a que se destinam;

VI - Que estiverem sendo transportados fora das condições exigidas.

VII- Que contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos e de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica;

VIII - Obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou

IX- Obtidos de animais que receberam alimentos e/ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto.

Parágrafo único - Nos casos descritos neste artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão das atividades do estabelecimento ou cancelamento de registro, será adotado o seguinte critério:

I - Nos casos de apreensão, após reinspeção completa, poderá ser autorizado o aproveitamento condicional que couber, para alimentação humana ou animal, a critério do médico veterinário oficial;

II - Nos casos de condenação, poderá ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis, a critério do médico veterinário oficial.

Art. 511 - Além dos casos específicos previstos nesta Portaria, são considerados matérias-primas, ou produtos fraudados aqueles que apresentarem alterações, adulterações ou falsificações.

§1º - São consideradas alteradas as matérias-primas e produtos que apresentem modificações espontâneas ou propositais de natureza física, química ou biológica, decorrentes de tratamento tecnológico inadequado, por negligência ou por falta de conhecimento da legislação específica, que alterem suas características sensoriais, sua composição intrínseca, comprometendo seu valor nutritivo e até mesmo a sua inocuidade.

§2º - São considerados adulterados:

I - As matérias-primas e produtos que tenham sido privados, parcial ou totalmente, de seus elementos úteis ou característicos e que tenham sido substituídos por outros inertes ou estranhos em desacordo com a legislação específica;

II - As matérias-primas e produtos a que tenham sido adicionadas substâncias de qualquer natureza, com o objetivo de dissimular ou ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração, ou ainda aumentar o volume ou peso do produto;

III - Os produtos em que, na sua manipulação ou elaboração, tenha sido empregada matéria-prima imprópria ou de qualidade inferior em desacordo com o regulamento técnico de identidade e qualidade ou registro do produto;

IV - Os produtos em que tenha sido empregada substância de qualquer qualidade, tipo ou espécie diferente daquelas expressas na formulação original, conforme memorial descritivo e/ou sem prévia autorização da IAGRO;

V - Os produtos cuja adulteração tenha ocorrido na data de fabricação, na data ou no prazo de validade.

§3º São considerados produtos falsificados:

I - Os produtos que forem usadas denominações diferentes das previstas nas legislações e/ou regulamentos específicos;

II - Os que tenham sido elaborados, fracionados, reembalados e expostos ou não ao consumo com a aparência e as características gerais de um produto oficialmente registrado na IAGRO e se denomine como este, sem que o seja;

III - Quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro e ou confusão, quanto à origem, natureza ou qualidade do produto e lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa.

Art. 512 - O Médico Veterinário Oficial, após proceder à apreensão, deverá:

I - Quando couber, nomear fiel depositário, caso os produtos de origem animal não ofereçam risco e o proprietário ou responsável indique local ao seu adequado armazenamento e conservação;

II - Determinar e acompanhar a condenação e destruição dos produtos de origem animal quando:

a) Não forem tempestivamente efetivadas as medidas de inspeção ou de fiscalização determinadas pela autoridade administrativa competente;

b) Sua precariedade higiênico-sanitária contraindicar ou impossibilitar

a adequada manutenção ou expuser a risco direto ou indireto a incolumidade pública;

c) O proprietário ou responsável não indicar fiel depositário ou local adequado para armazenamento e conservação para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou término do processo administrativo.

Art. 513 - A IAGRO poderá nomear fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos, avaliadas as circunstâncias e condições à sua manutenção até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou término do processo administrativo.

CAPÍTULO III DAS PENALIDADES EM ESPÉCIE

Seção I Disposições Gerais

Art. 514 - As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária e/ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurado o direito à ampla defesa.

