## ATOS NORMATIVOS DA ADMINISTRAÇÃO INDIRETA

## Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal

Republica-se por ter constado erro no original publicado no diário oficial n.º 11.026 de 29 de dezembro de 2022, página 24.

PORTARIA/IAGRO/MS/DIPOA Nº 3.695, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2022

Dispõe sobre a execução das atividades de que trata o Decreto Estadual nº 14756, de 12 de junho de 2017 e suas alterações, relativo a obrigatoriedade de prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal, produzidos no Estado do 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 do Mato Grosso do Sul (IAGRO), no uso de suas atribuições legais,

#### **RESOLVE:**

## TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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, e suas alterações.

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).

## CAPÍTULO II DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2º. A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio intraestadual, de que trata esta Portaria, são de competência da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA/IAGRO e do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, vinculado a Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS - IAGRO.

§1ºA inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual poderão ser executadas pelos serviços de inspeção do Estado e dos Municípios, desde que haja reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA.

- Art. 3º. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária em estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal e intermunicipal poderão ser regidas por esta Portaria, quando os municípios não dispuserem de legislação própria.
- Art. 4º. Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas nesta Portaria os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção **ante mortem** e **post mortem** dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 5°. A inspeção e a fiscalização de que trata esta Portaria serão realizadas:

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

II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas nesta Portaria para abate





ou industrialização;

- III nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;
- IV nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização:
- V nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VI nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VII nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados.
- Art. 6°. Para os fins desta Portaria, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção estadual, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.
- Art. 7°. Para os fins desta Portaria, entende-se por produto ou derivado, o produto ou a matéria-prima de origem animal.
- Art. 8°. Para os fins desta Portaria, são adotados os seguintes conceitos:
- I 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;
- II 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;
- III análise de autocontrole análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;
- IV análise de controle de qualidade: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias primas, insumos e dos produtos;
- V análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle APPCC sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;
- VI 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;
- VII análise pericial análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;
- VIII animais exóticos todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;
- IX animais silvestres todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;
- X aproveitamento condicional destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;
- XI auditoria procedimento técnico-administrativo conduzido por Fiscal Estadual Agropecuário com formação em Medicina Veterinária, com o objetivo de:
- a) apurar o desempenho do serviço de inspeção estadual local junto aos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente e periódico;
  - b) avaliar as condições técnicas e higiênico-sanitárias dos estabelecimentos registrados.
- XII Boas Práticas de Fabricação BPF condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;
- XIII coleta de amostra: tomada de quantidade representativa e suficiente de uma substância, produto, alimento ou bebida, necessária para realização de análises;
- XIV condenação destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos



que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

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

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

XVII - desnaturação - aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano:

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

XIX- equivalência de serviços de inspeção - condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico- sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos;

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

XXI - espécies de açougue - são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

XXII - Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte: O estabelecimento pertencente a produtores rurais, agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados dispondo de instalações destinadas ao processamento de produtos de origem animal artesanal ou industrial.

XXIII - 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;

XXIV - higienização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

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

XXVI - inspeção: atividade de polícia administrativa, privativa aos agentes da IAGRO, 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;

XXVII - inovação tecnológica - produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;

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

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

XXX - padrão de identidade - conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade; XXXI - 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. XXXII - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO - procedimentos descritos, desenvolvidos.

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

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

XXXIV - programas de autocontrole - programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pela Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS – IAGRO;

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

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

XXXVII - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - ato normativo com o objetivo de fixar





a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender; XXXVIII - serviço de inspeção estadual - SIE - unidade técnico-administrativa da IAGRO, que constitui a representação local do serviço de inspeção de produtos de origem animal;

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

Art. 9°. A inspeção estadual será realizada em caráter permanente ou periódico.

§1º A inspeção estadual em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos;

 $\S2^{\circ}$  A inspeção estadual em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o  $\S1^{\circ}$ , excetuado o abate.

Art. 10. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

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

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

III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

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

VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico- químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX - verificação da água de abastecimento;

X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XIV - verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos; XV - certificação sanitária dos produtos de origem animal; e

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

Parágrafo único. A Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA, da Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS – IAGRO, realizará auditorias para avaliar o desempenho do serviço de inspeção estadual quanto à execução das atividades de inspeção e fiscalização.

- Art. 11. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/IAGRO, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.
- Art. 12. A inspeção e a fiscalização previstas nesta Portaria são de atribuição do Fiscal Estadual Agropecuário com formação em Medicina Veterinária, do Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e dos demais cargos efetivos de atividades técnicas de fiscalização agropecuária, respeitadas as devidas competências.
- Art. 13. Os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata esta Portaria devem possuir carteira de identidade funcional fornecida pela Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS IAGRO.
- Art. 14. 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, acondicio-





nem, armazenem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias-primas e afins, no âmbito do Estado de Mato Grosso do Sul.

Paragráfo único. O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

- Art. 15. 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.
- Art .16. 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. 17. A inspeção **ante mortem** e **postem mortem** de animais em estabelecimentos será realizada por equipe do serviço de inspeção estadual.
- § 1º A equipe do serviço de inspeção estadual de que trata o *caput* deste artigo será integrada, obrigatoriamente, por Fiscal Estadual Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária, integrante do quadro de servidores efetivos da Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal (IAGRO), que a coordenará e a supervisionará, e por:
- I Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal ou por ocupantes dos demais cargos efetivos de atividades técnicas de fiscalização agropecuária, respeitadas as devidas competências; ou
- II Profissionais com formação em Medicina Veterinária.
  - § 2º A atuação da equipe de inspeção de que trata o § 1º deste artigo dar-se-á com fundamento nos princípios de defesa sanitária animal, de saúde pública e de preservação do meio ambiente.
  - §3ºO serviço de inspeção estadual definirá as unidades de atuação dos profissionais mencionados neste artigo.
- Art. 18. Os profissionais de que trata o inciso II do § 1º do art. 17 desta Portaria serão colocados à disposição do serviço de inspeção estadual, por meio de:
- I contrato por tempo determinado, para atender necessidade temporária de excepcional interesse público, nos termos do disposto na Lei Federal nº 8.745, de 9 de dezembro de 1993, e na Lei Estadual nº 4.135, de 15 de dezembro de 2011;
- II cessão de servidor ou de empregado público ou de acordos de cooperação técnica com os entes federativos; ou
- III contratos celebrados com serviço social autônomo.
- § 1º Os profissionais mencionados no *caput* deste artigo serão subordinados tecnicamente ao serviço de inspeção estadual.
- § 2º A IAGRO supervisionará o serviço social autônomo de que trata o inciso III do *caput* deste artigo, ou participará como membro de seu Conselho de Administração ou Conselho Deliberativo.
- Art. 19. 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.
- Art. 20. 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 Núcleos da DIPOA serão exercidos por Fiscais Estaduais Agropecuários - médicos veterinários, dos quadros de servidores efetivos da IAGRO.

## TÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

- Art. 21. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio intraestadual, sob inspeção estadual, são classificados em:
- I de carnes e derivados;
- II de pescado e derivados;
- III de ovos e derivados;
- IV de leite e derivados;
- V de produtos de abelhas e derivados.

#### CAPÍTULO I DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

I - abatedouro frigorífico e





II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

- § 1º Para os fins desta Portaria, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.
- § 2º Para os fins desta Portaria, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis. Art. 23. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados

como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de que trata o *caput* assegurarão o atendimento aos requisitos estabelecidos no § 2º do art. 350 pelos estabelecimentos fornecedores de matérias-primas para uso em suas atividades.

#### CAPÍTULO II DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 24. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - barco-fábrica;

II - abatedouro frigorífico de pescado;

III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado e

IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

- § 1º Para os fins desta Portaria, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.
- §2º Para os fins desta Portaria, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.
- § 3º Para os fins desta Portaria, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.
- §4º Para os fins desta Portaria, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

#### CAPÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 25. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

- § 1º Para os fins desta Portaria, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.
- § 2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
- § 3º Para os fins desta Portaria, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.
- § 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.
- § 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.
- § 6º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto nesta Portaria e em normas complementares.

## CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS





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

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - unidade de beneficiamento de leite e derivados e

IV - queijaria.

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

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

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

§ 4º Para os fins desta Portaria, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

#### CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

- Art. 27. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em: I unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.
- § 1º Para os fins desta Portaria, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.
- §2º É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto desta Portaria, e em normas complementares.

## TÍTULO III DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS CAPÍTULO I DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

- Art. 28. É obrigatório o registro na Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS IAGRO, 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 higiênico-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. 29. 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 nesta Portaria.
- 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. 22, 24, 25, 26 e 27 desta Portaria, serão registrados no órgão estadual competente.





Art. 32. O estabelecimento registrado na Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS – IAGRO 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 de Origem Animal (DI-POA) deverá satisfazer as seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, dispostas no art. 67.
- 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 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 higiênico-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 na 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 da 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





listados no Artigo 52.

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 higiênico-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. No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIE.

#### Seção II Requisitos Obrigatórios para Registro

- Art. 52. O requerimento de registro de inspeção estadual, endereçado ao Diretor-Presidente, será protocolado na IAGRO, e os documentos que instituirão o processo serão:
- I Requerimento de Inspeção Prévia do Terreno ou do Estabelecimento;
- II Laudo de Inspeção Prévia do Terreno ou do estabelecimento com parecer favorável.
- III Requerimento de aprovação de plantas;
- IV Encaminhamento das seguintes plantas:
- a) de situação;
- b) baixa;
- c) cortes;
- d) layout dos equipamentos com setas indicativas do fluxo de produção;
- e) hidrossanitária;
- V Comprovante de pagamento da taxa de análise do projeto;
- VI Comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica do projeto;
- VII Memorial Descritivo da construção;
- VIII Memorial econômico sanitário;
- IX Termo de compromisso, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento.
- X Parecer técnico favorável de análise de planta assinado por 02 (dois) médicos veterinários oficiais.
- XI Alvará de localização e funcionamento da prefeitura;
- XII Licença ambiental de operação ou declaração ambiental eletrônica emitida pelo órgão oficial competente;
- XIII Laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento;
- XIV Contrato Social, Estatuto ou Firma Individual;
- XV Contrato de venda ou arrendamento da indústria atualizado;
- XVI Comprovante do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) atualizado;
- XVII Comprovante da Inscrição estadual junto à Secretaria Estadual de Fazenda atualizado;
- XVIII Comprovante dos documentos pessoais (RG e CPF) do representante legal do estabelecimento;
- XIX Comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica do estabelecimento.
- XX Requerimento de vistoria final;





- XXI Apresentação do Programa de Qualidade do estabelecimento;
- XXII Laudo de Inspeção Final com parecer favorável assinado por, no mínimo, 02 (dois) médicos veterinários oficiais;
- XXIII 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 às normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico-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 Comprovante da Anotação de Responsabilidade Técnica da nova firma;
- X Termo de Compromisso, obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;
- XI- Apresentação do Programa de Qualidade do estabelecimento;
- XII 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 embaraço 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.

