

CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço

End: Rua Fernando Pinheiro Dávila, 200, Sta. Terezinha II, Cel Fabriciano / MG - CEP 35.171-143

Tel.: (31) 3830-1010 – CNPJ: 00.853.908/0001-48

E-mail: consaudevaleadoaco@yahoo.com.br

RESOLUÇÃO Nº 001 DE 12 DE JANEIRO DE 2026.

INSTITUI O REGULAMENTO PARA A INSPEÇÃO PRÉVIA, FISCALIZAÇÃO ESTRUTURAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS E FIXA NORMAS PARA A INSPEÇÃO E A REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, NA ÁREA GEOGRÁFICA DOS MUNICÍPIOS SIGNATÁRIOS DO CONSAÚDE.

A **ASSEMBLEIA GERAL DE PREFEITOS** do Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço - CONSAÚDE, no uso de suas atribuições estatutária e ainda,

CONSIDERANDO a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;

CONSIDERANDO a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que atribui aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios a execução da inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, no âmbito de suas competências;

CONSIDERANDO o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 1950, e dispõe sobre a organização e o funcionamento do Sistema de Inspeção Federal – SIF;

CONSIDERANDO a Lei nº 11.107, de 6 de abril de 2005, e o Decreto nº 6.017, de 17 de janeiro de 2007, que dispõem sobre normas gerais para a constituição e o funcionamento de consórcios públicos, autorizando a gestão associada de serviços públicos;

CONSIDERANDO a Portaria MAPA nº 365, de 16 de julho de 2021, que estabelece requisitos técnicos para a avaliação de equivalência e a adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA;

CONSIDERANDO a Instrução Normativa MAPA nº 16, de 23 de junho de 2015, que define os procedimentos para a organização, o funcionamento e a avaliação dos serviços de inspeção de produtos de origem animal;

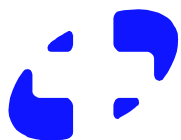
CONSIDERANDO a Instrução Normativa MAPA nº 5, de 14 de fevereiro de 2017, que dispõe sobre os programas de autocontrole a serem adotados pelos estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção;

CONSIDERANDO o Decreto nº 10.032, de 1º de outubro de 2019, que altera o Anexo ao Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, para dispor sobre as competências dos consórcios públicos de Município no âmbito do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

CONSIDERANDO a Lei do Estado de Minas Gerais nº 22.920, de 12 de janeiro de 2018, que dispõe sobre a política estadual de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal e vegetal;

RESOLVE:

[Açuena](#), [Antônio Dias](#), [Belo Oriente](#), [Braúnas](#), [Bugre](#), [Caratinga](#), [Córrego Novo](#), [Dionísio](#), [Entre Folhas](#), [Iapu](#), [Inhapi](#), [Imbé de Minas](#), [Ipatinga](#), [Jaguaraçu](#), [Joanésia](#), [Marliéria](#), [Mesquita](#), [Naque](#), [Periquito](#), [Pingo D'Água](#), [Santana do Paraíso](#), [São Domingos das Dores](#), [São João do Oriente](#), [Ubaporanga](#), [Timóteo](#) e [Vargem Alegre](#).



CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço

End: Rua Fernando Pinheiro Dávila, 200, Sta. Terezinha II, Cel Fabriciano / MG - CEP 35.171-143

Tel.: (31) 3830-1010 – CNPJ: 00.853.908/0001-48

E-mail: consaudevaleadoaco@yahoo.com.br

ÍNDICE

TÍTULO I – DISPOSIÇÕES

PRELIMINARES TÍTULO II –

REQUISITOS PARA REGISTRO

TÍTULO III – FUNCIONAMENTO DOS

ESTABELECIMENTOS TÍTULO IV –

ESTABELECIMENTOS:

CAPÍTULO I - MEL E DERIVADOS

CAPÍTULO II - OVOS E

DERIVADOS CAPÍTULO III –

LEITE E DERIVADOS CAPÍTULO

IV- CARNES E DERIVADOS

CAPÍTULO V- PESCADO

TÍTULO V – CONDIÇÕES DE

HIGIENE TÍTULO VI – EMBALAGEM

E ROTULAGEM TÍTULO VII –

ANÁLISE LABORATORIAL

TÍTULO VIII – OBRIGAÇÕES DOS

ESTABELECIMENTOS TÍTULO IX –

RESPONSABILIDADES, MEDIDAS CAUTELARES,

INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCESSO

ADMINISTRATIVO TÍTULO X - DISPOSIÇÕES FINAIS E

TRANSITÓRIAS

ANEXOS



TÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

Art. 1º O presente Regulamento dispõe sobre inspeção prévia, fiscalização estrutural e sanitária de estabelecimentos e fixa as normas para a inspeção sanitária dos produtos de origem animal, na área geográfica dos municípios signatários do CONSAÚDE.

Parágrafo único. O Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço doravante denominado simplesmente CONSAÚDE executará os serviços de inspeção por meio de competência delegada.

Art. 2º Compete ao Serviço de Inspeção Municipal de cada um dos municípios signatários do CONSAÚDE:

- I. Observar as normas técnicas estaduais e federais de produção e classificação dos produtos de origem animal;
- II. Observar e promover os trabalhos de aplicação e adequação pertinentes a este Regulamento;
- III. Levantar demandas necessárias à promoção de registros de estabelecimentos e adequações bem como a sua reinspeção;
- IV. Comunicar ao CONSAÚDE a realização de inspeção das demandas levantadas; e
- V. Manter atualizado o cadastro de estabelecimentos.

Art. 3º Compete ao Serviço de Inspeção do CONSAÚDE:

- I. Observar as normas técnicas estaduais e federais de produção e classificação dos produtos de origem animal;
- II. Executar atividades de inspeção e promover os trabalhos de adequação pertinentes a este Regulamento, em específico, as indústrias processadoras de produtos de origem animal;
- III. Promover a avaliação do local da futura instalação e/ou sua adequação, após o devido requerimento da parte;
- IV. Avaliar quanto aos equipamentos a serem utilizados conforme o tipo de atividade;
- V. Observar a fase de obtenção, elaboração, preparação, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de suas matérias primas e todos os produtos de origem animal;
- VI. Acompanhar o funcionamento dos estabelecimentos referido neste Regulamento;
- VII. Observar a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos neste Regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;
- VIII. A classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no [Açuena, Antônio Dias, Belo Oriente, Braúnas, Bugre, Caratinga, Córrego Novo, Dionísio, Entre Folhas, Iapu, Inhapim, Imbé de Minas, Ipatinga, Jaguarapu, Joanésia, Marliéria, Mesquita, Naque, Periquito, Pingo D'Água, Santana do Paraíso, São Domingos das Dores, São João do Oriente, Ubaporanga, Timóteo e Vargem Alegre.](#)



regulamento e normas federais ou formulas aprovadas;

IX. Os exames organolépticos, microbiológicos, físico-químicos e histológicos das matérias-primas e produtos;

X. As matérias-primas nas fontes produtoras;

XI. Os meios de transporte de produtos e derivados e suas matérias-primas destinadas à alimentação humana; e

XII. A captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição da água para consumo e o escoamento das águas residuais.

Art. 4º Os responsáveis pela inspeção deverão portar Carteira de Identificação Funcional fornecida pelo CONSAÚDE, contendo a sigla do órgão, o nome, fotografia, cargo, data de expedição e validade.

Parágrafo único. É obrigatória a prévia apresentação da Carteira de Identidade Funcional do CONSAÚDE, sempre que o responsável pela inspeção estiver desempenhando suas atividades profissionais.

TÍTULO II

REQUISITOS PARA REGISTRO

Art. 5º Estão sujeitos a registros os estabelecimentos que processem, elaborem, industrializem, fracionem ou beneficiem as matérias-primas, produtos e subprodutos e seus derivados, nas seguintes atividades:

I. Mel e derivados;

II. Ovos e derivados;

III. Leite e derivados;

IV. Carnes e derivados; e

V. Pescados e derivados.

Art. 6º O registro mencionado no art. 5º será requerido junto ao CONSAÚDE, por meio de preenchimento de formulário de cadastro prévio, e, após avaliação in loco, será instituído o processo de registro com os seguintes documentos:

I. Requerimento padrão dirigido ao CONSAÚDE, solicitando o registro;

II. Termo de compromisso;

III. Cópia inscrição estadual e inscrição de produtor rural ou RG;

IV. Cópia CNPJ ou CPF;

[Açuena](#), [Antônio Dias](#), [Belo Oriente](#), [Braúnas](#), [Bugre](#), [Caratinga](#), [Córrego Novo](#), [Dionísio](#), [Entre Folhas](#), [Iapu](#), [Inhapim](#), [Imbé de Minas](#), [Ipatinga](#), [Jaguarapu](#), [Joanésia](#), [Marliéria](#), [Mesquita](#), [Naque](#), [Periquito](#), [Pingo D'Água](#), [Santana do Paraíso](#), [São Domingos das Dores](#), [São João do Oriente](#), [Ubaporanga](#), [Timóteo](#) e [Vargem Alegre](#).



V. Escritura de compra/venda do imóvel ou área, contrato de locação ou arrendamento;

VI. Memorial descritivo econômico-sanitário;

VII. Planta: Baixa (layout – posição dos equipamentos). No caso de agroindústrias de pequeno porte serão aceitos croquis contendo a localização de áreas, dimensões, fluxos e posição de equipamentos. O Serviço de Inspeção poderá solicitar informações adicionais nos croquis caso julgar necessário.

VIII. Análise físico-química e microbiológica da água e dos produtos processados (estes em estabelecimentos em funcionamento).

IX. Declaração de Responsabilidade Técnica.

Parágrafo único: A documentação será analisada pelo médico veterinário fiscal, o qual fará um laudo de aprovação ou reprovação, neste caso descrevendo os motivos, para adequação da empresa. Após a conferência e aprovação da documentação, o veterinário fiscal fará um laudo final de inspeção do estabelecimento e emitirá um título de registro, o qual será anexado a pasta de registro do estabelecimento.

Art. 7º Em se tratando de estabelecimentos em fase de implantação, um técnico inspetor do CONSAÚDE procederá à análise da planta do imóvel onde serão edificadas as futuras instalações, e emitirá parecer acerca dos requisitos de implantação.

Parágrafo único. Os requisitos mencionados no caput deste artigo referem-se às condições físicas e geográficas do local a ser instalado o estabelecimento, devendo ser livre de fontes de mau cheiro, local sem risco de eventual inundação, de fácil acesso de matéria prima e escoamento de produtos, de fácil obtenção de água e eliminação adequada dos rejeitos, bem como de instalações de infraestrutura.