Art. 515 - Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração de dispositivos desta Portaria e de atos complementares, considerada a sua natureza e gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - Notificação, que será aplicada por escrito quando o infrator for primário e não se verificar circunstância agravante;

II - Multas;

III - Apreensão, condenação ou destruição das matérias-primas, dos produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando houver indícios de que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, forem adulterados ou não cumpram os requisitos sanitários previstos em legislação vigente;

IV - Suspensão da atividade que cause risco ou ameaça à saúde, constatação da fraude ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

V - Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na alteração, adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a insuficiência de condições higiênico-sanitárias adequadas, ou outras condições que a autoridade sanitária competente julgar pertinentes;

VI - Cancelamento de registro do estabelecimento ou do produto junto ao órgão de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

§1º Para o cálculo das multas será adotado a Unidade Fiscal de Referência de Mato Grosso do Sul - UFERMS ou outro índice que vier a substituí-la.

§2º Nenhuma multa poderá ser inferior ao equivalente a dez (10) UFERMS.

§3º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§4º A interdição ou a suspensão podem ser revogadas após o atendimento das exigências que motivaram a penalidade.

§5º Se a interdição total ou parcial não for revogada, nos termos do §4º deste artigo, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

§6º As sanções administrativas poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, em conformidade à gravidade das irregularidades apuradas, ao risco à incolumidade pública e à urgência dos atos de polícia administrativa para inibi-lo, minorá-lo ou afastá-lo.

§7º A apreensão, a condenação ou destruição dos produtos, a suspensão das atividades e a interdição total do estabelecimento, enquanto atos de polícia administrativa emergenciais de natureza cautelar objetivando resguardar a saúde pública, nas condições e termos estabelecidos na presente Portaria, competem aos médicos veterinários oficiais lotados no SIE/MS.

Art. 516 - Para a imposição da pena, serão observados:

I - A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde ou à economia públicas;

II - A clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;

III - Os antecedentes e a conduta do infrator, quanto à observância das normas sanitárias.

IV - As circunstâncias agravantes

Art. 517 - São consideradas circunstâncias agravantes:

I - Ser o infrator reincidente;

II - Ter o infrator cometido a infração para obter qualquer vantagem para si ou para outrem;

III - Se, tendo conhecimento da irregularidade ou do ato lesivo à saúde pública ou economia públicas, o infrator deixar de tomar as providências legais, para evitá-lo ou minorá-lo;

IV - Ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;

V - Ter a infração consequência danosa para a saúde ou à economia públicas;

VI - Ter o infrator dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizatória ou de inspeção dos médicos veterinários oficiais da IAGRO;

VII - Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé ou utilizado de artifício, simulação ou fraude na consecução da conduta infringente;

VIII – O descumprimento das obrigações do fiel depositário ou de interdição;

Art. 518 - Havendo concurso de circunstâncias agravantes, a aplicação da pena será considerada o valor em dobro.

Art. 519 - Para os efeitos desta Portaria, considera-se reincidência o cometimento de nova infração, depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior podendo ser genérica ou específica.

§1º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração, e a específica, pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§2º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo desta Portaria, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Seção II Das Infrações e Penalidades em Espécie

Art. 520 – Infração relativa à desobediência ou inobservância dos preceitos higiênico-sanitários, tecnológicos dispostos nesta Portaria e em atos complementares referentes aos produtos de origem animal quando:

I - Utilizar água não potável no interior das instalações;

II - Não afastar imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que apresentam lesões ou sintomas de doenças ou infecções, ainda que somente suspeitas capazes de contaminar os alimentos ou materiais utilizados bem como, não adotarem medidas eficazes para evitar a contaminação;

III - Não apresentarem a documentação atualizada relacionada à comprovação da saúde de seus funcionários;

IV - Não promover regularmente exames médicos nos trabalhadores que diretamente exerçam atividades capazes de contaminar os alimentos de origem animal manipulados ou processados;

V - Não manter os vestiários, sanitários, banheiros e lavatórios permanentemente limpos e providos de materiais necessários à adequada higiene de seus usuários;

VI - Não disponibilizar aos funcionários uniformes limpos ou completos, EPI's e utensílios;