#### TITULO IV DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS CAPÍTULO I DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

- Art. 66. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme:
- I o projeto aprovado pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/IAGRO.

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

- Art. 67. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:
- I localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;
- II localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;
- III área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;
- IV pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;
- V dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;
- VI dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção; VII - dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia,
- embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;
- VIII ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;
- IX paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;
- X pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;
- XI forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
- XII pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;
- XIII ralos de fácil higienização e sifonados;





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

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

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

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

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

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

XX - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;

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

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

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

XXIV - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais; XXV - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;

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

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

XXVIII - sede para o SIE, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente;

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

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

XXXI - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XXXII - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis:

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

XXXIV - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

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

XXXVI - equipamentos apropriados para a produção de vapor; e

XXXVII - laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

Art. 68. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos; II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e
 V - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

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

Art. 69. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

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

III - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e

IV - instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.





- Art. 70. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.
- Art. 71. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:
- I instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e
- II instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

- Art. 72. A Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/IAGRO poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.
- Art. 73. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.
- Art. 74. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.
- Art. 75. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração ou armazenagem de produtos que não estejam sujeitos à incidência de fiscalização de que trata a Lei nº 1.283, de 1950, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção estadual, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

Parágrafo único. Nos produtos de que trata o caput não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIE.

## CAPÍTULO II DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

- Art. 76. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.
- Art. 77. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

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

- Art. 78. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.
- § 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.
- § 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.
- Art. 79. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.
- Art. 80. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.
- § 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.
- § 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.
- § 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.





- Art. 81. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.
- Art. 82. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

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

- Art. 83. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.
- Art. 84. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.
- Art. 85. O SIE determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.
- Art. 86. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.
- Art. 87. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.
- Art. 88. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.
- Art. 89. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.
- § 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.
- § 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.
- Art. 90. A Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS definirá o procedimento para garantir o cumprimento das disposições do § 1º do art. 89 pelos servidores que atuam na inspeção e fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal.
- Art. 91. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.
- Art. 92. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

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

- Art. 93. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.
- Art. 94. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.
- Art. 95. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.
- Art. 96. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2° C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pela Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento MAPA.





## CAPÍTULO III DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

- Art. 97. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:
- I atender ao disposto nesta Portaria e em normas complementares;
- II disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção **post mortem**, conforme normas complementares estabelecidas pela Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS IAGRO:
- III disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV fornecer os dados estatísticos de interesse do SIE, alimentando o sistema informatizado da Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS IAGRO até o quinto dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;
- V manter atualizados:
- a) os dados cadastrais;
- b) o projeto aprovado;
- VI demais documentos depositados.
- VII quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIE a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas;
- VIII fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;
- IX manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
- X fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;
- XI dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;
- XII manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;
- XIII manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento; XIV garantir o acesso de representantes do SIE a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos nesta Portaria e em normas complementares;
- XV dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:
- a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e
- b) adulteração;
- XVI realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos nesta Portaria ou em normas complementares editadas pela Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS IA-GRO, e manter registros auditáveis de sua realização;
- XVII manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;
- XVIII disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIE durante as fiscalizações;
- XIX -comunicar ao SIE:
- a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;
- b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterá a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate;
- c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais;
- XX os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIE local.
  - Art. 98. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos nesta Portaria e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.





- § 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pela Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS IAGRO.
- § 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º.
- § 3º Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.
- § 4º A Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS IAGRO estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.
- Art. 99. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com esta Portaria e com as normas complementares.
- Art. 100. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIE, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.
- Art. 101. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico- sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O SIE deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o *caput*.

- Art. 102. Os estabelecimentos sob SIE não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como fabricado em outro estabelecimento sob SIE/MS e SIF.
- § 1º É permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de inspeção, desde que haja reconhecimento da equivalência deste serviço de inspeção pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e o estabelecimento conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção dos Produtos de Origem Animal.
- § 2º É permitida a entrada de matérias-primas para elaboração de gelatina e produtos colagênicos procedentes de:
- I estabelecimentos registrados no serviço de inspeção de Mato Grosso do Sul; e
- II estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente.
  - Art. 103. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

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

- Art. 104. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:
- I não representem risco à saúde pública;
- II não tenham sido adulterados;
- III tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição;
- IV atendam às especificações aplicáveis estabelecidas nesta Portaria ou em normas complementares.
   Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido adulterados.

#### TÍTULO V DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 105. A Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS - IAGRO estabelecerá em normas complementares os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Parágrafo único. Os programas de que trata o *caput* contemplarão a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

Art.106. O SIE durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas nesta Portaria,





no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

- Art. 107. 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. 108. O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o presente a Portaria e 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. 109. 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. 110. 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. 111. 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. 501 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 I DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

- Art. 112. Nos estabelecimentos sob inspeção estadual, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, nos termos do disposto nesta portaria e em normas complementares.
- § 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.





- § 2º O abate de que trata o § 1º pode ser realizado 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 dos equipamentos.
- Art. 113. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.
- § 1º Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.
- § 2º Os estabelecimentos de abate que recebem animais da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

## Seção I Da inspeção *ante mortem*

- Art. 114. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIE.
- Art. 115. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

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

Art. 116. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIE.

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

- Art. 117. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.
- Art. 118. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIE.
- § 1º Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIE poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.
- § 2º Sempre que o SIE julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.
- Art. 119. É obrigatória a realização do exame **ante mortem** dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIE.
- § 1º O exame de que trata o *caput* compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto nesta Portaria e em normas complementares.
- § 2º Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.
- § 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação, por Fiscal Estadual Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou por médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção estadual, que poderá compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com a finalidade de diagnosticar e determinar a destinação, aplicadas ações de saúde animal quando o caso exigir.
- § 4º O exame **ante mortem** deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.
- § 5º O exame será repetido caso decorra período superior a vinte e quatro horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.
- § 6º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção **ante mortem**.
- Art. 120. Na inspeção ante mortem, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfer-





midades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

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

- Art. 121. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIE:
- I notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento;
- II isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e
- III determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.
- Art. 122. Quando no exame **ante mortem** forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.
- Art. 123. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

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

Art. 124. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

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

- Art. 125. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIE, para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.
- § 1º O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia.
- § 2º A necropsia de aves será realizada, por Fiscal Estadual Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou por médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção estadual, na hipótese de suspeita clínica de enfermidades e sua realização será compulsória quando estabelecida em normas complementares.
- Art. 126. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, poderão ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame **post mortem**, a critério do Fiscal Estadual Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou do médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção estadual.
- Art. 127. Quando o SIE autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.
- § 1º No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa, deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.
- § 2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser:
- I incinerados;
- II autoclavados em equipamento próprio ou
- III submetidos a tratamento equivalente, que assegure a destruição do agente.
  - § 3º Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou contentor utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.





Art. 128. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destinados nos termos do disposto nesta Portaria e nas normas complementares.

Art. 129. O SIE levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

#### Seção II Do abate dos animais

Art. 130. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIE.

Art. 131. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Parágrafo único. A Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS - IAGRO estabelecerá parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais em normas complementares.

## Subseção I Do abate de emergência

Art. 132. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame **ante mortem**, devem ser submetidos ao abate de emergência.

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

Art. 133. O abate de emergência será realizado na presença de Fiscal Estadual Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou de médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção estadual.

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

- Art. 134. O SIE deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.
- Art. 135. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

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

- Art. 136. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIE deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dospulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.
- Art. 137. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos nesta Portaria ou em normas complementares.
- Art. 138. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto nesta Portaria ou em normas complementares.

#### Subseção II Do abate normal

- Art. 139. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.
- § 1º Os métodos empregados para cada espécie animal serão estabelecidos em normas complementares.
- § 2º É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que seus produtos sejamdestinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.
- Art. 140. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particu-





laridades de cada espécie.

Art. 141. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA/IAGRO.

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

Art. 142. As aves podem ser depenadas:

I - a seco;

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

III - por outro processo autorizado pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA/IAGRO.

- Art. 143. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/IAGRO.
- § 1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.
- § 2º É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.
- § 3º É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.
- §4º Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, conforme critérios definidos pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/IAGRO.
- Art. 144. Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIE poderá determinar a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.
- Art. 145. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.
- § 1º Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.
- § 2º O SIE deve aplicar as medidas estabelecidas na Seção III, do Capítulo I, do Título V, no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.
- Art. 146. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame **post mortem** pelo SIE, observado o disposto em norma complementar.
- § 1º É vedada a realização de operações de toalete antes do término do exame *post mortem*.
- § 2º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.
- Art. 147. A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológico da esfola e desossa das espécies de abate.

Paragráfo único. 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.

Art. 148. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

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

Art. 149. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

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

- Art. 150. O SIE deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.
- Art. 151. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco MER para



encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

- § 1º Os procedimentos de que trata o **caput** devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em normas complementares.
- § 2º A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada pela legislação de saúde animal.
- § 3º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

# Seção III Dos aspectos gerais da inspeção post mortem

Art. 152. Nos procedimentos de inspeção **post mortem**, o Fiscal Estadual Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou o médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção estadual poderão ser assistidos por Agentes de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal ou por auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

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

- Art. 153. A inspeção **post mortem** consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.
- Art. 154. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.
- Art. 155. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas complementares.
- Art. 156. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.
- § 1º A avaliação e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do Fiscal Estadual Agropecuário com formação em Medicina Veterinária, ou do médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção estadual.
- § 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.
- § 3º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIE e serem removidos do Departamento de Inspeção Final por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.
- § 4º O material condenado será descaracterizado quando:
- I não for processado no dia do abate; ou
- II for transportado para transformação em outro estabelecimento.
  - § 5º Na impossibilidade da descaracterização de que trata o § 4º, o material condenado será desnaturado.
  - Art. 157. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIE.
- Art. 158. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas nesta Portaria, sob supervisão do SIE.

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

- Art. 159. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIE disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.
- Art. 160. Durante os procedimentos de inspeção **ante mortem** e **post mortem**, o julgamento dos casos não previstos nesta Portaria fica a critério do SIE, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. O SIE coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial





para confirmação diagnóstica.

- Art. 161. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando-se, ainda, o que seques:
- I devem ser condenados carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;
- II devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;
- III devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;
- IV podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas e
- V podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.
- Art. 162. As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que seque:
- I quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos;
- II quando a lesão é discreta e limitada à língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;
- III quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e de outros órgãos, e a carcaça encontrar-se em bom estado geral, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas e
- IV devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.
  - Art. 163. As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.
  - § 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de resolução, abrangido o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.
  - § 2º Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas atingidas.
- § 3º Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou préagônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.
- Art. 164. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.