Art. 8º O cadastro prévio mencionado no art. 6º e o parecer mencionado no *caput* do art. 7º são documentos obrigatórios, devendo, portanto, os interessados em obter o registro, cumprirem as determinações dos citados artigos antes de darem início à construção de estabelecimentos e/ou adequação de estabelecimentos, sujeitos a inspeção do CONSAÚDE.

Art. 9º Para estabelecimentos já edificadas, será emitido um Laudo de Vistoria, que poderá apontar adequações, caso necessário, para obtenção definitiva do registro, considerando o disposto no parágrafo único do art. 7º.

Art. 10. Qualquer ampliação, remodelação ou adequação nos estabelecimentos registrados, tanto em suas instalações quanto em sua infraestrutura, somente deverão ser realizadas após aprovação prévia por um técnico inspetor do CONSAÚDE, dos projetos pertinentes.

Art. 11. Também sujeitam-se ao registro mencionado no art. 5º os estabelecimentos classificados como 'Agroindústria de Pequeno Porte', considerados aqueles de processamento de produtos de



origem animal que visam atender à indústria de pequeno porte, conforme anexo XIII.

Art. 12. Para obtenção do registro, o estabelecimento referido no art. 11 deverá atender ao disposto no art. 6º e também:

§ 1º Processar matéria-prima com origem na própria propriedade rural, não podendo utilizar a de terceiros;

§2º Ser proprietário do imóvel, não possuindo outro e, em caso de arrendamento ou locação ser este exclusivo e único;

§3º Possuir capacitação técnica mínima para exercer a atividade de processamento de produtos de origem animal, qual seja:

I. ter a qualificação técnica necessária para ser o responsável técnico do estabelecimento, podendo ser comprovada por meio de formação acadêmica, experiência profissional ou cursos específicos na área de produção de alimentos. Poderá ser exigido profissional Responsável Técnico a critério do CONSAÚDE.

II. Além da qualificação técnica, o proprietário precisa ter a capacitação necessária para garantir o cumprimento das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e demais normas sanitárias aplicáveis ao seu estabelecimento, podendo ser obtida por meio de treinamentos, cursos ou programas de assistência técnica.

III. No caso de formação acadêmica, o proprietário deve registrar sua qualificação como responsável técnico junto ao órgão competente, a exemplo do Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV) ou outro órgão específico da área de alimentos.

§4º Os estabelecimentos classificados como Agroindústria de Pequeno Porte, deverão observar as quantidades máximas de matéria-prima a ser processada para cada tipo de atividade, constantes na Tabela do Anexo X deste REGULAMENTO.

I. As quantidades máximas de matéria prima a serem processadas em cada tipo de atividade poderá ser alterada, mediante parecer técnico e a critério do CONSAÚDE.

Art. 13. O estabelecimento que interromper o funcionamento, somente poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos;

Parágrafo único. Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar 12 (doze) meses será cancelada o respectivo registro.

Art. 14. Ocorrendo mudança de proprietário e/ou administrador em estabelecimentos já registrados, o novo responsável deverá, de imediato, proceder às devidas transferências no âmbito do CONSAÚDE.



TÍTULO III

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 15. Para aprovação do funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, deverão ser satisfeitas as seguintes condições mínimas, básicas e comuns para todos os tipos de atividade:

I. Possuir dependências de elaboração independentes de residências e outras construções atendendo os requisitos citados no parágrafo único do art. 7º deste Regulamento.

II. Possuir pé direito:

a) Igual ou superior a 4,0 metros de altura, com cobertura em estrutura metálica e telha galvanizada e/ou alvenaria (laje), sendo tolerada estrutura em madeira desde que provido de forro impermeável e de fácil higienização, devendo, a estrutura de cobertura e o forro conterem isolamentos para não permitir a incidência de invasão de insetos, pequenos pássaros e/ou roedores, ou

b) Não inferior a 2,80 metros, a cargo de avaliação técnico do inspetor do CONSAÚDE, condicionado ainda ao tipo de atividade;

c) Em conformidade com as normas específicas aplicáveis, em se tratando de estabelecimentos destinados ao abate de grandes (abatedouros);

III. Dispor de luz natural e artificial, e de ventilação suficiente, em todas as dependências, possuindo portas e janelas providas de proteção contra insetos e que permitam boa aeração no estabelecimento, respeitando as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

IV. Dispor de barreira sanitária na porta de acesso ao ambiente da indústria, possuir declividade e canaletas adequadas para o perfeito escoamento de resíduos;

V. Possuir lavatórios (pias) na saída dos sanitários, recinto das salas de processamento de alimentos (estrategicamente localizados, de modo a facilitar o uso dos mesmos pelos operários em trabalho, ponto(s) de acesso a(s) sala(s) e onde se fizer necessário, a critério da inspeção CONSAÚDE, devendo os mesmos serem:

a) acionados a pedal ou outro mecanismo que impeça o uso direto das mãos;

b) ter à disposição, permanentemente, sabão líquido (inodoro e neutro), toalhas descartáveis e cestas coletoras, água fria e quente.

c) possuir deságue canalizado no sistema de esgotos.

VI. O acesso principal do estabelecimento deverá ser dotado de pedalúvio ou lavadouro de botas, ficando a juízo da inspeção, a indicação da instalação deste dispositivo em outro local, quando se fizer necessário.

VII. Possuir pisos lisos e impermeáveis e paredes azulejadas de cor clara, em pelo menos 2,0 metros de altura, de maneira a facilitar a limpeza e a higienização dos estabelecimentos, os



encontros das paredes entre si e com o piso deverão ser arredondados;

VIII. Possuir janelas planas, amplas, teladas e com parapeitos externos inclinados para fora;

IX. Dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destinam para recebimento, industrialização, embalagem, estocagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separados, por meio de paredes totais, das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

X. Possuir a área externa do estabelecimento pavimentada de forma a evitar empossamentos, de material que evite a formação excessiva de poeira e delimitada, impossibilitando a entrada de animais e pessoas estranhas, podendo ser utilizado na pavimentação material como "brita de rio lavada", "refugo de asfalto" desde que não comprometa as condições de risco às atividades, se aprovado após avaliação pelo serviço de inspeção do CONSAÚDE.

XI. Dispor de equipamentos e utensílios em inox, contêiner ou caixas em polipropileno e/ou fibra de vidro para os trabalhos de manipulação e preparo de matéria-prima e produtos comestíveis, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização, sendo permanentemente proibida a utilização de utensílios e/ou artefatos de madeira dentro do setor de produção de produtos de origem animal.

XII. Dispor, quando necessário, de dependências auxiliares como vestiários e instalações sanitárias em dimensões e número proporcional ao pessoal, refeitório e depósitos diversos, separados do corpo industrial;

XIII. Dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, as necessidades do trabalho;

XIV. Dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo;

XV. Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores, e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final;

XVI. Possuir equipamentos, instalações e sistemas de frio em número e capacidade e área suficiente, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XVII. Dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor com capacidade para as necessidades do estabelecimento, instalado em dependência externa;

XVIII. O Serviço de Inspeção CONSAÚDE poderá exigir, mediante parecer técnico, 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 dos produtos e a proteção da saúde do consumidor.



TÍTULO IV ESTABELECIMENTOS:

CAPÍTULO I MEL E DERIVADOS

Art. 16. Os estabelecimentos beneficiadores de mel e derivados serão classificados como Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas.

Art. 17. Para os fins deste regulamento, 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.

Art. 18. As condições de processamento devem atender as especificações de particularidades que garantam a qualidade e integridade do produto, descritas a seguir:

I. O mel de abelhas obtido através de processo de prensagem será classificado como "Mel de Abelhas Industrial";

II. Quando submetido ao aquecimento, deverá ter respeitado o binômio tempo/temperatura descrito a seguir, objetivando preservar o seu poder diastásico e evitar que o teor de hidroximetilfurfural venha a ultrapassar o índice de 40 mg/kg.

Temperatura	Tempo de aquecimento	Teor máximo de hidroximetilfurfural
57°C	60 minutos	40 mg/kg
66°C	8 minutos	40 mg/kg
72°C	30 segundos	40 mg/kg

III. Os recipientes destinados ao transporte de mel de abelhas "in natura" e/ou pré-beneficiado deverão ser dotados de abertura tal que permita seu rápido esvaziamento. Estes utensílios deverão ser revestidos internamente com vernizes sanitários ou material plástico atóxico compatíveis com o produto.

IV. Na filtração do mel de abelhas não será permitido o uso de elemento filtrante com malha superior a 80 mesh, bem como o emprego de clarificantes e coadjuvantes de filtração.

V. Os estabelecimentos deverão dispor de condições e pessoal habilitado para efetuar o controle analítico e os registros da matéria-prima adquirida e do produto acabado, devidamente treinado para essa finalidade. Excetua-se as condições para as agroindústrias de pequeno porte.

VI. Não será permitida a adição de edulcorantes naturais ou artificiais, essências aromatizantes, amido, gelatinas ou quaisquer outros espessantes, conservadores e corantes de qualquer natureza, ao mel de abelhas beneficiado, sendo permitido apenas redutores de acidez.



VII. A elaboração de mel de abelhas em favos ou com favos deverá obedecer a higiene rigorosa, necessitando de local adequado na sala de elaboração para seleção, manipulação e corte dos favos, que deverá ser feito utilizando materiais próprios e aprovados pelo CONSAÚDE, devendo os favos serem limpos, claros, sem larvas, percolados e de primeiro uso, e a proporção ocupada pelo favo em relação ao volume de mel não poderá ser inferior a 30% (trinta por cento).

VIII. A geleia real, como matéria-prima ou como produto final, deverá ser estocada ao abrigo da luz e em temperatura entre 2 (dois) a 4°C (quatro graus Celsius).

IX. A geleia real somente poderá ser adicionada em mel de abelhas na proporção mínima de 0,2% (dois décimos por cento), devendo estar à temperatura ambiente, não devendo ser submetido a aquecimento em qualquer fase posterior à adição mencionada.

X. A indústria deverá declarar mensalmente a quantidade adquirida de geleia real como matéria-prima, indicando a procedência, o nome do produtor, a quantidade utilizada no estabelecimento, o estoque atual e a quantidade de produto elaborado (mel de abelhas com geleia real e/ou geleia real).

XI. O pólen poderá ser comercializado através de 3 (três) formas: adicionado ao mel de abelhas em proporção mínima de 5% (cinco por cento), '*in natura*' e desidratado, não se permitindo sua comercialização veiculado através de compostos de açúcares.