VII - Permitir que funcionários uniformizados inadequadamente trabalhem com produtos de origem animal;

VIII - Não promover permanentemente a limpeza das vias de acesso e pátios que integram a área industrial;

IX – Manipular produtos de origem animal sem a utilização de equipamentos adequados;

X - Operar em instalações inadequadas à elaboração higiênica dos produtos de origem animal;

XI - Permitir o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal, de pessoas, que sob o aspecto higiênico encontram-se inadequadamente trajadas, pessoas estranhas às atividades, pessoas portadoras de doenças infectocontagiosas ou que apresentam ferimentos;

XII - Permitir, nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente capaz de contaminá-los, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;

XIII - Não promoverem a remoção dos resíduos das atividades desenvolvidas das áreas de manipulação de alimentos e das demais áreas de trabalho, bem como de equipamentos, utensílios, além de deixar de promover a desinfecção quando necessário;

XIV - Não promover controle capaz de garantir a higiene pessoal dos trabalhadores que lidam com a matéria prima ou com produtos de origem animal processados nas suas instalações;

XV - Utilizar, nas áreas de manipulação dos alimentos, procedimentos ou substâncias odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas;

XVI - Não identificar, através de rótulo, no qual conste conteúdo, finalidade e toxicidade, ou não armazenarem em dependências anexas ou em armários trancados, praguicidas, solventes ou outros produtos ou substâncias tóxicas capazes de contaminar a matéria-prima, alimentos processados e utensílios ou equipamentos utilizados;

XVII – Não conservar as instalações ou promoverem a limpeza dos equipamentos e utensílios em conformidade às recomendações técnicas e preceitos de higiene do SIE/MS;

XVIII - Permitir o acesso de animais domésticos aos locais onde se encontram matérias-primas, material de envase, alimentos terminados ou a qualquer dependência da área industrial;

XIX - Manipular ou permitir a manipulação de resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos de origem animal beneficiados ou não.

Parágrafo único. Penalidade: Multa equivalente a 50 (cinquenta) UFERMS.

Art. 521 – Infração relativa a deixar de prestar e/ou apresentar dentro do prazo estabelecido informações, declarações e ou documentos falsos, inexatos perante a entidade fiscalizadora, referente à quantidade, qualidade e procedência das matérias-primas, ingredientes e produtos e ou qualquer sonegação de informação que seja feita sobre assunto que, direta ou indiretamente, interesse às atividades da inspeção e ao consumidor, quando:

I - Deixar de prestar ou apresentar dentro do prazo estabelecido informações, declarações referentes à quantidade, qualidade e procedência das

matérias-primas, ingredientes e produtos que sejam feitas sobre assunto que, direta ou indiretamente, interesse às atividades da inspeção e ao consumidor, estará sujeito a penalidade de multa equivalente a 10 (dez) UFERMS;

II - Apresentar informações, declarações e/ou documentos falsos ou inexatos perante a entidade fiscalizadora e/ou qualquer sonegação de informação que seja feita sobre assunto que, direta ou indiretamente, interesse às atividades da inspeção e ao consumidor.

Parágrafo único. Penalidades:

a) No caso do inciso I do *caput* deste artigo estará sujeito a multa equivalente a 10 (dez) UFERMS;

b) No caso do inciso II do *caput* deste artigo estará sujeito a multa equivalente a 200 (duzentas) UFERMS.

Art. 522 – Infração relativa à desobediência ou inobservância dos preceitos de bem-estar animal dispostos nesta Portaria e em atos complementares referentes aos produtos de origem animal:

I - Utilizar equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido no manejo de animais destinados ao abate;

II - Não respeitar o período mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica antecedendo a matança dos animais;

III - Empregar método de abate não autorizado pela DIPOA;

IV - Não sacrificar animais condenados na inspeção *ante mortem* e/ou não promover a devida destinação das carcaças, bem como de suas partes condenadas.