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

- I inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;
- II gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;
- III metrite;
- IV poliartrite;
- V flebite umbilical;
- VI hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos e
- VII rubefação difusa do couro.
- Art. 165. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenados quando estes estiverem em estado febril no exame **ante mortem**.
- §1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente.
- § 2º As carcaças dos suínos, dos caprinos, dos ovinos e dos búfalos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
- § 3º As carcaças dos bovinos e dos equinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, podem ser liberadas para consumo em natureza, depois de removidas e con-





denadas as áreas atingidas.

- § 4º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza.
- $\S$  5º Nas hipotéses dos  $\S$ 2º,  $\S$  3 º e  $\S$ 4 º, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.
- Art. 166. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.
- Art. 167. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pêlos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:
- I não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;
- II quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, uniformes dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;
- III uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e a desinfecção deve ser iniciada imediatamente;
- IV recomenda-se, para desinfecção, o emprego de solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;
- V devem ser tomadas as precauções necessárias em relação aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;
- VI todas as carcaças, as partes das carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo que entrem em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados; e
- VII a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais.
- Art. 168. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.
- Art. 169. As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.
- § 1º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação.
- § 2º A critério do SIE podem ser destinadas à salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.
- Art. 170. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.

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

Art. 171 As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

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

Art. 172. Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.

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

- Art. 173. Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.
- Art. 174. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.
- § 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor.
- § 2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.





- § 3º Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.
- Art. 175. As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.
- § 1º As carcaças que apresentem lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
- § 2º As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
- Art. 176. As carcaças que apresentem edema generalizado no exame post mortem devem ser condenadas.

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

Art. 177. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por **Oesophagostomum sp** (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.

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

Art. 178. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero **Eurytrema**, causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art. 179. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por **Fasciola hepática** devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

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

- Art. 180. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.
- Art. 181. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.
- Art. 182. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.

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

Art. 183. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.

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

Art. 184. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

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

- Art. 185. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.
- § 1º As carcaças de animais com lesões cardíacas devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, sempre que houver repercussão no seu estado geral, a critério do SIE.
- § 2º As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas, desde que não tenham sido comprometidas, a critério do SIE.
- Art. 186. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

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

Art. 187. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.





- § 1º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condenase 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. 188. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIE
- Art. 189. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenadas, sempre que houver comprometimento sistêmico.
- § 1º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite aguda, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, serão destinadas à esterilização pelo calor.
- § 2º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite crônica, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.
- § 3º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.
- § 4º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.
- § 5º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.
- Art. 190. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.
- Art. 191. Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.

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

Art. 192. As carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase e com ou sem comprometimento do estado geral, devem ser condenadas.

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

- Art. 193. Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.
- Art. 194. As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.
- Art. 195. As carcaças com infecção intensa por **Sarcocystis spp** (sarcocistose) devem ser condenadas.
- § 1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.
- § 2º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou do órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.
- Art. 196. As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

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

Art. 197. Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

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

Art. 198. As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:

I - no exame **ante mortem** o animal esteja febril;

II - sejam acompanhadas de caquexia;

III - apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;

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





- V apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;
- VI apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;
- VII apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou
- VIII existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.
  - § 1º As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e de seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarrenais, no cérebro e na medula espinhal ou nas suas membranas.
- § 2º Depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor quando:
- I os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;
- II os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e
- III existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.
  - § 3º Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do *caput*.
  - § 4º A carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas as áreas atingidas.
  - § 5º As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza, devem ser condenados.
- Art. 199. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção **ante mortem** e **post mortem**, nos termos do disposto esta Portaria e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIE, a um dos seguintes tratamentos:
- I pelo frio, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por dez dias;
- II pelo sal, em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias; ou
- III pelo calor, por meio de:
- a) cozimento em temperatura de 76,6°C (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;
- b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121ºC (cento e vinte e um graus Celsius) ou
- c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de **Clostridium botulinum**, seguido de resfriamento imediato.
- § 1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no *caput* deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.
- § 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no *caput*, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/IAGRO.
- § 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIE, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

## Subseção I Da inspeção *post mortem* de aves e lagomorfos

- Art. 200. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica- se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.
- Art. 201. Nos casos em que, no ato da inspeção **post mortem** de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no art. 93, cabe ao SIE interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

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





- Art. 202. As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite e síndrome ascítica devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:
- I quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas; ou
- II quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.
- § 1º Para os estados anormais ou patológicos não previstos no *caput* a destinação será realizada a critério do SIE.
- § 2º O critério de destinação de que trata o § 1º não se aplica aos casos de miopatias e de discondroplasia tibial, hipótese em que as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.
- Art. 203. Nos casos de fraturas, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.
- Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica às contusões extensas ou generalizadas e aos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas, hipóteses em que a destinação será realizada pelo SIF nas linhas de inspeção.
- Art. 204. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.
- Art. 205. No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.
- Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da área atingida.
- Art. 206. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.
- Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e dos órgãos.
- Art. 207. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacal e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.
- Art. 208. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.
- Art. 209. As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.
- Art. 210. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.
- Parágrafo único. Apenas os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados quando não houver comprometimento da carcaça.

## Subseção II Da inspeção *post mortem* de bovinos e búfalos

- Art. 211. Na inspeção de bovinos e búfalos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplicase, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.
- Art. 212. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.
- Art. 213. As carcaças com infecção intensa por **Cysticercus bovis** (cisticercose bovina) devem ser condenadas.
- § 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:
- I quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado); e
- II quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.
  - § 2º Nas infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada a pesquisa em todos os locais de elei-





ção examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

2 de marco de 2023

- § 3º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.
- § 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

### Subseção III Da inspeção post mortem de equídeos

Art. 214. Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Parágrafo único. Os procedimentos para detecção e julgamento de animais acometidos por Trichinella spiralis (triquinelose), de que trata o art. 231, são aplicáveis aos equídeos.

- Art. 215. As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.
- Art. 216. As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.

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

- Art. 217. As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:
- I o abate deve ser prontamente interrompido e todos os locais, os equipamentos e os utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado serem imediatamente higienizados quando identificadas as lesões na inspeção post mortem, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal;
- II as precauções necessárias devem ser tomadas em relação aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, com aplicação das regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento ao serviço médico; e
- III todas as carcaças ou partes das carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos e seu conteúdo que entraram em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados.

#### Subseção IV

#### Da inspeção post mortem de ovinos e caprinos

- Art. 218. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplicase, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.
- Art. 219. As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por Sarcocystis spp (sarcocistose) devem ser condenadas.
- § 1º A infecção intensa é caracterizada pela presença de cistos em mais de dois pontos da carcaça ou dos órgãos.
- Nos casos de infecção moderada, caracterizada pela presença de cistos em até dois pontos da carcaça ou dos órgãos, a carcaça deve ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.
- § 3º Nos casos de infecção leve, caracterizada pela presença de cistos em um único ponto da carcaça ou do órgão, a carcaça deve ser liberada, após remoção da área atingida.
- Art. 220. As carcaças de animais parasitados por Coenurus cerebralis (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.

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

- Art. 221. As carcaças com infecção intensa pelo **Cysticercus ovis** (cisticercose ovina) devem ser condenadas.
- § 1º Entende-se por infecção intensa guando são encontrados cinco ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.
- § 2º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o caracteriza a infecção intensa, considerando-





- se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
- § 3º Quando for encontrado um único cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.
- § 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.
- Art. 222. As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.
- § 1º As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e a condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.
- § 2º As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.
- § 3º Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e das vísceras, estes devem ser condenados.

# Subseção V Da inspeção post mortem de suídeos

- Art. 223. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.
- Art. 224. As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

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

- Art. 225. As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.
- § 1º As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.
- § 2º As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.
- Art. 226. As carcaças com infecção intensa por **Cysticercus celullosae** (cisticercose suína) devem ser condenadas.
- § 1º Entende-se por infecção intensa a presença de dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de dois ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).
- § 2º Quando for encontrado mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
- § 3º Quando for encontrado um único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou da salga, depois de removida e condenada a área atingida.
- § 4º Quando for encontrado um único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente na carcaça correspondente, esta pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.
- § 5º A língua, o coração, o esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.
- § 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.
- § 7º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por meio da fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.





- Art. 227. As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.
- Art. 228. As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.
- § 1º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou das áreas atingidas.
- § 2º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou da carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.
- Art. 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 em um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das áreas atingidas.

- Art. 230. As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.
- § 1º A condenação deve ser total quando os rins e os linfonodos revelarem lesões duvidosas, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido.
- § 2º Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente condenação total.
- § 3º A carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e nos linfonodos.
- Art. 231. As carcaças acometidas de **Trichinella spirallis** (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.
- § 1º O tratamento pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:
- I por trinta dias, a -15°C (quinze graus Celsius negativos);
- II por vinte dias, a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos) ou
- III por doze dias, a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).
  - § 2º A Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/IAGRO poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma complementar.
  - § 3º Os procedimentos para detecção de **Trichinella spiralis** nas espécies suscetíveis serão definidos em normas complementares.
  - Art. 232. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, e os que forem escaldados vivos, devem ser condenados.

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

#### Subseção VI Da inspeção *post mortem* de pescado

- Art. 233. Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.
- Art. 234. É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.
- Art. 235. As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção.

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

Art. 236. Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:





I - congelamento;

II - salga ou

III - tratamento pelo calor.

## CAPÍTULO II DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 237. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

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

Art. 238. Os dispositivos previstos nesta Portaria são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Parágrafo único. A Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS – IAGRO estabelecerá em norma complementar os procedimentos de inspeção referentes aos gastrópodes terrestres.