XII. A própolis só poderá ser comercializada pelos apiários, unidade apícola e entrepostos se no seu rótulo de identificação não constarem quaisquer indicações que lhe atribuam propriedades medicamentosas ou que induzam o consumidor a adquiri-la com fins terapêuticos, estendendo-se essa exigência aos folhetos e notas explicativas que porventura acompanhem a embalagem do produto.

XIII. Admite-se o beneficiamento da cera de abelhas nas mesmas instalações e equipamentos utilizados para outros tipos de ceras, observando-se horários de trabalhos e a perfeita limpeza dos equipamentos e utensílios após sua utilização.

Art. 19. Em relação à embalagem e rotulagem, deve-se observar o seguinte:

I. A denominação "Mel de Abelhas" será a utilizada para identificação do produto, quando da aprovação de sua rotulagem, e será específica para o 'mel de mesa', sendo que os dizeres '*in natura*', '*natural*', '*orgânico*' ou '*selvagem*' somente podem figurar no rótulo quando mel não sofrer pré-aquecimento para liquefação ou transvase;

II. O mel de abelhas que não atenda às especificações para consumo como mel de mesa, trará na sua designação a expressão '*industrial*';

III. O mel de abelhas não beneficiado, acondicionado para transporte, e que será beneficiado em outro estabelecimento, trará na sua rotulagem as denominações: '*in natura*' quando não sofreu pré-aquecimento e '*pré-beneficiado*' quando sofreu pré-aquecimento para liquefação e transvase.

IV. Será permitida a indicação da florada predominante na região de obtenção através da expressão "oriunda da região em época de predominância de flores de ..." em caracteres uniformes



em corpo e cor, quando comprovada, mediante identificação palinologia do sedimento, exigindo-se a presença de pólen da espécie botânica a que se refere, segundo percentual representativo de cada vegetal, dada a variação da quantidade de pólen nas diferentes espécies de vegetais, neste caso o nome do produto será seguido da expressão "Flores de", em caracteres menores.

V. Quando adicionado de geleia real ou pólen a indicação na rotulagem para designação do produto será: "Mel de Abelhas com Geleia Real" ou "Mel de Abelhas com Pólen", em caracteres uniformes em corpo e cor, devendo ser indicada a quantidade juntada.

VI. Especificamente nos rótulos de mel de abelhas com geleia real ou com pólen, deverão constar as expressões "Conserve sob refrigeração" ou "Conservar sob refrigeração". Procedimento idêntico deverá ser observado na rotulagem de geleia real ou pólen "in natura".

VII. Na rotulagem da cera de abelhas e da própolis deverão constar, além dos demais dizeres legais: 'Cera de Abelhas Bruta e Própolis Bruta', quando não sofrerem nenhum processo de purificação e 'Cera de Abelhas Beneficiada e Própolis Purificada' quando forem submetidas aos processos de purificação.

VIII. Os materiais a serem utilizados nas embalagens para mel de abelhas e derivados e demais produtos apícolas, poderão ser constituídos de material plástico atóxico, vidro ou outros aprovados pelo CONSAÚDE.

IX. A embalagem da cera de abelhas e da própolis poderá ser constituída dos seguintes materiais: fibras têxteis, plástico, caixas de papelão, caixas de madeira e outros materiais, desde que aprovados pelo CONSAÚDE.

X. Não será permitida a reutilização das embalagens de mel de abelhas e derivados, cera de abelhas e composto, destinadas ao comércio varejista.

XI. As designações 'Geleia Real', 'Pólen in natura' e 'Pólen Desidratado' serão as utilizadas na rotulagem destes produtos quando os mesmos forem comercializados não veiculados através do mel de abelhas.

XII. A embalagem do produto deverá conter todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor.

Art. 20. Para o transporte da matéria-prima e dos produtos deverão ser observadas as seguintes determinações:

I. No caso específico de apiário e unidade apícola, o transporte a recepção da matéria-prima deverá ser realizado na forma de mel em quadros (caixilhos), para extração.

II. Admite-se a recepção de mel em outros continentes apropriados, desde que seja extraído em unidades móveis de extração no local de produção, no caso de apicultura migratória ou quando existirem colmeias distantes do estabelecimento.

III. Essas unidades móveis de extração deverão ser credenciadas pelo CONSAÚDE e atender, no que couber, às condições técnico higiênico-sanitárias exigidas para a dependência própria do



apiário.

IV. Quando a matéria-prima for transportada de um estabelecimento para outro, deverá estar embalada e rotulada de acordo com os critérios estabelecidos neste regulamento.

V. O mel e a cera de abelhas, bem como a geleia real, o pólen e a própolis, deverão ser transportados desde a fonte de produção aos entrepostos em embalagens adequadas e específicas para a finalidade, fechadas e protegidas do sol, chuvas e poeira.

VI. A geleia real e o pólen '*in natura*' deverão ser transportados sob refrigeração, sendo aceitável para tanto seu acondicionamento em caixas térmicas com gelo.

VII. No transporte dos produtos, desde o estabelecimento industrial até o consumo, deverão ser observados os cuidados necessários quanto à sua proteção contra raios solares e outros agentes que possam lhes trazer prejuízos.

Art. 21. Sobre as análises e índices de qualidade do mel e da cera de abelhas, observa-se o seguinte:

I. Impõe-se a obrigatoriedade da promoção de análise anual de produto elaborado pela empresa, em laboratório próprio, oficial ou terceirizado, de ao menos uma amostra, para controle de qualidade do produto acabado.

II. Faculta-se ao Serviço de Inspeção promover coleta de amostra para ser encaminhado a laboratório oficial ou terceirizado (credenciado), para fins de fiscalização, sem ônus ao mesmo, devendo ser custeado pela empresa e/ou produtor.

Art. 22. O mel de abelhas industrial não poderá ser utilizado como ingrediente na fabricação do produto "Composto ou Xarope de Açúcares".

Art. 23. Outros aproveitamentos condicionais poderão ser admitidos, além daqueles mencionados a critério de Inspeção, caso a tecnologia assim o indique, e se obedecida a legislação pertinente.

Art. 24. Quando se tratar de produto em cuja composição participarem mais do que uma matéria-prima, deverá ser observado o processo de homogeneização em equipamentos adequados e à temperatura ambiente, exceção feita aos compostos de açúcares.

Art. 25. Caso as instalações do apiário sejam utilizadas por mais de um apicultor, torna-se necessário o fornecimento mensal de uma relação destes, com as respectivas produções.

Art. 26. Para trabalhar com própolis e cera de abelhas o apiário deverá possuir dependência própria.

CAPÍTULO II OVOS E DERIVADOS

Art. 27. Os estabelecimentos de ovos e derivados terão as devidas classificações:



I. Granja avícola;

II. Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

Art. 28. Para os fins deste regulamento, entende-se por granja avícola o empreendimento destinado a produção, classificação, ovoscopia, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos frescos, oriundos da própria granja produtora, que satisfaça, além do disposto no art. 15, as seguintes exigências:

I. ser de localização rural ou semiurbana, com área de terreno suficiente, visando futuras ampliações; distante de demais construções ou abrigo de animais, afastado das vias públicas, preferencialmente a uma distância mínima de 5,0 (cinco) metros, devendo, a construção destinada às operações ser localizada afastada da área de terreno onde se situa a granja produtora;

dispor de dependências apropriadas para recebimento, seleção e classificação, ovoscopia, embalagem e depósito de ovos (estocagem), devendo este último ser de dimensão compatível com a produção, com ventilação e iluminação adequadas, pé-direito mínimo de 3 (três) metros e piso impermeável;

II. as paredes devem possuir revestimento impermeável com altura mínima de 1,80 (um e oitenta) metros, permitindo-se pintura com produtos que confirmem esta característica;

III. a recepção será instalada em sala ou área coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares;

IV. a critério do CONSAÚDE, esta seção poderá ser parcial ou totalmente fechada, atendendo as condições climáticas regionais, desde que não haja prejuízo para ventilação e iluminação;

V. o local destinado a promover a seleção, classificação e ovoscopia deverá ser dimensionado e suficiente para atender os trabalhos, bem como para a embalagem e estocagem;

VI. deverá ser previsto local para armazenamento e acondicionamento das embalagens primárias e secundárias de uso diário;

VII. possuir local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo da Inspeção, para lavagem de recipientes, bandejas ou similares, e quando for o caso, esterilização;

VIII. os equipamentos e utensílios serão, na medida do possível, de constituição metálica não oxidável. Em certos casos, e excepcionalmente, permitir-se-á o emprego de material plástico adequado não se admitindo o uso dos de madeira;

IX. os equipamentos fixos deverão ser localizados obedecendo a um fluxograma operacional racional, de modo a facilitar, inclusive, os trabalhos de inspeção e de higienização, recomendando-se como regra geral, um afastamento mínimo de 1,20m das paredes - inclusive no caso de colunas e divisórias - e 0,80 m do piso, sendo que o afastamento entre os equipamentos também deverá ser de 1,20m;



X. as galinhas poedeiras deverão ser alimentadas com dietas exclusivamente de origem vegetal, sendo proibida a colocação de pigmentos sintéticos na ração;

XI. para a produção de ovos caipira é necessária a certificação do modo de criação das aves pelo Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA ou outro órgão competente de acordo com orientação do CONSAÚDE;

XII. os animais de postura deverão passar por rígido controle zootécnico e sanitário atendendo toda exigência de âmbito de controle, devendo as aves serem registradas no IMA;

XIII. local de postura, não necessita ser pré-estabelecido, mas recomenda-se que sejam construídos locais cobertos onde previamente estarão fixados os locais de postura, de fácil acesso denominado **“Ninhos”**, facultando-se a iluminação artificial;

XIV. deverão ser assegurados aos produtos garantias da sua obtenção nos aspectos referentes à higiene e sanidade, levando em conta o número de coleta de ovos de no mínimo cinco coletas diárias e a guarda dos mesmos em uma sala de ovos apropriada e com controle sanitário;

XV. após coletados e avaliados, os ovos deverão ser embalados em embalagem própria e devidamente rotulados.

Art. 29. Para os fins deste regulamento, 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.

Art. 30. As unidades de beneficiamento de ovos e derivados poderão ser de localização urbana, desde que ouvidas e atendidas as autoridades de saúde pública, bem como os órgãos públicos responsáveis por normas urbanísticas, de defesa do meio ambiente e consumidor.