Parágrafo único. Penalidade: Multa equivalente a 150 (cento e cinquenta) UFERMS.

Art. 523 – Infração relativa a não cumprir as condições e/ou os requisitos sanitários ou técnicos exigidos para a finalidade e/ou para o exercício da atividade.

§1º A infração é estendida ao agente que:

I - Abater animais na ausência de Médico Veterinário Oficial responsável pela inspeção;

II – Não apresentar a documentação sanitária dos animais de abate;

III - Não dar a devida destinação aos produtos condenados;

§2º Penalidade: Multa equivalente a 300 (trezentas) UFERMS.

Art. 524 – Infração relativa à realização de atos que visem embaraçar a ação dos agentes da IAGRO no exercício de suas funções, com objetivo de dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de inspeção e fiscalização por meio de qualquer forma.

Parágrafo único. Penalidade: Multa equivalente a 500 (quinhentas) UFERMS.

Art. 525 – Infração relativa a ações de desacato, de intimidação, de ameaça, de agressão e/ou de suborno aos agentes da IAGRO em razão do exercício de suas funções.

Parágrafo único. Penalidade: Multa equivalente a 700 (setecentas) UFERMS.

Art. 526 – Ameaçar, intimidar ou retirar auxiliar de inspeção de qualquer de suas funções, ainda que temporariamente sem prévia concordância do Médico Veterinário Oficial responsável pelo estabelecimento.

Parágrafo único. Penalidade: Multa equivalente a 400 (quatrocentas) UFERMS.

Art. 527 – Infração relativa à elaboração de produtos em desacordo com os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do produto e/ou de outra legislação específica e/ou com os processos de fabricação, formulação e composição registrados pela IAGRO.

Parágrafo único. Penalidade: Multa equivalente a 300 (trezentas) UFERMS;

Art. 528 – Infração relativa à utilização de rótulos em desacordo com a legislação específica e/ou que não estejam aprovados pela IAGRO.

§1º A infração é estendida ao agente que:

I - Embalar indevida, imprópria e/ou inadequadamente produtos de origem animal;

II - Comercializar produtos de origem animal desprovidos de rótulos.

§2º Penalidades:

a) Na categoria de carne e derivados: Multa equivalente a 250 (duzentas e cinquenta) UFERMS;

b) Nas demais categorias: Multa equivalente a 150 (cento e cinquenta) UFERMS.

Art. 529 – Infração relativa à alteração, adulteração, fraude, falsificação de qualquer produto, matéria-prima e/ou ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou carimbos.

Parágrafo único. Penalidade: Multa equivalente a 1000 (hum mil) UFERMS.

Art. 530 – Infração relativa à recepção, guarda e/ou expedição de matéria-prima, ingredientes, embalagem, rotulagem e/ou produtos armazenados em condições inadequadas, sem autorização da autoridade sanitária competente.

Parágrafo único. Penalidade: Multa equivalente a 250 (duzentas e

cinquenta) UFERMS.

Art. 531 - Infração relativa à recepção, utilização, transporte, armazenamento e/ou comercialização de matéria-prima, ingrediente e/ou produto desprovido de comprovação de sua procedência ou em desacordo às normas e procedimentos técnicos sanitários;

I - Utilizar, armazenar, transportar e ou comercializar matérias-primas não inspecionadas ou qualquer outro produto ou ingrediente inadequado à fabricação de produtos de origem animal;

II - Transportar matérias-primas e/ou produtos de origem animal:

a) Em condições inadequadas de acondicionamento, higiene ou conservação, tornando-os potencialmente capazes de contaminá-los ou deteriorá-los;

b) Em veículos não apropriados ao tipo do produto;

c) Embalados, acondicionados e rotulados em desacordo à legislação vigente;

III - Realizar trânsito intermunicipal ou interestadual de produtos de origem animal sem estar registrados no órgão ou entidade competente;

IV - Transportar produtos de origem animal provenientes de estabelecimentos com inspeção permanente desacompanhados de Certificado Sanitário visado pelo médico veterinário oficial responsável pela sua inspeção;

V - Transportar ou comercializar carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção.