- Art. 239. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.
- Art. 240. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.
- § 1º O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.
- § 2º O estabelecimento que recebe pescado da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos fornecedores.
- Art. 241. Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob SIE, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.
- § 1º O local intermediário de que trata o *caput* deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado.
- § 2º O estabelecimento deve assegurar:
- I a rastreabilidade do pescado recebido; e
- II que as operações realizadas no local intermediário de que trata o caput:
  - a) não gerem prejuízos à qualidade do pescado; e
  - b) não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para estas finalidades.
  - Art. 242. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.
- Art. 243. Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:
- I análises sensoriais;
- II indicadores de frescor;
- III controle de histamina, nas espécies formadoras;
- IV controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e
- V controle de parasitas.
- Art. 244. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

#### I - Peixes:

- a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
- c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
- d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;





- e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
- g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
- h) ânus fechado; e
- i) odor próprio, característico da espécie;

#### II - Crustáceos:

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

#### III - moluscos:

- a) bivalves: estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
- b) dor próprio e suave; e
- c) carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie;

#### IV - cefalópodes:

- a) pele lisa e úmida;
- b) olhos vivos, proeminentes nas órbitas;
- c) carne firme e elástica;
- d) ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e
- e) odor próprio;

#### V - gastrópodes:

- a) carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;
- b) odor próprio e suave; e
- c) estarem vivos e vigorosos;

#### VI - anfíbios:

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

#### VII - répteis:

- a) carne de jacaré:
- 1. odor característico da espécie;
- 2. cor branca rosada;





- 3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
- 4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;
- b) carne de quelônios:
- 1. odor próprio e suave;
- 2. cor característica da espécie, livre de manchas escuras; e
- 3. textura firme, elástica e tenra.
- § 1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.
- § 2º As características sensoriais a que se refere o **caput** são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.
- § 3º Os pescados de que tratam os incisos de I a III do *caput* devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.
- § 4º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.
- Art. 245. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:
- I pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;
- II pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;
- III pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e
- IV bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.
- § 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.
- $\S$  2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.
- Art. 246. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

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

- Art. 247. É autorizada a sangria, a evisceração e o descabeçamento a bordo do pescado.
- § 1º O estabelecimento deve dispor em seu programa de autocontrole, com embasamento técnico, sobre:
- I o tipo de pesca;
- II o tempo de captura;
- III o método de conservação;
- IV a espécie de pescado a ser submetida as atividades de que trata o *caput*; e
- V os requisitos das embarcações que podem realizar as atividades de que trata o *caput*.
- § 2º Na recepção, o pescado objeto das atividades de que trata o *caput* deve ser submetido pelo estabelecimento ao controle de qualidade, com análises sensoriais e avaliação de perigos químicos, físicos e biológicos.
- Art. 248. É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.
- Art. 249. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.
- § 1º Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família **Anisakidae**, os produtos poderão





ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20oC (vinte graus Celsius negativos) por sete dias ou a -35oC (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

§ 2º Nas hipóteses de que tratam o *caput* e o § 1º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA/IAGRO.

Art. 250. O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

## CAPÍTULO III DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

- Art. 251. Para os fins do disposto nesta Portaria, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.
- Art. 252. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.
- Art. 253. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.
- § 1º O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores.
- § 2º O estabelecimento que recebe ovos da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.
- Art. 254. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas nesta Portaria, e em normas complementares.
- Art. 255. Para os fins do disposto nesta Portaria, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida nesta Portaria e em normas complementares.
- Art. 256. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

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

- Art. 257. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:
- I apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
- II exame pela ovoscopia;
- III classificação dos ovos; e
- IV verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.
- Art. 258. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

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

- Art. 259. Ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas:
- I casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;
- II câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
- III gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
- IV clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e V cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.
- Art. 260. Ovos da categoria "B" devem apresentar as seguintes características:
- I serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria "A";
- II apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
- III serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

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

- Art. 261. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.
- Art. 262. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.





- Art. 263. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.
- Art. 264. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.
- Art. 265. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:
- I ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e
- II ovos de espécies diferentes.
  - Art. 266. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

## CAPÍTULO IV DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

- Art. 267. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas nesta Portaria, abrange a verificação:
- I do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
- II das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição e
- III das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.
- Art. 268. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.
- Art. 269. Para os fins desta Portaria entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.
- § 1º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.
- § 2º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.
- Art. 270. Para os fins desta Portaria, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.
- Art. 271. Para os fins desta Portaria, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.
- Art. 272. Para os fins desta Portaria, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.
- Art. 273. Para os fins desta Portaria, 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. 274. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.
- § 1º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.
- § 2º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.
- Art. 275. Para os fins desta Portaria, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.
- Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento sob inspeção estadual e deve atender a norma complementar.
- Art. 276. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.
- Art. 277. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:
- I pertençam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal competente;
- II não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- III estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;
- IV apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doen-





ças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

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

VI - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou VII - estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.

Art. 278. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

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

- Art. 279. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.
- § 1º O local intermediário de que trata o *caput* deve constar formalmente do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.
- § 2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.
- § 3º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.
- § 4º Fica dispensada a obrigatoriedade estabelecida no § 1º do art. 518, caso as demais disposições deste artigo sejam atendidas.
- Art. 280. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.
- Art. 281. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:
- I contagem de células somáticas CCS;
- II contagem padrão em placas CPP;
- III composição centesimal;
- IV detecção de resíduos de produtos de uso veterinário e
- V outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos pela Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS – IAGRO.

Art. 282. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

- I características físico-químicas:
  - a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
  - b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
  - c) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
  - d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3q/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
- e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 mL;
- h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);
- i) índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e
- j) equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;
- II não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento





microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e III - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DI-POA/IAGRO adotar outros padrões de leite.

- Art. 283. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.
- Art. 284. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas nesta Portaria e em normas complementares.
- § 1º Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no art. 283 pode ser beneficiado.
- § 2º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto nesta Portaria e em normas complementares.
- § 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 282 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.
- § 4º Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIE a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.
- Art. 285. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pelo pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/IAGRO, as seguintes operações:
- I pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e
- II beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.
- § 1º É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.
- § 2º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.
- § 3º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de prébeneficiamento ou beneficiamento.
- Art. 286. Para os fins desta Portaria, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.
- Art. 287. Para os fins desta Portaria, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/IAGRO.

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

Art. 288. Para os fins desta Portaria, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

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

- Art. 289. Para os fins desta Portaria, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.
- § 1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:
- I pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e
- II pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72ºC (setenta





e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

- § 2º Podem ser aceitos pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/IAGRO outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º.
- § 3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.
- § 4º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.
- § 5° O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:
- I refrigerado imediatamente após a pasteurização,
- II envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível; e
- III expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius).
  - § 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2ºC (dois graus Celsius) e 5ºC (cinco graus Celsius).
  - § 7º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.
  - § 8º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.
  - Art. 290. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.
  - § 1º Podem ser aceitos pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/IAGRO outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no *caput*.
  - § 2º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.
  - Art. 291. Para os fins nesta Portaria, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110° C (cento e dez graus Celsius) e 130° C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA/IA-GRO outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

- Art. 292. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:
- I conservação e expedição no posto de refrigeração: 5º C (cinco graus Celsius);
- II conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5º C (cinco graus Celsius);
- III estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5º C (cinco graus Celsius);
- IV entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7º C (sete graus Celsius); e
- V estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

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

- Art. 293. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.
- § 1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.
- § 2º O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto nesta Portaria.
- Art. 294. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.





- Art. 295. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.
- Art. 296. 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 RTIQ.
- Art. 297. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

#### CAPÍTULO V DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

- Art. 298. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas nesta Portaria, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.
- Art. 299. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

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

- Art. 300. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.
- Art. 301. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.
- § 1º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.
- § 2º Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.
- Art. 302. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.
- Art. 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 DOS ASPECTOS GERAIS

- Art. 304. Para os fins desta Portaria, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.
- Art. 305. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observado o que segue:
- I o órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição; e
- II o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.
  - § 1º O uso de antissépticos, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas fica condicionado à aprovação prévia pelo órgão regulador da saúde e à autorização pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento MAPA.
  - § 2º É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.
  - Art. 306. O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.





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

Art. 307. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

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

Art. 308. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá RTIQ para os produtos de origem animal previstos ou não nesta Portaria e estabelecerá regulamentos técnicos específicos para seus respectivos processos de fabricação.

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

Art. 309. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos nesta Portaria, no RTIQ ou em normas complementares.

Art. 310. Os produtos de origem animal podem ser submetidos ao processo de irradiação em estabelecimentos que estejam devidamente regularizados nos órgãos competentes.

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

#### CAPÍTULO II DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS Seção I Das matérias-primas

Art. 311. Para os fins nesta Portaria carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

Art. 312. Para os fins nesta Portaria carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

I - nos bovinos, nos búfalos e nos equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;

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

III - nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;

IV - nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;

V - nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;

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

VII - nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas; e

VIII - nos quelônios as carcaças são desprovidas de casco.

Parágrafo único. É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 313. Para os fins nesta Portaria, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

I - nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;

II - nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;

III - nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;

IV - no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;

V - nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e

VI - nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

Parágrafo único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais, tradicionais ou de países importadores, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.

Art. 314. Para os fins nesta Portaria, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.





- § 1º Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.
- § 2º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/IAGRO.
- Art. 315. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/IAGRO.

Parágrafo único. Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o *caput* a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.

- Art. 316. É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.
- Art. 317. É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.
- § 1º É proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.
- § 2º É proibida a desfibrinação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.

#### Seção II Dos produtos cárneos

- Art. 318. Para os fins desta Portaria produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.
- Art. 319. Para os fins desta Portaria toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.
- Art. 320. Para os fins desta Portaria, unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.
- Art. 321. Para os fins desta Portaria, carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.
- Art. 322. Para os fins desta Portaria, carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.
- Art. 323. Para os fins desta Portaria, embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.
- § 1º As tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.
- § 2º É permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.
- Art. 324. Para os fins desta Portaria, defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.
- § 1º É permitida a defumação a quente ou a frio.
- § 2º A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.
- Art. 325. Para os fins desta Portaria, carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.





- Art. 326. Para os fins desta Portaria, desidratados são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico.
- Art. 327. Para os fins desta Portaria, esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.

Parágrafo único. O processo de esterilização comercial deve assegurar um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de **Clostridium botulinum**.

Art. 328. Para os fins desta Portaria, produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes.

Parágrafo único. Quando os produtos gordurosos se apresentarem em estado líquido, devem ser denominados óleos.

- Art. 329. Para os fins desta Portaria, almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.
- Art. 330. Para os fins desta Portaria, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.

Parágrafo único. O hambúrguer poderá ser moldado em outros formatos mediante especificação no registro e na rotulagem do produto.

Art. 331. Para os fins desta Portaria, quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.

Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do quibe, mediante declaração em sua denominação de venda.

- Art. 332. Para os fins desta Portaria, linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.
- Art. 333. Para os fins desta Portaria, morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.
- Art. 334. Para os fins desta Portaria, mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico.
- Art. 335. Para os fins desta Portaria, salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.
- Art. 336. Para os fins desta Portaria, presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.

Parágrafo único. É facultada a elaboração do produto com carnes do membro posterior de outras espécies animais, mediante declaração em sua denominação de venda.

- Art. 337. Para os fins desta nesta Portaria, apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.
- Art. 338. Para os fins desta Portaria, fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.
- Art. 339. Para os fins desta Portaria salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.