Art. 31. Para efeito de produção de conservas de ovos, os estabelecimentos enquadrados como unidades de beneficiamento de ovos devem atender todas as disposições contidas no presente regulamento para as instalações destinadas a produção de conservas de ovos, além das seções de recepção, lavagem, classificação, ovoscopia, com as devidas particularidades adiante especificadas, como também das dependências sociais e auxiliares, devendo seguir também as seguintes determinações:

I. Os ovos deverão ser provenientes de granjas sob controle veterinário oficial;

II. Recipientes ou similares em que serão recebidos os ovos em casca nos entrepostos devem ser isentos de odores e materiais que possam contaminar ou adulterar os ovos;

III. O local de recepção deve ter a capacidade adequada à quantidade de ovos recebidos e depositados, sendo recomendado 13 caixas de 30 dúzias por m³;

IV. A área de recepção deverá apresentar-se livre de lixo, detritos e de outros materiais e condições que possam constituir-se em fonte de odores ou local propício para abrigar insetos, roedores ou quaisquer outros animais;



V. Contíguo ao local de recepção será o local destinado a limpeza (lavagem), ovoscopia e classificação, onde deverão existir todos os requisitos necessários para a realização das operações, preservados os quesitos higiênicos pertinentes;

VI. Nos procedimentos para o processamento, o ovo deverá seguir a limpeza, ovoscopia e classificação conforme colocação do desenvolvimento da atividade.

Art. 32. Os seguintes requisitos devem ser atendidos para a operação de limpeza dos ovos “*in natura*”:

I. Deverá ser realizado totalmente por meios mecânicos com procedimentos que impeçam a penetração microbiana no interior do ovo, através de sistema devidamente aprovado pelo Serviço de Inspeção CONSAÚDE;

II. A água utilizada para a operação de lavagem de ovos deverá estar de acordo com a potabilidade e renovada de forma contínua, não sendo permitida, desta forma, a recirculação da mesma, sem que passe por sistema de recuperação adequado e que permita seu retorno à condição de potabilidade;

III. O equipamento de lavagem de ovos não poderá ser por imersão, devendo ser higienizado ao final de cada turno de trabalho (4h) ou quando se fizer necessário, a critério do Serviço de Inspeção CONSAÚDE;

IV. Recomenda-se que a água de lavagem de ovos em natureza seja mantida em temperaturas de 35° a 45°C, observando-se que a temperatura da água deve ser pelo menos 10°C superior a temperatura dos ovos a serem lavados, mantendo-se contínua enquanto durar a operação de lavagem;

V. É permitida a utilização de um sanitizante na água de lavagem desde que seja aprovado pelo serviço de inspeção CONSAÚDE especificamente para a lavagem de ovos. Recomenda-se a utilização de equipamento com dosador;

VI. Os ovos devem ser secados rapidamente após serem lavados, de forma contínua, quando destinados à comercialização “*in natura*”;

VII. Será permitida a lavagem do ovo em natureza para consumo desde que sejam observados todos os requisitos necessários e previstos nesta regulamentação.

Art. 33. Após a operação de limpeza, os ovos destinados a comercialização “*in natura*” deverão passar por exame de ovoscopia, observando-se os seguintes procedimentos:

I. A ovoscopia deve ser realizada em câmara destinada exclusivamente a esta finalidade, devendo ser adequadamente escurecida para assegurar precisão na remoção dos ovos impróprios através do exame visual.

II. na área de ovoscopia deverá existir recipientes apropriados, resistentes à higienização, para a deposição de ovos considerados impróprios. Estes recipientes deverão estar perfeitamente



identificados.

III. os ovos trincados ou que apresentem fenda ou quebra na casca com perda da integridade não poderão ser utilizados no processamento normal de ovos em natureza.

IV. Para os casos onde haja fenda ou quebra da casca sem a perda da integridade da clara e gema o mesmo poderá ser beneficiado ou processado, seguindo-se procedimentos adotados para industrialização.

Art. 34. Os ovos destinados a comercialização '*in natura*' deverão possuir as seguintes classificações:

Art. 35. O ovo será classificado segundo a coloração da casca, categoria e peso, de acordo com as seguintes especificações:

I. Segundo a coloração da casca:

II. para os ovos da categoria A é obrigatório declarar a cor do ovo e sua categoria no rótulo do produto;

III. para ovos caipiras ou de raças de galinhas que produzem ovos de cores variadas não é obrigatória a indicação de cor.

IV. Segundo a categoria:

a) Categoria A – constituída de ovos que apresentem casca limpa, íntegra e sem deformação. Câmara de ar fixa e com o máximo de 6 milímetros de altura, clara límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas e com gema translúcida, consistente, centralizada e sem desenvolvimento de germe.

b) Categoria B – serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria "A"; apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou 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.

V. Segundo seu peso:

a) JUMBO – com peso mínimo de 68 gramas;

b) EXTRA – com peso mínimo de 58 gramas e máximo de 67,99g;

c) GRANDE – com peso mínimo de 48 gramas e máximo de 57,99g;

d) MÉDIO – com peso mínimo de 38g e máximo de 47,99g.

Será tolerada, no ato da amostragem a percentagem de até 10% de ovos do tipo imediatamente inferior.

A classificação dos ovos, por peso poderá ser realizada com bandejas tipo crivo, ajustadas para

[Açuena](#), [Antônio Dias](#), [Belo Oriente](#), [Braúnas](#), [Bugre](#), [Caratinga](#), [Córrego Novo](#), [Dionísio](#), [Entre Folhas](#), [Iapu](#), [Inhapim](#), [Imbé de Minas](#), [Ipatinga](#), [Jaguaraçu](#), [Joanésia](#), [Marliéria](#), [Mesquita](#), [Naque](#), [Periquito](#), [Pingo D'Água](#), [Santana do Paraíso](#), [São Domingos das Dores](#), [São João do Oriente](#), [Ubaporanga](#), [Timóteo](#) e [Vargem Alegre](#).



satisfazerem os tipos previstos pela classificação oficial.

§1º O ovo que não apresente as características mínimas exigidas para as diversas categorias e pesos estabelecidos será considerado impróprio para o consumo, sendo permitida sua utilização apenas para a indústria.

§2º O ovo que na classificação não apresentar as características mínimas exigidas para as diversas classes de qualidade e tipos estabelecidos como ovos trincados, fenda e quebra nacasca será considerado impróprio para o consumo.

Art. 36. Na embalagem, acondicionamento e transporte dos ovos devem ser observadas as seguintes orientações:

I. Os ovos após limpos, avaliados e classificados deverão ser embalados podendo ser utilizados embalagens próprias de papelão (pentes com filme polietileno) ou caixas polipropileno ou polietileno indicado ao tipo do produto;

II. Os ovos devem ser acondicionados em caixas padrões, indicando nas testeiras, o grupo, a classe e o tipo contidos;

III. Para o transporte deve-se promover o acondicionamento em caixas de papelão caracterizado a embalagem secundária;

IV. Na embalagem de ovos é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume ovos oriundos de espécies diferentes, ovos de grupos, classes e tipos diferentes, aplicando-se essa vedação a todas as fases de comercialização do produto;

V. Para armazenagem de ovos em casca, os mesmos devem ser acondicionados com a ponta menor para baixo;

VI. Não se permite armazenamento simultâneo de ovos com produtos que apresentem fortes odores;

VII. No transporte, os ovos devem estar embalados de maneira apropriada e protegidos os produtos de contaminações e deformações;

VIII. É vetada a reutilização de embalagens ou bandejas ao produto;

IX. Com referência à nomenclatura oficial a ser utilizada para ovos quando na aprovação de rotulagem e registro no CONSAÚDE, devem ser observadas as normas aqui vigentes;

X. A embalagem deve atender a legislação vigente, de acordo com o Código de proteção e defesa do consumidor;

XI. Recipientes ou continentes anteriormente usados só poderão ser aproveitados para o acondicionamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

Art. 37. As embalagens devem sempre estar em condições higiênicas satisfatórias;

[Açuena](#), [Antônio Dias](#), [Belo Oriente](#), [Braúnas](#), [Bugre](#), [Caratinga](#), [Córrego Novo](#), [Dionísio](#), [Entre Folhas](#), [Iapu](#), [Inhapim](#), [Imbé de Minas](#), [Ipatinga](#), [Jaguaraçu](#), [Joanésia](#), [Marliéria](#), [Mesquita](#), [Naque](#), [Periquito](#), [Pingo D'Água](#), [Santana do Paraíso](#), [São Domingos das Dores](#), [São João do Oriente](#), [Ubaporanga](#), [Timóteo](#) e [Vargem Alegre](#).



Art. 38. O CONSAÚDE, quando julgar necessário, poderá exigir dispositivos especiais para regulação de temperatura e ventilação das dependências industriais, depósitos ou câmaras.

Art. 39. O ovo e seus derivados, devidamente acondicionados, conforme tipo e natureza de cada um, deverão ser transportados em veículos comuns, isotérmicos ou frigoríficos, conforme a tecnologia específica que o produto exija.

Art. 40. Deverá ser previsto um local ou compartilhamento adequado para coleta e armazenamento de cascas, lixo e outros detritos.

Art. 41. Sistemas alternativos para o descarte de cascas, lixo ou outros refugos poderão ser avaliados pelo CONSAÚDE e aprovados quando atenderem os requisitos previstos e necessários.

Art. 42. Qualquer outra necessidade de normatização de padrões que estabeleçam ordem e garantia de processos poderá ser incorporada a este Regulamento, bem como qualquer exigência que possa ser enquadrada por Órgão de Vigilância Sanitária, para os mesmos fins.

CAPÍTULO III LEITE E DERIVADOS

Do leite

Art. 43. Para os fins deste regulamento, 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, e que:

I. apresente 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 de 2,9g/100g (dois e nove décimos de gramas por cem gramas);
- d) teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro e três décimos de gramas por cem gramas);
- e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- f) gramas);
- g) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- h) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 ml;
- i) densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito



milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/mL;

j) 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

k) 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;

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

§2º O leite deve denominar-se segundo a espécie do animal de que se proceda.

§3º 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. 44. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I. leite cru refrigerado – entendido como aquele produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

II. leite fluido a granel de uso industrial – que consiste no 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.

III. leite pasteurizado – que se trata do leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste regulamento.

IV. leite reconstituído – que 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 neste regulamento.

§1º 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.

§2º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do CONSAÚDE em situações emergenciais de desabastecimento público, mediante ainda a avaliação junto ao Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.