Parágrafo único. Penalidades:

a) Para as infrações compreendidas nos incisos I e II do *caput* deste artigo: Multa equivalentes a 500 (quinhentas) UFERMS;

b) Para a infração compreendida no inciso III do *caput* deste artigo: Multa equivalente a 300 (trezentas) UFERMS;

c) Para as infrações compreendidas nos incisos IV e V do *caput* deste artigo: Multa equivalente a 400 (quatrocentas) UFERMS.

Art. 532 - Infração relativa à utilização de produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo e/ou inserir data posterior à data de fabricação do produto.

Parágrafo único. Penalidade: Multa equivalente a 900 (novecentas) UFERMS.

Art. 533 - Infração relativa à elaboração ou comercialização de produtos que representem risco à saúde pública e/ou que sejam impróprios ao consumo.

Parágrafo único. Penalidades: Multa equivalente a 1000 (hum mil) UFERMS.

Art. 534 - Infração relativa à utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos em desacordo com essa Portaria ou com legislação específica.

Parágrafo único. Penalidade: Multa equivalente a 200 (duzentas) UFERMS.

Art. 535 - Infração relativa à construção, ampliação ou reforma das instalações sem a prévia autorização da IAGRO.

Parágrafo único. Penalidade: Multa equivalente a 300 (trezentas) UFERMS.

Art. 536 - Infração relativa à utilização, substituição, subtração e/ou remoção, total ou parcial de produto, matéria-prima, embalagem ou rotulagem apreendidos pelos agentes da IAGRO e estando o estabelecimento como fiel depositário deste produto.

Parágrafo único. Penalidade: Multa equivalente a 700 (setecentas) UFERMS.

Art. 537 - Infração relativa ao não cumprimento dos prazos fixados pelos agentes da IAGRO, e relacionados à adoção ou implantação de medidas ou procedimentos para o saneamento das irregularidades apuradas.

Parágrafo único. Penalidade: Multa equivalente a 50 (cinquenta) UFERMS.

Art. 538 - Infração relativa à fraude de documentos oficiais.

Parágrafo único. Penalidade: Multa equivalente a 800 (oitocentas) UFERMS.

Art. 539 - Infração relativa à fraude de registros sujeitos à verificação pelo serviço de inspeção estadual.

Parágrafo único. Penalidade: Multa equivalente a 30 (trinta) UFERMS.

Art. 540 - Infração relativa à cessão e/ou utilização de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens.

Parágrafo único. Penalidade: Multa equivalente a 500 (quinhentas) UFERMS.

Art. 541 - Infração relativa ao não cumprimento no disposto no Programa de Qualidade.

Parágrafo único. Penalidade: Multa equivalente a 250 (duzentas e cinquenta) UFERMS.

Art. 542 - Infração relativa à promoção de medidas de erradicação de pragas nas dependências industriais por meio do uso não autorizado e/ou não supervisionado de produtos ou agentes químicos ou biológicos.

Parágrafo único. Penalidade: Multa equivalente a 250 (duzentas e

cinquenta) UFERMS.

Art. 543 - Infração relativa à reutilização, reaproveitamento e/ou promoção de segundo uso de embalagens para acondicionar produtos de origem animal.

Parágrafo único. Penalidade: Multa equivalente a 450 (quatrocentas e cinquenta) UFERMS.

Art. 544 - Infração relativa ao desenvolvimento, sem autorização da DIPOA, de atividades nas quais estão suspensos ou interditados.

§1º A infração compreende inclusive a conduta de dar destinação diversa do que foi determinado pela IAGRO aos produtos de origem animal, matéria-prima e/ou qualquer outro componente interditado, apreendido ou condenado.

§2º Penalidade: Multa equivalente a 1000 (hum mil) UFERMS.