- Art. 340. Para os fins desta Portaria, pepperoni é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não.
- Art. 341. Para os fins desta Portaria copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.
- Art. 342. Para os fins desta Portaria, lombo é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.
- Art. 343. Para os fins desta Portaria, bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado.
- Art. 344. Para os fins desta Portaria, pururuca é o produto cárneo obtido da pele de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com gordura ou carne aderidas.
- Art. 345. Para os fins desta Portaria, torresmo é o produto cárneo obtido da gordura de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com pele ou carne aderidas.
- Art. 346. Para os fins desta Portaria, pasta ou patê é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.
- Art. 347. Para os fins desta Portaria caldo de carne é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado.
- § 1º O caldo de carne concentrado, mas ainda fluído, deve ser designado como extrato fluído de carne.
- § 2º O caldo de carne concentrado até a consistência pastosa deve ser designado como extrato de carne, e quando condimentado, deve ser designado como extrato de carne com temperos.
- Art. 348. Para os fins desta Portaria charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.
- Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do charque, mediante declaração em sua denominação de venda.
- Art. 349. Para os fins desta Portaria, carne bovina salgada curada dessecada ou **jerked beef** é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.
- Art. 350. Para os fins desta Portaria, gelatina é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas ou nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco.
- § 1º Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, ele será designado como gelatina hidrolisada.
- § 2º No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.
- § 3º Para fins do controle documental da rastreabilidade para atendimento ao disposto no § 2º serão aceitos:
- I a certificação sanitária ou documento equivalente expedido ou autorizado pela autoridade sanitária competente dos Estados ou
- II a documentação comercial, no caso dos estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente.
  - Art. 351. Para os fins desta Portaria, banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.
  - Art. 352. Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQs, com base em um ou mais dos seguintes critérios:
- I teores de proteína total, de proteína cárnea, de umidade e de gordura no produto acabado;
- II quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada;
- III adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quan-





tidades:

- IV utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades e
   V outros parâmetros previstos em normas complementares.
- Art. 353. É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista nesta Portaria e em normas complementares, ou mediante aprovação da Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS- IAGRO.
- Art. 354. É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista nesta Portaria e em normas complementares, ou mediante aprovação pela Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS- IAGRO.
- Art. 355. Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.

Parágrafo único. Produtos cárneos cozidos conservados em temperatura ambiente devem atender às especificações fixadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

- Art. 356. Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidos a processo térmico em no máximo duas horas após o fechamento das embalagens.
- § 1º Quando depois da esterilização forem identificadas embalagens mal fechadas ou defeituosas, estas podem, conforme o caso, ser reparadas, e seu conteúdo reaproveitado, nas seguintes condições:
- I quando a reparação e a nova esterilização forem efetuadas nas primeiras seis horas que se seguirem à verificação do defeito; ou
- II quando o defeito for verificado no final da produção e as embalagens forem conservadas em câmaras frigoríficas em temperatura não superior a 1ºC (um grau Celsius), devendo ser realizado novo envase no dia subsequente, seguido de esterilização.
  - § 2º Quando não for realizada nova esterilização, de acordo com os incisos I ou II do § 1º, o conteúdo das embalagens deve ser considerado impróprio para o consumo.
  - Art. 357. Os produtos cárneos esterilizados serão submetidos a controles de processo que compreendam teste de penetração e distribuição de calor, processamento térmico, avaliação do fechamento e da resistência das embalagens ou dos recipientes, incubação e outros definidos em normas complementares.

Parágrafo único. O teste de incubação de que trata o *caput* será realizado de acordo com o disposto a seguir:

- I amostras representativas de todas as partidas devem ser submetidas a teste de incubação por dez dias, contemplando, no mínimo, 0.1% (zero vírgula um por cento) das embalagens processadas e dispostas em sala-estufa com temperatura controlada, mantida a  $35^{\circ}$ C (trinta e cinco graus centígrados), tolerando-se variações de  $2.8^{\circ}$ C (dois vírgula oito graus centígrados) para cima ou para baixo;
- II caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32°C (trinta e dois graus centígrados) ou exceda 38°C (trinta e oito graus centígrados), mas não ultrapasse 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados), deve ser ajustada na faixa requerida e o tempo de incubação estendido, adicionando-se o tempo que as amostras permaneceram na temperatura de desvio e
- III se a temperatura de incubação permanecer em temperatura igual ou superior a 39,5°C (trinta e nove, vírgula cinco graus centígrados) por mais de duas horas, as amostras devem ser descartadas, colhidas novas amostras e reiniciado o teste de incubação na faixa de temperatura estabelecida.
- Art. 358. Na verificação dos produtos cárneos esterilizados devem ser considerados:
- ${\rm I}$  as condições gerais do recipiente, o qual não deve apresentar defeitos que coloquem em risco a sua inviolabilidade;
- II a presença de indícios de estufamento;
- III o exame das superfícies das embalagens;
- IV o cheiro, o sabor e a coloração próprios;
- V a ausência de tecidos inferiores ou diferentes daqueles indicados na fórmula aprovada quando da fragmentação da conserva;
- VI a ocorrência de som correspondente à sua natureza na prova de percussão, no caso de enlatados;
- VII o não desprendimento de gases, a não projeção de líquido e a produção de ruído característico, decorrente da entrada de ar no continente submetido à vácuo, que deverá diminuir a concavidade da tampa oposta, no caso de enlatados submetidos à prova de perfuração.

Parágrafo único. Nas análises microbiológicas e físico-químicas, devem ser realizadas as provas pertinentes a cada caso, a fim de comprovar a esterilidade comercial do produto.

#### Seção III Dos produtos não comestíveis

Art. 359. Para os fins desta Portaria, produtos não comestíveis são os resíduos da produção industrial e os de-





mais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:

I - oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou

II - cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.

§ 1º As disposições desta Portaria não se aplicam aos produtos fabricados a partir do processamento posterior dos produtos de que trata o *caput*, tais como:

I - as enzimas e os produtos enzimáticos;

II - os produtos opoterápicos;

III - os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários;

IV - os insumos laboratoriais;

V - os produtos para saúde;

VI - os produtos destinados à alimentação animal com ou sem finalidade nutricional;

VII - os produtos gordurosos;

VIII - os fertilizantes;

IX - os biocombustíveis;

X - os sanitizantes;

XI - os produtos de higiene e limpeza;

XII - a cola animal;

XIII - o couro e produtos derivados e

XIV - os produtos químicos.

- § 2º A Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS IAGRO estabelecerá procedimentos simplificados para respaldar o trânsito e a certificação sanitária dos produtos previstos no *caput* e no § 1º, sob os aspectos de saúde animal.
- § 3º Não se incluem na definição do *caput* os produtos de que trata o inciso II do *caput* cujo uso seja autorizado para consumo humano, nos termos do disposto nesta Portaria ou em normas complementares.
- Art. 360. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.
- § 1º A condução de material condenado até a sua desnaturação pelo calor deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.
- § 2º Os materiais condenados destinados à transformação em outro estabelecimento devem ser previamente descaracterizados, vedada sua comercialização e seu uso, sob qualquer forma, para alimentação humana, observado o disposto nos art. 156 e art. 526.
- § 3º Aplica-se o disposto no § 2º aos produtos condenados de que trata o art. 516.
- Art. 361. Quando os produtos não comestíveis se destinarem à transformação em outro estabelecimento, devem ser:
- I armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade; e
- II transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.
  - Art. 362. É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

Parágrafo único. É permitida a cessão de peças condenadas, a critério do SIE, 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. 363. É permitido o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações apropriadas para essa finalidade, observada a legislação específica.

Parágrafo único. O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento disposto no *caput*.

Art. 364. É permitida a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.

Parágrafo único. Para os fins desta Portaria, entende-se por bile concentrada o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

Art. 365. Após sua obtenção, os produtos de origem animal não comestíveis não podem ser manipulados em seções de elaboração de produtos comestíveis.





### CAPÍTULO III DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS Seção I Dos produtos e derivados de pescado

- Art. 366. 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 um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.
- Art. 367. Para os fins desta Portaria, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.
- Art. 368. Para os fins desta Portaria, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

Parágrafo único. A temperatura máxima de conservação do pescado resfriado deve atender ao disposto em normas complementares.

- Art. 369. Para os fins desta Portaria, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.
- § 1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).
- § 2º É permitida a utilização de congelador salmourador nas embarcações 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 -9ºC (nove graus Celsius negativos), devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem.
- § 3º É permitida a utilização de equipamento congelador salmourador em instalações industriais em terra, desde que haja:
- ${\rm I}$  controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento e controle de absorção de sal no produto; e
- II finalização do congelamento em túneis até que o produto alcance a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).
- § 4º O produto de que trata o § 2º será denominado peixe salmourado congelado para conserva e o produto de que trata o § 3º será denominado peixe salmourado congelado.
- Art. 370. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 371. Para os fins desta Portaria, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA/IAGRO de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

- Art. 372. Para os fins desta Portaria, carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.
- Art. 373. Para os fins desta Portaria, surimi é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos.
- Art. 374. Para os fins desta Portaria, pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.
- Art. 375. Para os fins desta Portaria, pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de in-





gredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.

- Art. 376. Para os fins desta Portaria pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.
- Art. 377. Para os fins desta Portaria, patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico.
- Art. 378. Para os fins desta Portaria, embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos nesta Portaria.
- Art. 379. Para os fins desta Portaria, pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.

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

- Art. 380. Para os fins desta Portaria, pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.
- Art. 381. Para os fins desta Portaria, pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.
- Art. 382. Para os fins desta Portaria, gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.
- Art. 383. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas nesta Portaria e o disposto em legislação específica.

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

Art. 384. Para os fins desta Portaria, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

Parágrafo único. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 385. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá critérios e parâmetros para os ovos e os derivados e para seus respectivos processos de fabricação em regulamento técnico específico ou em norma complementar.

# CAPÍTULO V DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS Seção I Do leite

- Art. 386. 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.
  - § 1º É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos desta Portaria, mediante novas tecnologias aprovadas em norma complementar.
  - § 2º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do *caput*, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do § 1º.
  - § 3º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em situações emergenciais de desabastecimento público.
  - Art. 387. Para os fins desta Portaria, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.





Art. 388. Para os fins desta Portaria, leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Art. 389. 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. 390. Para os fins desta Portaria, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Decreto.

Art. 391. Para os fins desta Portaria, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido desta Portaria.

Art. 392. Para os fins desta Portaria leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido neste Decreto.

Art. 393. Para os fins desta Portaria, leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto nesta Portaria. Art. 394. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas nesta Portaria e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

#### Seção II Da classificação dos derivados lácteos

Art. 395. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

I - produtos lácteos;

II - produtos lácteos compostos;

III - misturas lácteas.

Art. 396. Para os fins desta Portaria, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

Parágrafo único. Para os fins desta Portaria, leites modificados, fluido ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes.