Dos estabelecimentos

Art. 45. Os estabelecimentos de leite e derivados terão as devidas classificações:

- I. Granja leiteira;
- II. Posto de refrigeração;
- III. Unidade de beneficiamento de leite e derivados;
- IV. Queijaria.

Art. 46. Entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, pré- beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção.

§1º Além das exigências citadas no Art. 15, os estabelecimentos classificados como granja leiteira deverão também:

- I. Ter suas dependências localizadas acopladas às salas de ordenha, separadas fisicamente;
- II. Possuir equipamentos que possibilitem ordenhar, transferir, pré-beneficiar, processar e envasar totalmente em circuito fechado;
- III. Para a produção de derivados lácteos deverão apresentar equipamentos mínimos necessários ao tipo de produto que pretende elaborar, bem como adequadas dependências;
- IV. Ser o estábulo todo pavimentado e coberto;
- V. Possuir sala de ordenha pavimentada e azulejada em cor clara;
- VI. Ser proveniente a ordenha unicamente de equipamento mecânico;
- VII. Possuir a matéria-prima, requisitos de qualidade conforme IN 77/ 2018 - MAPA para classificação do leite 'Tipo A', promovido em laboratório oficial através da Rede Brasileira de Qualidade do Leite - RBQL.

Art. 47. 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.

§1º Os estabelecimentos classificados como posto de refrigeração poderão ser de localização rural ou semiurbana, neste último desde que ouvidas e atendidas as autoridades de saúde pública, bem como os órgãos públicos responsáveis por normas urbanísticas, de defesa do meio ambiente e consumidor, e deverão, além das exigências citadas no Art. 15, cumprir as seguintes exigências:



I. compor de estrutura e equipamentos mínimos necessários para promoção da avaliação de requisitos físico-químico de qualidade do leite cru conforme IN 62/11;

II. Ter equipamentos que possibilitem a recepção, pré-beneficiamento e estocagem do leite cru, todos em aço inoxidável.

Art. 48. Entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, condicionamento, rotulagem, armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§1º Além das exigências citadas no Art. 15, os estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de leite e derivados deverão também:

I. Possuir estrutura e equipamentos necessários e imprescindíveis para a avaliação diária da matéria-prima recebida e produto elaborado (leite de consumo);

II. Dispor de local adequado para promoção da lavagem, desinfecção e guarda das caixas de uso de acondicionamento de produtos, quando for o caso;

III. Prever local adequado para limpeza e desinfecção dos veículos transportadores de matéria prima e produtos;

IV. Dispor de estrutura compatível com os tipos de produtos a serem processados com suas capacidades em salas de fabricação, câmaras frias e salas de apoio.

V. Promover a realização da avaliação físico-química do leite para consumo humano direto, deverá ocorrer diariamente no laboratório da indústria prevendo obrigatoriamente, além daquelas previstas em legislação vigente do MAPA, o teste negativo da fosfatase alcalina e positivo do teste da peroxidase, sendo facultada a realização da avaliação microbiológica do leite para consumo humano direto por laboratório terceirizado, devendo ser realizado com frequência semestral.

§2º Não será admitido nenhuma forma de processamento ou parte dela fora dos limites do corpo industrial.

§3º A cargo do CONSAÚDE, poderá ser solicitado a inclusão de estrutura com capacidade de armazenamento estático de matéria-prima, conforme capacidade instalada e de processamento do estabelecimento.

Art. 49. 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.

§1º Além das exigências citadas no art. 15, os estabelecimentos classificados como queijaria



deverão ser observados pela Inspeção, além das citadas neste regulamento, os seguintes aspectos relacionados à matéria prima:

- I. estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
- II. estado sanitário das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;
- III. estado sanitário das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 50. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo III é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

§1º 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.

§2º 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.

§3º 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.

§4º Excetua-se as exigências deste artigo, para os estabelecimentos com Classificação Granja Leiteira e Queijarias.

§5º Deverão ser atendidas as exigências dispostas em legislação vigente do MAPA para a obtenção, avaliação, acondicionamento e transporte da matéria prima.

Art. 51. 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 bacteriana total - CBT;
- III. composição centesimal (Gordura, Proteína e ESD);
- IV. outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Art. 52. O estabelecimento de beneficiamento ou queijaria é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização.



§1º Só pode ser beneficiado o leite que atenda às especificações previstas no art. 43 deste Regulamento.

§ 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 neste regulamento e em normas complementares.

§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 43 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. Na ocorrência de ser proveniente do fornecedor produtor, e não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do produtor de origem.

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

Art. 53. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

- I. conservação e expedição no posto de refrigeração: 4º C (quatro graus Celsius);
- II. conservação na usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios antes da pasteurização: 4º C (quatro graus Celsius);
- III. refrigeração após a pasteurização: 4º C (quatro graus Celsius);
- IV. estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4º C (quatro graus Celsius);
- V. entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7º C (sete graus Celsius).

Art. 54. 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 neste regulamento.

Art. 55. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 56. 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. 57. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, 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. 58. É permitido a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste regulamento, mediante novas tecnologias aprovadas em norma complementar.

Art. 59. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento mencionado nos incisos II, III ou IV do art. 45 deste regulamento, compreende, entre outros processos aprovados as seguintes operações:

I. pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, 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.

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

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

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

Da pasteurização

Art. 60. Para elaboração de produtos derivados de leite, é obrigatório procedimento da pasteurização da matéria prima, entendido como o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de eliminar microrganismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais, poderá ser realizada das seguintes formas:

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, aprovada pelo CONSAÚDE; e

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

§1º Poderá ser aceito pelo CONSAÚDE outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no art. 60 e que apresente avaliação favorável às pesquisas de fosfatase alcalina, com resultado negativo e peroxidase com resultado positivo.

§3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle de temperatura, registradores de temperatura,



termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

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

§5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser tratado termicamente por pasteurização rápida, refrigerado em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), imediatamente após a pasteurização, envasado automaticamente em circuito fechado no menor prazo possível e expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura também não superior a 4°C (quatro graus Celsius).

§6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 4°C (quatro graus Celsius).

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

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

Art. 61. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste regulamento e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

Dos derivados do leite

Art. 62. São considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem nas seguintes classificações:

I. 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, tais como leites modificados, fluido ou em pó.

II. Produtos lácteos compostos – entendido como compostos, são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que 50% (cinquenta por cento) do produto final massa/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.

III. 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)”.

Do Creme de Leite

Art. 63. Os cremes obtidos do desnate de soro de leite, de outros derivados lácteos podem ser



utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs - MAPA dos produtos finais.

§1º Define-se em dois tipos de creme de leite:

- I. Creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carros-tanques isotérmicos, e;
- II. Creme de leite cru refrigerado de uso industrial é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.

§2º 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.

§3º Creme de leite de uso industrial é o creme utilizado e comercializado entre indústrias para ser utilizado e/ou processado em outros produtos, não sendo destinado ao consumidor direto.

§4º Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Da Manteiga

Art. 64. A 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. Para elaboração de manteiga, faz-se necessário a promoção da pasteurização do creme utilizado, podendo ser padronizado ou não, sendo realizado preferencialmente em equipamento semiaberto de camisa dupla e agitador (fermenteira), utilizando binômio tempo x temperatura que garantam a inocuidade do produto, e que apresente resultado negativo da fosfatase alcalina, sendo recomendado 80°C/30 minutos ou 85°C/5 minutos.

Do Queijo

Art. 65. 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, podendo ser classificado como:

- I. Queijo fresco - entendido como aquele que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.
- II. Queijo maturado – entendido como aquele que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.
- III. Queijo processado ou fundido - 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,

[Açuena](#), [Antônio Dias](#), [Belo Oriente](#), [Braúnas](#), [Bugre](#), [Caratinga](#), [Córrego Novo](#), [Dionísio](#), [Entre Folhas](#), [Iapu](#), [Inhapi](#), [Imbé de Minas](#), [Ipatinga](#), [Jaguaraçu](#), [Joanésia](#), [Marliéria](#), [Mesquita](#), [Naque](#), [Periquito](#), [Pingo D'Água](#), [Santana do Paraíso](#), [São Domingos das Dores](#), [São João do Oriente](#), [Ubaporanga](#), [Timóteo](#) e [Vargem Alegre](#).



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. 66. Os queijos devem ser preparados seguindo as seguintes diretrizes:

I. 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;

II. Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias.

III. Em referência a elaboração de queijos oriundos de leite cru, adota-se a legislação vigente do MAPA.

Art. 67. 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. 68. Será adotado para fins de classificação e tipos de queijos os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) específicos determinados pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Do leite fermentado

Art. 69. 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.

Parágrafo Único. São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou ácido filado, o kumys, o kefir, e a coalhada.

Do leite aromatizado

Art. 70. 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.



Do doce de leite

Art. 71. Doce de leite é o produto 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.

Do requeijão

Art. 72. 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.

Da Bebida Láctea

Art. 73. 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.

Da Coalhada

Art. 74. 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.

Do Soro de leite

Art. 75. 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.

Do acondicionamento e embalagens

Art. 76. Os produtos lácteos devem ser acondicionados ou embalados em embalagens, recipientes ou continentes que confirmem 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. 77. 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, a critério do CONSAÚDE.

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.

Do transporte

Art. 78. O transporte de matérias-primas e de produtos 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 utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos 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.

§2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

Do Controle de Qualidade

Art. 79. A análises e índices de qualidade do leite e derivados deverão ser realizadas de acordo com as seguintes diretrizes:

I. Serão previstas para a análise da matéria-prima e produto acabado as especificações previstas em legislação vigente;

II. Os estabelecimentos deverão prever estrutura, utensílios, equipamentos e reagentes para a promoção do controle de qualidade da matéria-prima recebida;

III. Para os estabelecimentos de leite e derivados, deverão os mesmos realizar, no mínimo mensalmente, análise da matéria-prima em Rede Brasileira de Qualidade do Leite - RBQL, devendo ser avaliado o que se dispõe no Art. 51;

IV. Impõe-se a obrigatoriedade da promoção de pelo menos uma análise anual de produto elaborado pela empresa em Laboratório Terceirizado, oficial ou não, para controle de qualidade do produto acabado;

V. Faculta-se ao Serviço de Inspeção promover coleta de amostra para ser encaminhado a Laboratório oficial ou Terceirizado (credenciado), para fins de fiscalização, sem ônus ao mesmo, devendo ser custeado pela empresa e/ou produtor.

VI. Art. 80. Os estabelecimentos e produtores deverão instituir programas de controle que visem promover a garantia da matéria-prima, processos e produtos.