Art. 545 - A infração às regras desta Portaria e de outros instrumentos legais, não abrangidas pelas demais disposições deste Capítulo (arts. 520 a 544), sujeita o agente a multas equivalentes a 10 (dez) até 1000 (um mil) UFERMS;

Seção III DA REDUÇÃO DO VALOR DE MULTA, DO PARCELAMENTO E DA ATUALIZAÇÃO DE DÉBITO

Subseção I Da Redução do valor de multa

Art. 546 - O valor da multa aplicada pelo agente da IAGRO, observadas as exceções previstas, especialmente quanto ao disposto no art. 555, pode ser reduzido de:

I - 30% (trinta por cento), se o devedor liquidar o débito exigido em auto de infração no prazo de trinta dias contados da intimação;

II - 15% (quinze por cento), se o devedor liquidar o débito exigido no prazo de trinta dias contados da intimação do julgamento de primeira instância administrativa, ou mesmo se exceder esse prazo, mas antes do julgamento administrativo de segunda instância;

III - 10% (dez por cento), se o devedor liquidar o débito confirmado na decisão de segunda instância administrativa no prazo de trinta dias contados da intimação.

Parágrafo único. No caso de parcelamento, o valor de multa pode ser reduzido de:

I - 25% (vinte e cinco por cento), no caso de parcelamento requerido no prazo de trinta dias contados da ciência do auto de infração;

II - 15% (quinze por cento), no caso de parcelamento requerido no prazo de trinta dias contados da intimação para o cumprimento da decisão de primeira instância administrativa, ou mesmo se exceder esse prazo, mas antes do julgamento administrativo de segunda instância.

Art. 547 - As reduções estabelecidas no art. 546 não são aplicáveis aos casos de multas por infrações relacionadas com:

I - Os casos ou situações compreendidos nos arts. 531, 532, 533, 539 e 540, integrantes do corpo básico-estrutural desta Lei;

II - Os comportamentos ilícitos compreendidos nas leis que dispõem sobre crimes e contravenções penais;

III - Os casos ou situações em que a ação ou omissão do administrado promove ou concorre para a ocorrência de dano ou embarço às ações de inspeção sanitária de produtos de origem animal;

IV - A utilização de insumo para a produção de produtos de origem animal objeto de proibição ou restrição, observadas as regras desta Portaria e de outros instrumentos legais.

Seção IV DO PARCELAMENTO E DA ATUALIZAÇÃO DE VALOR DE DÉBITO

Subseção I Do Parcelamento de Valor Pecuniário de Débito

Art. 548 - O débito pecuniário que tem como credora a IAGRO, inclusive o decorrente da aplicação de multa, pode ser parcelado nos prazos e condições estabelecidos nesta Portaria.

Art. 549 - O deferimento do pedido de parcelamento:

I - Está condicionado à:

a) Expressa renúncia à apresentação de defesa ou impugnação, ou à interposição de recurso, no âmbito administrativo ou judicial;

b) Desistência de defesa ou impugnação apresentada, ou de recurso interposto, no âmbito administrativo ou judicial;

II - Implica a confissão irretratável do débito.

§1º As parcelas do débito devem ser consolidadas, para a obtenção do valor pecuniário do seu montante, na data do deferimento do pedido de parcelamento.

§2º O montante do valor do débito pecuniário pode ser expresso e/ou convertido em quantidade de determinada unidade de referência utilizada pelo Estado para o recebimento de seus créditos, observado o disposto no art. 559.

Art. 550 - O rompimento do acordo de parcelamento de débito pecuniário, pela inadimplência do devedor, implica:

I - A perda da redução dos valores de multas relativos ao saldo devedor remanescente;

II - A atualização monetária e a incidência dos acréscimos financeiros

cabíveis ao saldo devedor remanescente.

Parágrafo único. No caso deste artigo, devem ser exigidos os valores pecuniários das diferenças apuradas em proveito do Estado.