Art. 397. Para os fins desta Portaria, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 398. Para os fins desta Portaria, mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja "mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado) ".

Art. 399. É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

#### Subseção I

#### Do creme de leite

Art. 400. Para os fins desta Portaria, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

Parágrafo único. Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 401. Para os fins desta Portaria, creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

§ 1º Para os fins desta Portaria, creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carrostanques isotérmicos.





- § 2º Para os fins desta Portaria, creme de leite cru refrigerado de uso industrial é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.
- § 3º É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.
- Art. 402. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leitelho, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

#### Subseção II Da manteiga

Art. 403. Para os fins desta Portaria manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.

Parágrafo único. A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea. Art. 404. Para os fins, desta Portaria, manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

#### Subseção III Dos queijos

- Art. 405. Para os fins, desta Portaria, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído integral, parcial ou totalmente desnatado ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.
- $\S~1^{
  m o}$  Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.
- § 2º Para os fins, desta Portaria, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.
- § 3º Para os fins, desta Portaria, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.
- § 4º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.
- § 5º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.
- § 6º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5ºC (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias.
- § 7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.
- Art. 406. Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.
- Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.
- Art. 407. O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob inspeção estadual diferente daquele que iniciou a produção, respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/IAGRO para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.
- Art. 408. Para os fins desta Portaria, queijo de coalho é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.
- Art. 409. Para os fins desta Portaria, queijo de manteiga ou queijo do sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e com adição de manteiga de garrafa.





- Art. 410. Para os fins desta Portaria, queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.
- Art. 411. Para os fins desta Portaria, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.
- Art. 412. Para os fins desta Portaria, ricota fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume.
- Art. 413. Para os fins desta Portaria, ricota defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume, submetido à secagem e à defumação.
- Art. 414. Para os fins desta Portaria, queijo prato é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada.
- Art. 415. Para os fins desta Portaria, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.
- § 1º O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada butirro.
- § 2º O queijo de que trata o *caput* pode ser defumado e devem ser atendidas as características sensoriais adquiridas nesse processo.
- $\S$  3° O queijo de que trata o **caput** pode ser denominado caccio-cavalo, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.
- Art. 416. Para os fins desta Portaria, queijo regional do norte ou queijo tropical é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou de ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada e salgada.
- Art. 417. É permitida exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos de formas e pesos diferentes dos estabelecidos em RTIQ, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo. Art. 418. O uso e a comercialização, exclusivamente para fins industriais, da gordura láctea extraída da água utilizada na operação de filagem durante a elaboração de queijos são permitidos, asseguradas a identidade e a qualidade do produto final no qual será utilizada.

#### Subseção III Dos leites fermentados

- Art. 419. Para os fins desta Portaria leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.
- § 1º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em normas complementares.
- § 2º São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o **kumys**, o **kefir** e a coalhada.

### Subseção IV Dos leites concentrados e desidratados

- Art. 420. Para os fins desta Portaria, leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio de processos tecnológicos específicos.
- § 1º Para os fins desta Portaria, consideram-se produtos lácteos concentrados o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado e outros produtos que atendam a essa descrição.
- § 2º Para os fins desta Portaria, consideram-se produtos lácteos desidratados o leite em pó e outros produtos que atendam a essa descrição.
- § 3º É proibida a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó para consumo humano ou industrialização.





- Art. 421. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas nesta Portaria e em normas complementares.
- Art. 422. Para os fins desta Portaria, 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. 423. Para os fins desta Portaria leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que resulte em produto de mesma composição e características.
- Art. 424. Para os fins desta Portaria, leite em pó é o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.
- § 1º O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.
- § 2º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de trinta e quatro por cento massa/ massa com base no extrato seco desengordurado.

#### Subseção V Dos outros derivados lácteos

- Art. 425. Para os fins desta Portaria, leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção mínima de oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.
- Art. 426. Para os fins desta Portaria, doce de leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.
- Art. 427. Para os fins desta Portaria, requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou **butter oil** separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.
- Parágrafo único. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.
- Art. 428. Para os fins desta Portaria, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.
- Art. 429. Para os fins desta Portaria, composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir de leite ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos.
- Art. 430. Para os desta Portaria, queijo em pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da fusão e da desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.
- Art. 431. Para os fins desta Portaria, queijo processado ou fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da trituração, da mistura, da fusão e da emulsão, por meio de calor e de agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.
- Art. 432. Para os fins desta Portaria, massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ.
- Art. 433. Para os fins desta Portaria, soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares.
- Parágrafo único. O produto de que trata o *caput* pode ser submetido à desidratação parcial ou total por meio de processos tecnológicos específicos.





- Art. 434. Para os fins desta Portaria, gordura anidra de leite ou **butter oil** é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou de manteiga pela eliminação quase total de água e de sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados.
- Art. 435. Para os fins desta Portaria, lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.
- Art. 436. Para os fins desta Portaria, lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.
- Art. 437. Para os fins desta Portaria, leitelho é o produto lácteo resultante da batedura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.
- Art. 438. Para os fins desta Portaria, caseína alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por meio da ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por meio de processos tecnológicos específicos.
- Art. 439. Para os fins desta Portaria, caseinato alimentício é o produto lácteo obtido por meio da reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou de sais alcalinos ou alcalino- terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.
- Art. 440. Para os fins desta Portaria, 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. 441. Para os fins desta Portaria, produtos lácteos proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- Art. 442. É admitida a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- Art. 443. Para os fins desta Portaria, farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.
- § 1º O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por meio de técnica apropriada.
- § 2º A farinha láctea deve ter no mínimo vinte por cento de leite massa/massa do total de ingredientes do produto.
- Art. 444. Para os fins desta Portaria, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto neste Decreto.
- Art. 445. Sempre que necessário, a Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/IAGRO solicitará documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou de grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas.

#### CAPÍTULO VI DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS Seção I Dos produtos de abelhas

- Art. 446. Para os fins desta Portaria, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:
- I produtos de abelhas do gênero **Apis**, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e
- II produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

Parágrafo único. Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.

Art. 447. Para os fins desta Portaria, mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam



com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

- Art. 448. Para os fins desta Portaria, mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios.
- Art. 449. Para os fins desta Portaria, pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.
- Art. 450. Para os fins desta Portaria, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaringeanas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.
- Art. 451. Para os fins desta Portaria, própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.
- Art. 452. Para os fins desta Portaria, cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.
- Art. 453. Para os fins desta Portaria, apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.
- Art. 454. Para os fins desta Portaria, mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

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

Art. 455. Para os fins desta Portaria, pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.

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

Art. 456. Para os fins desta Portaria, própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto. Parágrafo único. Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

#### Seção II Dos derivados de produtos de abelhas

- Art. 457. Para os fins desta Portaria, derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:
- I composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes; ou
- II composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.
  - Art. 458. Para os fins desta Portaria, composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final.
  - Art. 459. Para os fins desta Portaria, composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.
- § 1º O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.
- § 2º É proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

#### TÍTULO VII DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CA-RIMBOS DE INSPEÇÃO CAPÍTULO I DO REGISTRO DE PRODUTOS

- Art. 460. Todo produto de origem animal comestível produzido no Estado deve ser registrado na Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/IAGRO.
- § 1º O registro de que trata o *caput* abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.





- Art. 461. O registro dos produtos será realizado em sistema informatizado específico disponibilizado pela Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS IAGRO.
- Art. 462. Os produtos definidos nos art. 344, art. 345, art. 359, art. 443, art. 449, art. 451, art. 453, art.455 e art. 456 são isentos de registro.
- Art. 463. Para efeito de registro de rótulos, o estabelecimento deve obter a aprovação do processo de fabricação, da composição do produto, das marcas e dos rótulos, assim como de outras determinações dos órgãos que atuam ou legislem na área de produção de alimentos de produtos de origem animal.
- § 1º Deve ser encaminhada ao 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.
- Art. 464. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos nesta Portaria ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/IAGRO.
- § 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o *caput*, além dos requisitos estabelecidos no *caput* do art. 463, o requerente deve apresentar a Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/IAGRO
- I proposta de denominação de venda do produto;
- II especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto;
- III informações acerca do histórico do produto, quando existentes;
- IV embasamento em legislação nacional quando existentes; e
- V literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.
- § 2º A Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/IAGRO julgará a pertinência dos pedidos de registro considerando:
- I a segurança e a inocuidade do produto;
- II requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e
- III a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.
- § 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.
- Art. 465. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.
- Art. 466. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.
- Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.
- Art. 467. Nenhuma modificação na formulação no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização na Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/IAGRO.
- § 1º O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

#### CAPÍTULO II DA EMBALAGEM

- Art. 468. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.
- § 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.
- § 2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.





Art. 469. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

#### CAPÍTULO III DA ROTULAGEM Seção I Da rotulagem em geral

- Art. 470. Para os fins desta Portaria, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.
- Art. 471. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/IAGRO e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.
- § 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.
- § 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação específica.
- § 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.
- § 4º Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos.
- Art. 472. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.
- Art. 473. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam.
- § 1º As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.
- § 2º Na venda direta ao consumidor final, é vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto.
- § 3º Para os fins do § 2º, entende-se por consumidor final a pessoa física que adquire um produto de origem animal para consumo próprio.
- Art. 474. Além de outras exigências previstas nesta Portaria, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:
- I nome do produto;
- II nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- III carimbo oficial do SIE;
- IV CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- V marca comercial do produto, quando houver;
- VI prazo de validade e identificação do lote;
- VII lista de ingredientes e aditivos;
- VIII -indicação do número de registro do produto na Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/IAGRO;
- IX instruções sobre a conservação do produto;
- X indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;
- XI instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário e
- XII identificação do país de origem.
  - § 1º O prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.
  - § 2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão "Para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.





- § 3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".
- § 4º Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/IAGRO.
- § 5º Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão "Produto Isento de Registro na Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS IAGRO"., em substituição à informação de que trata o inciso VIII do *caput*.
- Art. 475. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.
- Art. 476. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.

- Art. 477. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.
- § 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.
- § 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.
- § 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.
- § 4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.
- Art. 478. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.
- § 1º Na hipótese de inexistência de regras ou de regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o *caput*, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.
- § 2º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no § 1º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.
- Art. 479. Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.
- § 1º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata o *caput* e observado o disposto no art. 477, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.
- § 2º Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro.
- § 3º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto nos § 1º e § 2º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.
- Art. 480. O uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras que não remetam às características de qualidade é facultado na rotulagem, nos termos do disposto no inciso XXII do *caput* do art. 8°.

Parágrafo único. As informações de que trata o *caput* não se enquadram no conceito de expressões de qualidade de que trata o art. 479.

Art. 481. O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades





da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.