§1º Configura-se nestes programas os estabelecidos pelo MAPA: Programas de auto controles,



PPHO, BPF e outros que se colocarem necessários ao bom desenvolvimento da atividade.

§2º Os estabelecimentos e produtores registrados deverão manter arquivos auditáveis dos programas de controle instalados e executados para avaliação do Serviço de Inspeção.

§3º Para os estabelecimentos registrados cabe a exigência da apresentação e Técnico Responsável devidamente registrado no Conselho de Classe em área afim a que se destina a atividade.

§4º É de responsabilidade de cada estabelecimento a inocuidade dos alimentos por ele produzidos através do controle de qualidade de suas operações e produtos.

Art. 81. Os produtos elaborados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade ou regulamentos técnicos de identidade e qualidade, dispostos na legislação vigente e demais normas específicas.

Art. 82. Os produtos sem padrão de identidade e qualidade ou regulamentos técnicos de identidade e qualidade somente poderão ser fabricados com aprovação prévia do CONSAÚDE.

Art. 83. O estabelecimento/produtor é responsável pela garantia dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente.

Art. 84. O estabelecimento deverá realizar análise, além de seus produtos e da matéria-prima, a de água de abastecimento, com avaliação físico-químicos e microbiológicos para fins de controle de qualidade, imposta pela autoridade sanitária.

Art. 85. Sempre que a inspeção julgar necessário remeterá amostras de matérias-primas, ingredientes, produtos acabados e água para análise oficial fiscal ou para fins de fiscalização.

CAPÍTULO IV CARNES E DERIVADOS

Art. 86. Os estabelecimentos de carnes e derivados terão as devidas classificações:

I. Abatedouro frigorífico; e

II. Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Dos abatedouros frigoríficos

Art. 87. 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.

Parágrafo único: A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica, conforme o caso.

§ 1º. A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos



durante o abate das diferentes espécies animais, entendendo-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 2º. Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica.

Art. 88. Os abatedouros frigoríficos deverão satisfazer as seguintes exigências:

- I. Dispor de suficiente “pé direito” nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação higiênica de carcaças e demais matérias-primas, recomendando-se os seguintes “pés direitos” mínimos: sala de matança de bovinos e eqüídeos - 7 m (sete metros); sala de matança de suínos - 5m (cinco metros);
- II. Dispor de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem, o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;
- III. Dispor de dependência para o esvaziamento e limpeza dos estômagos e dos intestinos, dependências para a manipulação de cabeças e línguas e dependências para a manipulação das demais vísceras comestíveis;
- IV. Dispor de equipamento completo e adequado, tais como, plataformas, mesas, carros, caixas,
- V. estrados, pias, esterilizadores e outros, utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria prima e do preparo de produtos, em número suficiente e construídos com material que permita fácil e perfeita higienização;
- VI. Dispor de currais e/ou pocilgas cobertas, convenientemente pavimentados e providos de bebedouros;
- VII. 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;
- VIII. Dispor de graxaria para o aproveitamento de matérias-primas gordurosas e subprodutos não comestíveis, de câmaras frias, de sala de desossa, de dependências tecnicamente necessárias à fabricação de produtos, de embutidos e conservas, de salga e ressalga e secagem de carne, de depósito de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;
- IX. Dispor, no caso de estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;
- X. Possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros, de acordo com a finalidade do estabelecimento;
- XI. Dispor de equipamento gerador de vapor com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, bem como de instalações de vapor e água em todas as dependências de



manipulação e industrialização;

XII. Possuir instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos ou contrato de terceirização de empresa adequada e própria para execução e destinação dos animais condenados, e;

XIII. Dispor de 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.

Das unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos

Art. 89. 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. 90. Entende-se por 'Abatedouro de aves' o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves e caça de penas, dispondo de frio industrial e, a juízo do CONSAÚDE de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

Dos abatedouros de aves

Art. 91. Os estabelecimentos destinados ao abate de aves, devem ainda satisfazer o seguinte:

- I.** Dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares;
- II.** Dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfolagem, evisceração da preparo da carcaça ("toalete"), com as aves suspensas pelos pés e/ ou cabeças;
- III.** Dispor de dependência exclusiva para a operação de sangria;
- IV.** Dispor de dependência exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem;
- V.** Dispor de dependência para as operações de evisceração. Toalete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;
- VI.** Dispor, quando for o caso, de dependência para realização de cortes de carcaças.

Dos abatedouros de pequenos e médios animais

Art. 92. Para o devido funcionamento dos abatedouros de animais de grande porte e de pequenos e médios animais deverão ser observadas as exigências estruturais relacionadas a seguir, seguindo as fases operacionais desenvolvidas antes e depois do abate '*ante-mortem*' e '*post-mortem*', além das já citadas neste regulamento, com os seguintes aspectos e condições:



I. os estábulos e pocilgas de chegada e seleção, que destinam-se ao recebimento, pesagem e classificação de bovinos e suínos, para a formação de lotes, de acordo com o tipo e a procedência, devem:

- a) estar localizadas de maneira que os ventos predominantes não levem, em direção ao estabelecimento, poeiras e emanações;
- b) estar afastadas no mínimo 15m (quinze metros) da área de insensibilização e do bloco industrial;
- c) possuir área suficiente aos trabalhos de desembarque, pesagem e classificação;
- d) possuir rampa, antiderrapante, para o desembarque dos animais, devendo ser protegida por cobertura;
- e) recomenda-se a instalação de choque elétrico para conduzir o desembarque dos animais, proibindo-se o uso de varas e objetos contundentes;
- f) possuir pavimentação adequada com declividade de 2% (dois por cento) em direção à parte externa, com superfície plana e sem fendas que possam ocasionar acidentes nos animais ou dificultar a limpeza e desinfecção, podendo-se usar concreto armado ou outro material aprovado pelo CONSAÚDE;
- g) possuir divisões com altura de 1,60 m (um metro e sessenta) para bovinos e 1,10 m (um metro e dez centímetros) para suínos, que devem ser de canos galvanizados nas partes voltadas para os corredores laterais e de alvenarias entre pocilgas, e no caso de bovinos em madeira.
- h) possuir portões metálicos ou porteira em madeira tratada, obrigatoriamente cobertas, terá pé-direito de no mínimo 3 m (três metros);

II. O estábulo e pocilga de matança, que destinam-se a receber os animais após a chegada, pesagem e seleção, desde que considerados em condições normais, onde permanecerão em descanso e dieta hídrica, aguardando o abate, devem:

- a) atender às especificações contidas no inciso I deste artigo e ainda:
- b) dispor de no mínimo 2 m² (dois metros quadrados) por bovinos e 1 m² (um metro quadrado) por suínos, tendo uma área útil 1/3 a mais da capacidade diária de abate;
- c) possuir corredor central com esgoto próprio e número de ralos necessários em um dos lados, ligados ao esgoto geral das instalações, sendo que estas deverão ser localizadas de cada lado do corredor, que possuirá largura mínima de 1m (um metro);
- d) possuir portões metálicos (recomendados canos galvanizados, sem pintura), com largura igual a do corredor, possuindo dobradiças de giro, de maneira que permitam a sua abertura para ambos os lados, regulando o fluxo de entrada e saída dos animais;
- e) possuir bebedouros aéreos, de maneira que permitam beber simultaneamente no mínimo 15% (quinze por cento) dos animais de cada espaço;



f) os bebedouros, tipo cocho, devem ter largura interna máxima de 0,20 m (vinte centímetros) e serão protegidos com grades de ferro em ângulo mínimo de 45° (quarenta e cinco graus) a fim de evitar a entrada dos animais em seu interior; sua localização será sempre central, no caso de suínos;

g) o corredor de comunicação do estábulo e pocilgas com o box do chuveiro anterior à insensibilização deverá ter largura mínima de 1 m (um metro) e será construído em alvenaria ou grade em madeira tratada para bovinos, permitindo-se o uso de canos galvanizados, sendo obrigatoriamente coberto, podendo, em sua porção final, afunilar-se, no caso de uso de equipamentos automatizados.

III. Estábulo e Pocilga de sequestro, destinados exclusivamente a receber os animais que na Inspeção "ante-mortem" foram excluídos da matança normal, por necessitarem de exame clínico e observação mais acurada antes do abate, devem obedecer, no que couber, à legislação em vigor, às especificações contidas nos itens I e II deste artigo, e mais às seguintes:

a) Ser localizada próximo aos estábulos e pocilgas de chegada (área de desembarque), com circulação independente e distante no mínimo 3 m (três metros) do conjunto do estábulo e pocilgas de matança;

b) Possuir cordão sanitário construído em alvenaria sob o portão de chapa metálica com altura mínima de 0,10m (dez centímetros);

c) Ter capacidade correspondente no mínimo a 3% (três por cento) do total do estábulo e pocilgas de matança (6% da matança diária);

d) ser totalmente de alvenaria e na cor vermelha, identificada por uma tabuleta que contenha os seguintes dizeres: "-ESTÁBULO OU POCILGA DE SEQUESTRO, PRIVATIVO DO CONSAÚDE".

e) serem jogadas no esgoto geral, com vistas a impedir a propagação de doenças infectocontagiosas;

Art. 93. A sala de necropsia deverá:

I. possuir área mínima interna de 20 m² (vinte metros quadrados), tendo anexo, forno crematório ou autoclave que permita a colocação de animais inteiros, funcionando no mínimo a 125°C (cento e vinte e cinco graus centígrados), sendo os produtos obtidos destinados a fins industriais (gorduras e adubos);

II. O pé-direito mínimo será de 3,5 m (três metros e meio), paredes revestidas com azulejos ou outro material aprovado pelo CONSAÚDE, com piso impermeável e íntegro, com declividade para um ralo central e escoamento separado dos efluentes da indústria, sofrendo tratamento das águas residuárias, visando evitar a propagação de doenças infectocontagiosas, antes de serem jogadas no esgoto geral;

III. Ter obrigatoriamente aberturas metálicas com tela, instalação de vapor com misturador de água, esterilizador para faca e gancho, trilhagem aérea com altura mínima de 3 m (três metros), mesa de



aço inoxidável em forma de bandeja para evisceração, carrinhos pintado externamente de vermelho com a inscrição: "NECROPSIA CONSAÚDE ", armário de aço inoxidável para guarda do material de necropsia, pia a pedal com água quente e fria, materiais e utensílios de limpeza de uso exclusivo, cesta com tampa a pedal para papel, ou outro dispositivo adequado à finalidade e aprovado pelo CONSAÚDE;

IV. As portas da sala de necropsia deverão ser corredeiras e construídas de material metálico provido de barreira sanitária completa.