Subseção II Da Atualização Monetária de Valor Pecuniário de Débito

Art. 551 - O débito pecuniário vencido, de qualquer origem ou natureza, que tem como credora a IAGRO ou a SEMAGRO deve ser atualizado monetariamente em função do poder aquisitivo da moeda nacional, observadas as regras da legislação específica, inclusive da legislação tributária do Estado.

TÍTULO XI DOS DOCUMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I DOS DOCUMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

Art. 552 - Os modelos dos documentos utilizados na fiscalização, bem como as suas respectivas finalidades serão definidos em atos complementares.

CAPÍTULO II DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 553 - Enquanto não for editada a lei estadual que discipline o processo administrativo, os julgamentos de defesas e/ou impugnações apresentadas e de recursos interpostos continuam ser feitos:

I - Consoante as regras da Portaria IAGRO/MS nº 791, de 22 de outubro de 2004, observadas as disposições desta Portaria;

II - Pela autoridade julgadora da IAGRO, expressamente designada pelo seu Diretor-Presidente, quanto às defesas ou impugnações submetidas à apreciação em primeira instância administrativa;

III - Pelos membros do Conselho Estadual de Saúde Animal (CESA), quanto aos recursos voluntários submetidos à apreciação em segunda instância administrativa.

Parágrafo único. À vista de provas válidas e tempestivamente apresentadas por ocasião da impugnação ou do recurso, a exigência de multa ou de aplicação de medida pode ser, conforme o caso, confirmada, modificada ou excluída pela autoridade julgadora de primeira instância ou pelo órgão julgador de segunda instância.

Art. 554 - As infrações a presente Portaria e às demais normas complementares serão punidas administrativamente, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis.

Parágrafo único. Havendo indícios da infração constituir crime ou contravenção, o agente da IAGRO deverá representar ao órgão policial e/ou à autoridade competente.

Art. 555 - O auto de infração será lavrado pela autoridade fiscalizadora que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade, ou no órgão de fiscalização do serviço de inspeção estadual.

Art. 556 - O auto de infração deve ser claro e preciso, sem entrelinhas, rasuras nem emendas.

Art. 557 - O auto de infração será lavrado em modelo próprio estabelecido pela IAGRO, com numeração sequencial controlada, composto de três vias.

Art. 558 - A assinatura e data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, constitui-se em intimação válida para todos os efeitos legais.

§1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato será consignado no próprio auto de infração, com a assinatura de duas testemunhas.

§2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento (AR), por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§3º As incorreções ou omissões do Auto de Infração não acarretarão sua nulidade, quando nele constarem elementos suficientes para determinar com segurança a infração e possibilitar a defesa do autuado.

§4º Havendo circunstâncias ou fatos impeditivos à lavratura do Auto de Infração no lugar onde as irregularidades foram verificadas, este documento poderá ser lavrado em qualquer outro local, neste caso encaminhando-o ao autuado por via postal.

Art. 559 - O autuado deverá ser notificado do Auto de Infração e dos demais atos de fiscalização ou de inspeção:

I - Por via postal, desde que exista distribuição domiciliária na localidade de residência ou sede do notificado;

II - Pessoalmente, se esta forma de notificação não prejudicar a celeridade do procedimento e/ou se for inviável a notificação por via postal;

III - Por edital, caso o notificado esteja em lugar incerto e não sabido.

§1º No caso do autuado ou das testemunhas recusarem-se a firmar a notificação ou o Auto de Infração, o fato deverá ser mencionado pela autoridade no documento lavrado, remetendo-se ao interessado uma de suas vias pelo correio, com aviso de recebimento (AR).

§2º O edital referido no inciso III deste artigo será publicado na Imprensa Oficial uma única vez, considerando-se efetivada a notificação cinco (05) dias após a publicação.

Art. 560 - Quando ao autuado, não obstante a autuação, subsistir obrigação a cumprir, o médico veterinário oficial do SIE/MS dela regularmente o

cientificará, alertando-o das sanções a que está sujeito caso não as cumpra.