- § 1º Na hipótese do *caput*, as informações de que tratam os incisos II, III, IV e VIII do *caput* do art. 474 deverão ser indicados na rotulagem para as unidades fabricantes envolvidas.
- § 2º A unidade fabricante do produto deve ser identificada claramente na rotulagem, por meio de texto informativo, código ou outra forma que assegure a informação correta.
- § 3º Alternativamente à indicação dos carimbos de inspeção das unidades fabricantes envolvidas, a empresa poderá optar pela indicação na rotulagem de um único carimbo de inspeção referente à unidade fabricante.
- Art. 482. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.
- Art. 483. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIE.
- Art. 484. Os rótulos e carimbos do SIE devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.
- Art. 485. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas nesta Portaria, em normas complementares e em legislação específica.

#### Seção II Da rotulagem em particular

- Art. 486. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.
- § 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.
- § 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.
- § 3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.
- § 4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.
- § 5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.
- § 6º Casos de designações não previstas nesta Portaria e em normas complementares serão submetidos à avaliação da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/IAGRO
- Art. 487. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIE diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta- lacre inviolável.
- § 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas nesta Portaria e em normas complementares.
- § 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIE conforme normas complementares.
- Art. 488. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

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

Art. 489. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

- Art. 490. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.
- § 1º Para os fins desta Portaria, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou





aos produtos lácteos.

- § 2º Fica excluída da proibição prevista no *caput* a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.
- § 3º Fica excluída da proibição prevista no **caput** a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.
- Art. 491. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde que o produto seja identificado nos contentores de transporte.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.

- Art. 492. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra "descongelado", devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão "NÃO RECONGELAR".
- Art. 493. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.
- Art. 494. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:
- I não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e
- II conter a expressão "Proibida a venda fracionada".
- Art. 495. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIE a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

#### CAPÍTULO IV DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 496. 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. 497. As iniciais "SIE/MS" e, conforme o caso, a palavras "Inspecionado" ou "Reinspecionado", 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. 498. Os carimbos de Inspeção Estadual devem obedecer exatamente às descrições e os modelos, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra, devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferencialmente em preto, quando impressos, gravados ou litografados.
- Art. 499. 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:
- 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. 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;
- 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;
- 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. 500. 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

Art. 501. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

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

Art. 502. As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pela autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. Em casos excepcionais, a critério da autoridade competente da Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS – IAGRO, podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por instituições de pesquisa, e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.

Art. 503. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.





- § 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório da Rede Credenciada, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIE local.
- § 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.
- § 3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:
- I a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- II produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova:
- III se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;
- IV forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e
- V se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.
- § 4º Para os fins do inciso II do § 3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.
- Art. 504. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIE.
- § 1º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.
- § 2º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.
- Art. 505. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.
- Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.
- Art. 506. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIE notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.
- Art. 507. É facultado ao interessado requerer ao SIE a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.
- § 1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.
- § 2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente da Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS IAGRO, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.
- § 3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.
- § 4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.
- § 5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.
- § 6º Na hipótese de que trata o § 5º, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.
- § 7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIE local.
- § 8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.
- Art. 508. O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial, conforme os critérios definidos pela Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal IAGRO.
- § 1º Na hipótese de o assistente técnico ou substituto indicado não atender aos requisitos de formação e competência





técnica de que trata o **caput**, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será considerado protelatório.

- § 2º Na hipótese de que trata o § 1º, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será indeferido e será considerado o resultado da análise fiscal.
- Art. 509. O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.
- § 1º Aplica-se à contagem do prazo de que trata o **caput** conforme o disposto no art. 584, considerada, para este fim, como data da cientificação oficial a data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.
- § 2º O resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestação adicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.
- Art. 510. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.
- Art. 511. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIE pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.
- Art. 512. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/ IAGRO em normas complementares.
- Art. 513. Os estabelecimentos podem arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios credenciados em atendimento aos programas nacionais, desde que sejam cientificados no momento da coleta das amostras e manifestem sua concordância expressa.

#### TÍTULO IX DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 514. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para o comércio intraestadual.

Parágrafo único. As matérias-primas e os produtos de origem animal submetidos à reinspeção, os critérios de amostragem e os demais procedimentos serão definidos em norma complementar.

Art. 515. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o caput abrange:

- I a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;
- II a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e os prazos de validade;
- III a avaliação das características sensoriais, quando couber;
- IV a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;
- V a documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, quando couber;as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber e
- VI o número e a integridade do lacre do SIE de origem.
  - Art. 516. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos nesta Portaria e em normas complementares.
  - § 1º Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do SIE.
  - § 2º Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIE e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.
  - Art. 517. É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção estadual ou em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção Estadual e dos Municípios, desde que:
- I haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino;
- II haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino; e III seja observado o disposto no inciso XVI do caput do art. 73.



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

- Art. 518. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.
- § 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.
- § 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.
- § 3º É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pela Agência Estadual de Defesa Sanitaia Animal e Vegetal de MS IAGRO.
- Art. 519. As matérias-primas e os produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos sob inspeção estadual, quando devidamente registrados ou isentos de registro:
- I têm livre comércio no estado de Mato Grosso do Sul, observadas:
- a) as exigências do órgão de saúde animal quanto ao trânsito de produtos; e
- b) as demais exigências previstas nesta Portaria e em normas complementares.
  - Art. 520. 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. 521. 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. 522. 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 autuação 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 cientificar 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. 523. O trânsito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos devidamente higienizados e em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto transportado.
  - § 1º É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.
  - § 2º Os produtos de origem animal em trânsito deverão estar higienicamente acondicionados em recipientes adequados, independentemente de estarem embalados.
  - § 3º Os veículos transportadores de produtos de origem animal refrigerados ou congelados deverão ser providos de isolamento térmico e dispor de meios que permitam verificar a temperatura, mantendo-a nos níveis adequados à conservação dos produtos transportados.





#### CAPÍTULO II DA CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

- Art. 524. Os certificados sanitários, as guias de trânsito e as declarações de conformidade ou de destinação industrial ou condenação emitidos para os produtos de origem animal devem atender aos modelos estabelecidos pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal da IAGRO.
- § 1º Os procedimentos de emissão dos documentos de que trata o *caput* serão definidos em normas complementares.
- § 2º A certificação sanitária de produtos não comestíveis observará ainda as disposições do art. 359.
- § 3º A Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal disponibilizará e manterá sistema informatizado específico para emissão e controle da emissão dos documentos de que trata o *caput*.
- § 4º Os certificados sanitários e as guias de trânsito poderão ser emitidos:
- I pelos serviços de inspeção de produtos de origem animal;
- II pelas unidades do sistema de vigilância agropecuária.
- Art. 525. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal.
- § 1º A critério da DIPOA, pode ser dispensada a certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal, conforme estabelecido nesta Portaria e em normas complementares, observada a legislação de saúde animal.
- Art. 526. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação determinados pelo SIE e a emissão de documentação de destinação industrial ou de condenação determinadas pelo estabelecimento.
- § 1º Nas hipóteses do *caput*, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao emitente, no prazo de quarenta e oito horas, contado do recebimento da carga.
- § 2º Não serão expedidas novas partidas de matérias-primas ou de produtos até que seja atendido o disposto no § 1º.
- § 3º Nos estabelecimentos de abate em que não seja possível separar o material condenado oriundo do Departamento de Inspeção Final e das linhas de inspeção de **post mortem** do material condenado pelo estabelecimento nas demais operações industriais, a certificação sanitária de que trata o **caput** fica dispensada e o trânsito desses produtos será respaldado pela declaração de condenação de que trata o art. 524 emitida pelo estabelecimento.

# TÍTULO XIL DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO CAPÍTULO I DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES Seção I

#### Dos responsáveis pela infração

- Art. 527. 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. 528. Sem prejuízo da multa ou de medida de modalidade ou natureza diversa, são aplicáveis à pessoa, cujo comportamento ilícito está compreendido no art. 527, § 2°, uma ou mais das seguintes medidas, conforme o caso:
- I Notificação;
- II Apreensão ou condenação e inutilização das matérias-primas e produtos ou de outros bens;
- III Suspensão temporária do setor ou das atividades do estabelecimento, bem como do registro de produtos;
- IV Interdição parcial ou total de equipamentos, instalações, linhas ou do estabelecimento;
- V Cancelamento de registro de estabelecimento no SIE/MS;
- Art. 529. 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. 530. 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. 531. 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 IA-GRO 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 inadequa-



das

- 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. 532. 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:

- a) 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;
- b) 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. 533. Além dos casos específicos previstos nesta Portaria, são considerados matérias-primas, ou produtos fraudados aqueles que apresentarem alterações, adulterações ou falsificações.
- § 1º São considerados alterados:
- I 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. 534. 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. 535. 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. 536. 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. 537. 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 sequintes sanções:
- I Notificação, que será aplicada por escrito quando o infrator for primário e não se verificar circunstância agravante;
- II Multas;
- § 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.
- I Apreensão, condenação ou destruição das matérias-primas, dos produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando houver indícios de que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, forem adulterados ou não cumpram os requisitos sanitários previstos em legislação vigente;
- II Suspensão da atividade que cause risco ou ameaça à saúde, constatação da fraude ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;
- III 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 pertinente;
- IV Cancelamento de registro do estabelecimento ou do produto junto ao órgão de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.
  - § 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.
  - § 2º As multas de que tratam esta Portaria poderão ser objeto de conversão em bens e em serviços, nos termos especificados no regulamento do Programa Estadual de Conversão de Multas Sanitárias da Agência Estadual de Defesa





Sanitária Animal e Vegetal (PECOMS - IAGRO).

- § 3º A interdição ou a suspensão podem ser revogadas após o atendimento das exigências que motivaram a penalidade.
- § 4º Se a interdição total ou parcial não for revogada, nos termos do § 2º deste artigo, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro do estabelecimento.
- § 5º 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.
- § 6º 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. 538. Para a imposição da pena, serão observados:
- I A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde ou à economia pública;
- 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 e
- IV As circunstâncias agravantes.
- Art. 539. 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 pública;
- 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 máfé ou utilizado de artifício, simulação ou fraude na consecução da conduta infringente;
- VIII O descumprimento das obrigações do fiel depositário ou de interdição;
- Art. 540. Havendo concurso de circunstâncias agravantes, a aplicação da pena será considerada o valor em dobro.
- Art. 541. 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. 542. 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 por-





tadoras 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.

Multa equivalente a 50 (cinquenta) UFERMS.

- Art. 543. 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 matériasprimas, 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. Multa equivalente a 10 (dez) UFERMS;
- II Infração relativa a prestar ou 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; Multa equivalente a 200 (duzentas) UFERMS.
- Art. 544. 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;

Multa equivalente a 150 (cento e cinquenta) UFERMS.

Art. 545. 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.