Art. 94. A circulação dos veículos transportadores de animais será independente e exclusiva, com área própria destinada ao estacionamento temporário dos que aguardam o desembarque.

Parágrafo único. As exigências expostas poderão ser subdimensionadas para estabelecimentos classificados como matadouros de pequenos e médios animais sob avaliação, critério e juízo do CONSAÚDE.

Art. 95. Possibilita-se o funcionamento das atividades de abate de grandes, médios e pequenos animais, em um mesmo estabelecimento, mediante adequações próprias e funcionamento em turnos e/ou dias alternados.

Art. 96. O chuveiro anterior ao box de insensibilização deverá ter comunicação direta com este, possuindo água com pressão, de maneira que lave profusamente os animais, devendo também:

I. Possuir um registro hidráulico acionado por alavanca colocada em local acessível (junto ao box de insensibilização) que permita fazer com rapidez as operações de abertura ou fechamento do fluxo de água para o chuveiro;

II. As paredes terão 1,80m (um metro e oitenta) para bovinos e 1,10m (um metro e dez centímetros) para suínos de altura; o piso será impermeável e contínuo (concreto armado), com declividade de 2,5 a 3% (dois e meio a três por cento) para um ou mais ralos centrais que permitam a constante e perfeita drenagem das águas residuais.

Art. 97. A área de insensibilização deve ser localizada após o chuveiro, com a instalação de choque elétrico de alta voltagem e baixa amperagem, dotado de voltímetro que permita, por meio de controle manual ou pistola pneumática para uma perfeita insensibilização.

§1º As dimensões do box de insensibilização não deverão ser exageradas para evitar a posterior contaminação dos animais com fezes e urina.

§2º Recomenda-se o uso de equipamento de contenção, em forma de duplas esteiras, visando racionalizar os trabalhos de contenção e insensibilização.

§3º O box deve ter ligação direta com a área de sangria, de forma que o tempo entre a insensibilização e a sangria não ultrapasse 30s (trinta segundos).

§4º Tanto o box de insensibilização como o chuveiro anterior à insensibilização serão obrigatoriamente cobertos.



Art. 98. A sala de matança seguirá as seguintes diretrizes:

§1º Em relação às instalações:

- I. Área mínima calculada em função da velocidade horária de abate, calculando-se 5,0 m² (cinco metros quadrados) por animal/hora, estando incluso, na referida área, as operações de matança compreendidas a partir da sangria até a entrada das carcaças nas câmaras de resfriamento, inclusive o espaço destinado a Inspeção Final;
- II. Piso com declive de 1,5 a 3% (um e meio a três por cento) em direção às canaletas coletoras para permitir perfeita drenagem. Canaletas com fundo côncavo, com declive de 3% (três por cento) em direção aos coletores, cobertas com grades ou chapas perfuradas, removíveis. Serão arredondados todos os ângulos formados pelas junções das paredes com o piso;
- III. Em continuação ao túnel de sangria, conter calha de aproximadamente 0,60m (sessenta centímetros) de largura, por 0,10m (dez centímetros) de profundidade para recolher o sangue que ainda escorre dos animais e resíduos provenientes das operações subsequentes, devendo acompanhar o trajeto do trilho até a entrada das antecâmaras das câmaras de resfriamento;
- IV. Rede de esgoto ligada a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalizações amplas e que permitam a perfeita drenagem das águas residuárias, com ralos sifonados, possuindo bocas de descarga para o meio exterior com grades de ferro;
- V. Os anexos da sala de matança deverão ter dimensões, equipamento e pessoal de forma a permitir que os trabalhos acompanhem a velocidade horária de abate.

§2º As instalações destinadas à 'Triparia' devem:

I. obrigatoriamente ser dividida em:

a) Zona suja: compreende as operações de sangria, chuveiro após sangria, escaldagem, depilação, chamuscamento, toalete (retirada de casquinhos, ouvido médio, pálpebras) e retirada do couro;

b) Zona limpa: compreende as operações de abertura abdominal-torácica, corte da sínfise pubiana, oclusão do reto, abertura da "papada", inspeção de cabeça e "papada", evisceração, inspeção de vísceras, divisão longitudinal da carcaça e cabeça, inspeção de carcaça e rins, inspeção de cérebro, desvio da entrada e saída para a Inspeção Final, retirada do "unto" e chuveiro para carcaças;

II. Haverá separação física entre as zonas "suja" e "limpa", prevendo-se a comunicação conveniente entre as duas zonas;

III. em primeira e segunda etapas, localizadas preferencialmente no piso inferior ao da matança, ligando-se ao término da mesa rolante por meio de "chute(s)" de aço inoxidável, no caso de estabelecimentos com dois ou mais pisos;

IV. Na 'Zona Suja' serão realizados os trabalhos de esvaziamento do conteúdo gastrointestinal em equipamento de aço inoxidável próprio, adequado e dotado de chuveiros, de maneira que facilite a realização dos trabalhos evitando contato de tripas, estômagos e respectivos conteúdos com o piso, possibilitando a constante drenagem de águas residuais, evitando-se assim a sua presença sobre



o piso, fazendo-se também nesta seção a retirada da mucosa e muscular, devendo:

a) os conteúdos dos estômagos e intestinos devem ser conduzidos diretamente dos locais de esvaziamento ao esgoto próprio através de canalizações amplas e que realizem uma imediata drenagem dos resíduos;

b) a passagem dos estômagos e tripas da primeira para a segunda etapa da triparia deverá ser realizada por meio do óculo, dotada de calha de aço inoxidável;

c) o resíduo gorduroso da triparia deve ser destinado exclusivamente ao fabrico de gordura Industrial (graxa branca) devido a contaminação fecal;

V. Na 'Zona limpa', serão realizados os trabalhos de beneficiamento das tripas e estômago, em área própria separada, mediante as seguintes normas:

a) deverá possuir equipamento próprio e adequado que permita realizar os trabalhos de lavagem de tripas e estômagos em água corrente, com drenagem constante das águas residuais, evitando a sua presença sobre o piso;

b) as tripas destinadas a embutidos serão cuidadosamente selecionadas neste local, principalmente quanto a integridade e limpeza;

c) será permitida nesta etapa a calibragem de tripas, sendo a operação realizada pela insuflação de ar comprimido previamente filtrado ou água potável;

d) é permitida a salga prévia de tripas nesta seção, sendo que deverá existir sala apropriada em local separado, exclusiva a esta finalidade.

e) o depósito de tripas deve ser feito em outro local;

VI. a Seção de miúdos deve ser localizada em sala específica, comunicando-se com término da mesa de evisceração, devendo ser dimensionada de acordo com a velocidade horária de matança, observando-se as seguintes diretrizes:

a) quando se localizar no mesmo piso da sala de matança não será permitida a abertura de portas de comunicação direta com aquela, sendo esta realizada exclusivamente através de óculo que conterà calha ligando o término da mesa de inspeção de vísceras à seção de miúdos;

b) quando localizada no pavimento inferior, a comunicação se fará através de "chute(s)", ou outro dispositivo aprovado pelo CONSAÚDE, construídos em aço inoxidável exclusivamente localizado(s) junto a parte terminal da mesa de inspeção de vísceras;

c) os miúdos serão lavados exclusivamente com água corrente, em mesas que deverão possuir bordas elevadas, chuveiros em número suficiente e caimento central. Serão equipadas com fundo falso removível de chapa inoxidável perfurada, de forma a realizar a imediata e contínua drenagem das águas residuais.

VII. Não será permitida em hipótese alguma a comunicação direta da triparia com a seção de miúdos, ou com a sala de matança.



VIII. A seção de cabeças:

- a)** deve ser localizada após a última linha de inspeção da sala de matança, quando no mesmo pavimento, não se permitindo comunicação direta com esta, através de porta;
- b)** no caso de localizar-se no piso inferior deverá ser ligada através de "chute", ou outro dispositivo aprovado pelo CONSAÚDE, construídos em aço inoxidável;
- c)** deve possuir equipamentos em aço inoxidável que facilitem a realização dos trabalhos de desarticulação da mandíbula e descarte da cabeça. Possuirá mesa equipada com chuveiro e fundo falso removível, de chapa inoxidável perfurada, de forma que permita lavar as carnes e drenar constantemente as águas residuais;
- d)** não deve possuir comunicação direta com a seção com as da triparia e miúdos;
- e)** deve possuir equipamentos próprios que facilitem o contínuo e imediato transporte dos ossos para a graxaria, não se permitindo sua retenção na seção de cabeças.

IX. A seção de pés (mocotós), rabos e orelhas (suínos), quanto a localização, obedecerá às mesmas especificações contidas no presente regulamento, devendo ainda possuir equipamentos próprios e adequados em aço inoxidável para a realização dos trabalhos de preparo e toalete dos pés (mocotós), rabos e orelhas.

X. A seção de higienização de roldanas, ganchos, balancins e correntes será instalada mediante as seguintes observações:

- a)** deve ser localizada de forma que estes equipamentos sigam preferencialmente por meio de trilho aéreo próprio diretamente até a zona suja da sala de matança;
- b)** o retorno das roldanas, ganchos e balancins da sala de desossa e expedição até esta seção, deverá ser imediato e preferencialmente feito por meio de trilho aéreo próprio, permitindo-se o uso de carrinhos especiais quando for impraticável a colocação de trilhos;
- c)** pé-direito, piso, esgoto, ventilação, iluminação e instalação de água e vapor, deverão estar de acordo com as necessidades de volume à atividade;
- d)** deverá possuir equipamento de comprovada eficiência para a perfeita higienização das roldanas, ganchos e balancins;
- e)** a área mínima desta seção deverá ser de 20 m² (vinte metros quadrados).