Parágrafo único. O prazo para o cumprimento da obrigação subsistente, em casos excepcionais, poderá ser reduzido ou aumentado, definindo o Chefe de Núcleo do SIE/MS, os critérios e fatores determinantes, estes dados a conhecer ao autuado.

Art. 561 - Os médicos veterinários oficiais são responsáveis pelas declarações que fizerem nos documentos fiscais de sua lavra, sujeitos às penalidades, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa, em conduta apurada na forma regulamentar prevista.

Art. 562 - A defesa do autuado deverá ser por escrito, em vernáculo e protocolizada na Unidade Veterinária Local da IAGRO em qualquer município, no prazo de 15 (quinze) dias, contados da data da cientificação oficial.

Art. 563 - Juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, a IAGRO irá instruí-lo com relatório e proceder ao julgamento.

Art. 564 - Os valores não pagos pelo infrator no prazo de trinta (30) dias contados da data do trânsito em julgado da decisão nesta via administrativa, correspondentes à multa ou ao ressarcimento ao Erário dos materiais e equipamentos porventura empregados e exames e serviços especializados, realizados quando da execução compulsória das atividades de fiscalização a que se refere este Regulamento e normas complementares, serão inscritos em Dívida Ativa, para cobrança judicial.

Art. 565 - Será dado conhecimento público dos produtos e estabelecimentos que incorrerem em adulteração e/ou falsificação comprovadas em processos administrativamente irrecorríveis.

Parágrafo único. Igualmente, pode ser divulgado o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde e/ou os interesses do consumidor.

Art. 566 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado determinando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo da IAGRO, ser novamente autuado e sujeito às penalidades previstas na presente Portaria.

TÍTULO XII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 567 - As Secretarias de Estado da Fazenda, de Saúde e da Segurança Pública, bem como as empresas vinculadas à IAGRO, sem prejuízo de suas atividades específicas e sempre que solicitadas, prestarão sua colaboração à consecução dos objetivos da legislação do SIE/MS.

Parágrafo único. Os médicos veterinários fiscais ou autoridades da IAGRO, sempre que julgarem necessário, poderão requisitar força policial para exercer suas atribuições.

Art. 568 - 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.

Art. 569 - A IAGRO poderá estabelecer procedimentos emergenciais de inspeção e fiscalização em decorrência da existência ou suspeita de doenças animais exóticas ou não, que possam ocorrer no Estado e/ou País.

Parágrafo único. Quando nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária houver suspeita de doenças animais infectocontagiosas de notificação imediata, o Serviço de Inspeção Estadual deve notificar ao serviço oficial de sanidade animal.

Art. 570 - A inspeção e a fiscalização de que trata esta Portaria 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. 571 - Compete ao SIE/MS 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. 572 - A Inspeção Estadual será exercida em estabelecimento que esteja registrado na IAGRO.

Art. 573 - O estabelecimento de produtos de origem animal registrados na IAGRO deverá atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pela DIPOA, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a inocuidade e qualidade dos alimentos nele processados.

Art. 574 - A IAGRO promoverá o aprimoramento técnico de seus agentes, dispondo-lhes cursos, estágios ou treinamentos específicos em laboratórios, estabelecimentos ou outras instituições.

Art. 575 - As autoridades da Saúde Pública, na vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, deverão informar ao SIE/MS os resultados das análises de rotina e fiscais, quando delas resultarem a apreensão e/ou condenação de produtos de origem animal.

Art. 576 - A IAGRO expedirá os atos complementares necessários à execução desta Portaria.

Art. 577 - Os casos omissos nesta Portaria serão resolvidos por deliberação da DIPOA, sob a chancela do Diretor-Presidente da IAGRO.

Art. 578 - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação oficial.

Campo Grande, 14 de junho de 2017.

LUCIANO CHIOCHETTA
Diretor-Presidente