Parágrafo único: A infração é estendida ao infrator 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;

Multa equivalente a 300 (trezentas) UFERMS.

Art. 546. 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;

Multa equivalente a 500 (quinhentas) UFERMS.

Art. 547. 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; Multa equivalente a 700 (setecentas) UFERMS.

Art. 548. 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; Multa equivalente a 400 (quatrocentas) UFERMS.

Art. 549. 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;

Multa equivalente a 300 (trezentas) UFERMS.





Art. 550. Infração relativa à utilização de rótulos em desacordo com a legislação específica e/ou que não estejam aprovados pela IAGRO;

§ 1° A infração é estendida ao infrator que, na categoria carnes e derivados:

I - Embalar indevida, imprópria e/ou inadequadamente produtos de origem animal;

II - Comercializar produtos de origem animal desprovidos de rótulos;

Multa equivalente a 250 (duzentas e cinquenta) UFERMS;

§ 2º A infração é estendida ao infrator que, nas demais categorias:

I - Embalar indevida, imprópria e/ou inadequadamente produtos de origem animal;

II - Comercializar produtos de origem animal desprovidos de rótulos;

Multa equivalente a 150 (cento e cinquenta) UFERMS.

Art. 551. Infração relativa à alteração, adulteração, fraude, falsificação de qualquer produto, matéria-prima e/ ou ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou carimbos; Multa equivalente a 1000 (hum mil) UFERMS.

Art. 552. 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;

Multa equivalente a 250 (duzentas e cinquenta) UFERMS.

- Art. 553. 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: Multa de 500 (quinhentas) UFERMS.
- 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:

Multa de 500 (quinhentas) UFERMS.

III - Realizar trânsito intermunicipal ou interestadual de produtos de origem animal sem estar registrados no órgão ou entidade competente:

Multa de 300 (trezentas) UFERMS.

IV - Transportar produtos de origem animal provenientes de estabelecimentos com inspeção permanente desacompanhados de documentos oficiais.

Multa de 400 (quatrocentas) UFERMS.

V - Transportar ou comercializar carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção:

Multa de 400 (quatrocentas) UFERMS.

Art. 554. 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: Multa equivalente a 900 (novecentas) UFERMS.

Art. 555. Infração relativa à elaboração ou comercialização de produtos que representem risco à saúde pública e/ou que sejam impróprios ao consumo:

Multa equivalente a 1000 (hum mil) UFERMS.

Art. 556. Infração relativa à utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos em desacordo com essa Portaria ou com legislação específica;

Multa equivalente a 200 (duzentas) UFERMS.

Art. 557. Infração relativa à construção, ampliação ou reforma das instalações sem a prévia autorização da IA-GRO;

Multa equivalente a 300 (trezentas) UFERMS.

Art. 558. 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;

Multa equivalente a 700 (setecentas) UFERMS.

Art. 559. 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; Multa equivalente a 50 (cinquenta) UFERMS.





Art. 560. Infração relativa à fraude de documentos oficiais; Multa equivalente a 800 (oitocentas) UFERMS.

- Art. 561. Infração relativa à fraude de registros sujeitos à verificação pelo serviço de inspeção estadual; Multa equivalente a 30 (trinta) UFERMS.
- Art. 562. Infração relativa à cessão e/ou utilização de forma irregular de lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

Multa equivalente a 500 (quinhentas) UFERMS.

- Art. 563. Infração relativa ao não cumprimento no disposto no Programa de Qualidade; Multa equivalente a 250 (duzentas e cinquenta) UFERMS.
- Art. 564. 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; Multa equivalente a 250 (duzentas e cinquenta) UFERMS.
- Art. 565. Infração relativa à reutilização, reaproveitamento e/ou promoção de segundo uso de embalagens que não estejam íntegros e higienizados para acondicionar produtos de origem animal; Multa equivalente a 450 (quatrocentas e cinquenta) UFERMS.
- Art. 566. Infração relativa ao desenvolvimento, sem autorização da DIPOA, de atividades nas quais estão suspensos ou interditados;

Parágrafo único. 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;

Multa equivalente a 1000 (hum mil) UFERMS.

Art. 567. A infração às regras desta Portaria e de outros instrumentos legais, não abrangidas pelas demais disposições deste Capítulo (arts. 542 a 566), sujeita a pessoa a:
Multas equivalentes a 10 (dez) até 1000 (um mil) UFERMS.

#### Seção II Da Redução do Valor de Multa, do Parcelamento e da Atualização de Débito Subseção III Da Redução do valor de multa

- Art. 568. O valor da multa aplicada pelo agente da IAGRO, observadas as exceções previstas, especialmente quanto ao disposto no art. 569, 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. 569. As reduções estabelecidas no art. 568 não são aplicáveis aos casos de multas por infrações relacionadas com: I Os casos ou situações compreendidas nos arts. 547, 553, 554, 555, 561 e 562, integrantes do corpo básico-estrutural desta Portaria;
- 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 embaraço 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. 570. 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. 571. 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. 581.
- Art. 572. 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. 573. O débito pecuniário vencido, de qualquer origem ou natureza, que tem como credora a IAGRO ou a secretaria que a Agência estiver vinculada 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 ADMINSTRATIVO CAPÍTULO I DOS DOCUMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

Art. 574. Os modelos dos documentos utilizados na fiscalização, bem como as suas respectivas finalidades serão definidos em atos complementares.

#### CAPÍTULO II DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

- Art. 575. 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 a 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. 576. 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. 577. 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. 578. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem entrelinhas, rasuras nem emendas.
- Art. 579. O auto de infração será lavrado em modelo próprio estabelecido pela IAGRO, com numeração sequencial controlada, dentro do sistema E-Saniagro.
- Art. 580. 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. 581. 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. 582. 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. 583. 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. 584. A defesa do autuado deverá ser por escrito, em vernáculo e protocolizada na Unidade Local da IAGRO em qualquer município, no prazo de 15 (quinze) dias, contados da data da cientificação oficial.
- Art. 585. Juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, a IAGRO irá instruí-lo com relatório e proceder ao julgamento.
- Art. 586. 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. 587. 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. 588. 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 DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS





Art. 589. 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. 590. 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. 591. A IAGRO poderá estabelecer procedimentos emergenciais de inspeção e fiscalização em decorrência da existência ou suspeita de doenças animais exóticos 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. 592. 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. 593. 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. 594. A Inspeção Estadual será exercida em estabelecimento que esteja registrado na IAGRO.

Art. 595. 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. 596. A IAGRO promoverá o aprimoramento técnico de seus agentes, dispondo-lhes cursos, estágios ou treinamentos específicos em laboratórios, estabelecimentos ou outras instituições.

Art. 597. 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 598. Até a disponibilização do sistema informatizado, as solicitações de registro e cancelamento de estabelecimento, de reforma e ampliação, de registro e cancelamento de rótulos e de alteração cadastral devem ser encaminhadas às unidades locais que em seguida encaminharão à Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA/IAGRO.

Art. 599. A IAGRO expedirá os atos complementares necessários à execução desta Portaria.

Art. 600. Os casos omissos nesta Portaria serão resolvidos por deliberação da DIPOA, sob à chancela do Diretor-Presidente da IAGRO.

Art. 601. Fica revogada a Portaria IAGRO/MS/DIPOA Nº 3.571, de 14 de junho de 2017.

Art. 602. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação oficial.

Campo Grande, 21 de dezembro de 2022.

Daniel de Barbosa Ingold Diretor Presidente IAGRO

Cristianne Maria Ximenes Nogueira Petrucci





Chefe da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA/IAGRO

#### ANEXO I – DAS MEDIDAS SOCIOEDUCATIVAS CAPÍTULO ÚNICO DISPOSIÇÕES GERAIS

- Art. 1º A medida administrativa, sanitária ou sancionatória com a finalidade socioeducativa:
  - I consiste, dentre outras, na efetiva participação do infrator ou de outra pessoa em curso, palestra ou seminário de formação, informação, reabilitação, educação ou reeducação voltado para atender aos interesses da administração;
  - II deve ser cumprida mediante a frequência obrigatória do infrator ou de outra pessoa em evento específico compreendido no inciso I, em local, data e horário programados, com a carga-horária pré-estabelecida.
- § 1º O curso, palestra ou seminário deve:
  - I ser preparado e ministrado por pessoa, entidade ou órgão da administração estadual, ou por ela contratado ou autorizado, sob a coordenação de servidor da Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal (IAGRO);
  - II exigir a avaliação do participante, para os efeitos de verificação do seu real aproveitamento no evento socioeducativo.
- § 2º No caso de infração cometida por empregado, funcionário, servidor, contratado, representante legal ou preposto de pessoa, empresa, entidade ou órgão, público ou privado, inclusive prestador de serviço, a frequência no evento socioeducativo deve ser exigida, cumulativamente, do infrator e do seu empregador, contratante, mandante ou preponente.
- § 3º Observado o disposto no § 2º, o empregador, contratante, mandante ou preponente do infrator corresponde à pessoa do titular, sócio ou dirigente executivo, conforme o caso, da empresa, entidade ou órgão público ao qual o infrator está vinculado.
- § 4º Para os efeitos do disposto nos §§ 2º e 3º, se for comprovadamente desfeito o vínculo entre o infrator e o seu empregador, contratante, mandante ou preponente, antes da data de realização do evento socioeducativo, a frequência deverá ser exigida, conforme o caso, do titular, sócio ou dirigente executivo da empresa, entidade ou órgão público ao qual o infrator estava vinculado na data da prática da infração.
- § 5º Sem prejuízo da aplicação das demais regras deste artigo, a validade da frequência e da avaliação de pessoa participante de evento socioeducativo fica condicionada, ainda, ao cumprimento do compromisso de divulgação das orientações e informações recebidas, a todos os demais profissionais compreendidos nas atividades da pessoa, empresa, entidade ou órgão.
- Art. 2º O cumprimento regular de medida socioeducativa enseja a redução de 25% (vinte e cinco por cento) do valor da multa cominada, sem prejuízo da aplicação, cumulativa, de outra redução autorizada consoante o disposto nos artigos 568 e 569 desta Portaria.

Parágrafo único. Cumprida regularmente a medida socioeducativa, a redução de 25% (vinte e cinco por cento) do valor da multa é aplicável, sem qualquer exceção, a todos os casos de infrações compreendidas no corpo básico-estrutural desta Portaria.

Art. 3º A adesão do autuado para participação em medida socioeducativa é voluntaria, os produtores autuados deverão fazer a solicitação de matrícula no sistema e-Saniagro, obedecendo os prazos estipulados.

Parágrafo único. Multa de valor igual a 10 (dez) UFERMS, exceto no caso de reincidência anual, poderá ser convertida em pena alternativa de participação em seminário socioeducativo, aplicada no prazo de até 60 dias após a lavratura do auto de infração.