XI. A seção de subprodutos não comestíveis será instalada mediante as seguintes observações:

- a)** deve ser instalada em prédio a parte, distando no mínimo 5 m (cinco metros) do bloco onde se elaboram produtos comestíveis. Deverá possuir equipamento adequado e suficiente à transformação de resíduos, carcaças e peças condenadas pela Inspeção Municipal, em subprodutos não comestíveis;



b) o prédio será dividido por meio de parede em duas partes: a primeira destinada a digestores e, quando estritamente necessários, autoclave, secador de sangue, tanques e prensas, e a segunda

onde serão localizados os equipamentos para a moagem e acondicionamento de farinhas;

c) o prédio possuirá pé-direito de no mínimo 4 m (quatro metros);

d) piso deve ser construído de material impermeável, antiderrapante e resistente ao choque e ataque de ácidos, ou outro aprovado pelo CONSAÚDE, com declividade de 1,5 a 2% (um e meio a dois por cento) em direção às canaletas coletoras a fim de permitir bom escoamento das águas residuais;

e) deverá dispor de rede de esgoto ligada a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalizações amplas que permitam uma perfeita drenagem das águas residuais.

f) as bocas de descarga para o meio exterior devem possuir grades de ferro à prova de roedores ou dispositivo de igual eficiência;

g) as paredes serão de alvenaria revestidas com cimento liso em toda a sua superfície interna, devendo, os encontros das paredes entre si e com o piso serem arredondados;

h) aberturas com caixilhos metálicos de tal maneira que possibilitem bom arejamento e suficiente iluminação natural;

i) água e vapor em quantidade suficiente e distribuídos convenientemente a fim de atender às necessidades dos trabalhos diários da seção de sub-produtos;

j) é obrigatória a instalação de misturadores de água e vapor, providos de mangueiras apropriadas e de engate rápido em número suficiente para a higienização diária das instalações e equipamentos;

k) constará no mínimo de digestores e, quando necessários, autoclaves, com tanques percoladores, prensas, secadores de sangue, moedores, transportadores mecânicos, ensacadeira, bombas, tanques para graxa branca e filtros ambientais;

l) a comunicação entre a primeira e a segunda parte da seção de subprodutos deverá ser feita por meio de óculos providos de transportadores mecânicos (caracol ou similares) ligando diretamente as prensas aos moedores de farinha;

m) para o cálculo da capacidade útil instalada do(s) digestor(es), se tomará como base o volume médio de 12 kg (doze quilogramas) para cada animal dia de abate;

n) o cálculo para a capacidade instalada do (s) secador (es) de sangue, deverá ter como base 20 (vinte) litros de sangue por animal/hora abatido.

Art. 99. As instalações frigoríficas, entendidas como o conjunto de frio industrial devem ser constituídas das seguintes instalações:

- Antecâmaras;



-
- Câmara (s) de resfriamento para o sequestro de carcaças e desossa de sequestro;
 - Câmara (s) para resfriamento de carcaças;
 - Desossa climatizada;
 - Túneis de congelamento rápido;
 - Câmara (s) para estocagem de congelados;
 - Instalações e equipamentos para produção de frio (sala de máquinas);
 - Câmara de triagem de carcaças.

Art. 100. A construção de antecâmaras, câmaras e túneis, deverá atender as seguintes condições gerais:

I. pé-direito: para túneis de congelamento de carcaças, câmaras de estocagem de congelados, câmaras de resfriamento de carcaças e câmaras de triagem de carcaças será de 4,50m (quatro metros e meio), sendo nas demais instalações de 3,50m (três metros e meio), como dimensões mínimas;

II. piso: construído de material impermeável resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, ou outro aprovado pelo CONSAÚDE, com inclinação de 1,5 a 3% (um e meio a três por cento), orientado no sentido das antecâmaras e destas para o exterior.

a) Não se permitirá internamente a instalação de ralos coletores.

b) Os ângulos formados pelo encontro das paredes com o piso deverão ser arredondados.

c) Paredes de alvenaria ou revestidas com painéis, de fácil higienização, resistentes aos impactos recomendando-se o revestimento com cimento liso ou outro material aprovado pelo CONSAÚDE.

a) portas com largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros) de vão livre, com superfície lisa e construídas de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo CONSAÚDE, proibindo-se o uso de madeira;

b) recomendam-se portas de correr, sendo que no caso de túneis e câmaras de estocagem de congelados, indicam-se o uso de dispositivos que permita o descongelamento ao nível dos marcos das portas.

IV. iluminação do tipo "luz fria" com protetores à prova de estilhaçamento;

V. teto resistente e de fácil higienização, revestido com cimento liso ou outro material aprovado pelo CONSAÚDE;

VI. termômetros: todas as câmaras, túneis e ambientes climatizados deverão dispor de termômetros de fácil leitura e colocados em lugares acessíveis e, quando exigidos, de outros aparelhos de mensuração (termográficos).



Art. 101. As instalações de frio, de ordem geral, deverão atender as seguintes condições gerais:

I. Antecâmaras:

a) exigidas em todas as instalações de câmaras frias, inclusive túneis, admitindo-se como largura mínima 2m (dois metros) e servirão apenas como área de circulação, não se permitindo seu uso para outros fins;

b) as antecâmaras das câmaras de resfriamento de carcaças devem ser localizadas em suas extremidades, prevendo-se de um lado a entrada de carcaças quentes e do outro a saída das já resfriadas, possuindo portas com a largura mínima suficientes para a passagem das carcaças;

c) exige-se antecâmaras de carregamento dimensionadas de forma que permitam a circulação ou/e pesagem dos produtos que saem das câmaras frigoríficas para os veículos transportadores.

II. Câmara de resfriamento para o sequestro de carcaças e desossa de sequestro:

a) localizar-se ao lado da Inspeção Final, possuindo trilho de entrada direto para a câmara, comunicando-se esta diretamente com a desossa de sequestro;

b) deverá ter trilhamento com capacidade para acomodar no mínimo 5% (cinco por cento) da capacidade máxima diária de matança;

c) o trilhamento, portas, condições internas e tecnologia de frio deverão obedecer ao disposto no item III deste artigo;

d) possuirá antecâmaras próprias, que a critério do CONSAÚDE poderão ser usadas como desossa de sequestro.

III. Câmara para resfriamento de carcaças.

a) devem ser localizadas de forma a facilitar o fluxo de entrada das carcaças provenientes da sala de matança e saída destas para a desossa e/ou expedição;

b) terão como finalidade a retirada do calor sensível imediatamente após o abate, resfriando as carcaças até uma temperatura máxima de 1º C (um grau centígrado) na intimidade das massas musculares;

c) o trilhamento deverá obedecer às seguintes distâncias mínimas das paredes: nas extremidades, junto às curvas de entrada e saída, 1m (um metro); nas laterais, 0,80m (oitenta centímetros);

d) distanciamento entre os trilhos paralelos deverá ser no mínimo 0,70m (setenta centímetros) para meias carcaças isoladas em ganchos, e de 0,80m (oitenta centímetros) no caso da utilização de balancins;

e) o trilhamento terá altura mínima de 3 m (três metros);

f) quando se tratar de meias carcaças dispostas em ganchos isolados, o espaçamento entre elas deverá ser de 0,40m (quarenta centímetros), ocupando 3 (três) meias carcaças o espaço linear de 1m (um metro) de trilho;



g) No caso da utilização de balancins, o espaçamento entre eles deverá ser de 0,50m (cinquenta centímetros), permitindo-se 2 (duas) carcaças por metro linear de trilho (quatro meias carcaças);

h) deverão ser no mínimo em número de 2 (duas), com capacidade igual ao dobro da capacidade da matança diária.

i) para os estabelecimentos que se comprometerem a realizar o abate somente pela parte da tarde e a desossa pela manhã, a critério da CONSAÚDE, será permitido o uso da capacidade total das câmaras de resfriamento de carcaças igual à capacidade de abate diária;

j) recomenda-se a instalação do equipamento de frio na parte central da câmara, acima do trilhamento, de forma a permitir a circulação do ar frio do centro para as extremidades.

IV. Desossa climatizada.

a) as instalações devem ser exclusivamente destinadas ao espostejamento e desossa de carcaças provenientes do resfriamento, devendo possuir ambiente de ar condicionado a uma temperatura que não exceda a 16°C (dezesesseis graus centígrados);

b) deve ter localização independente de tal forma que não se constitua em meio de circulação para outras seções;

c) pé-direito mínimo de 3,5m (três metros e meio);

d) piso com declividade de 1,5% a 2% (um e meio por cento a dois por cento) em direção aos ralos coletores, construído de material impermeável, antiderrapante e resistente a choques e ataques de ácidos, ou outro aprovado pelo CONSAÚDE, de fácil limpeza e higienização;

e) serão arredondados todos os ângulos formados pela junção das paredes com o piso;

f) esgoto com diâmetro adequado que possibilite vazão imediata das águas residuais, dotados de ralos sifonados à prova de refluxo de odores, em número suficiente e de fácil higienização;

g) paredes de alvenaria impermeabilizadas até o teto com azulejos brancos ou de cor clara ou outro material aprovado pelo CONSAÚDE;

h) Os ângulos formados pelo encontro das paredes entre si serão arredondados;

i) iluminação artificial do tipo "Luz Fria" com protetores à prova de estilhaçamento, tendo intensidade mínima de 300 (trezentos) lux;

j) proíbe-se o uso de luz que mascare ou determine falsa impressão de coloração das carnes;

k) teto: o forro deverá ser construído em concreto ou outro material de superfície lisa, resistente à umidade e às higienizações, desde que aprovado pelo CONSAÚDE;

l) água e vapor: para o atendimento dos trabalhos da sala de desossa é indispensável a instalação de água e vapor, em quantidade suficiente e distribuídos convenientemente.



V. Os equipamentos tipo trilhamento com altura mínima de 3m (três metros) devem possuir a metragem estritamente necessária para a realização dos trabalhos de espostejamento, ser contínuo, de forma a permitir após a retirada das carcaças dos ganchos ou balancins, a imediata saída destes equipamentos, sempre que for possível, através óculo, até a respectiva seção de higienização.

VI. As plataformas podem ser:

a) plataforma de reinspeção de carcaças localizada junto ao início do trilhamento da sala de desossa, possuindo iluminação dirigida;

b) plataformas para espostejamento, convenientemente distribuídas e em número suficiente aos trabalhos, devendo ser construídas em material metálico, galvanizado, ou outro aprovado pelo CONSAÚDE, sem pintura, móveis, com piso de chapa corrugada, antiderrapante e a borda anterior dobrada para cima na altura mínima de 0,10m (dez centímetros).

VII. Os esterilizadores serão colocados em lugares acessíveis e em número suficiente, a critério da Inspeção CONSAÚDE e poderão ser utilizados esterilizadores elétricos ou a gás desde que de comprovada eficiência.

VIII. Os lavatórios serão colocados em locais acessíveis e em número suficiente, a critério da Inspeção CONSAÚDE.

IX. As mesas devem ser de armação metálica galvanizada ou inoxidável com a parte superior (tampo) lisa, removível e de fácil higienização, sem costuras ou soldas aparentes, de material inoxidável, em número suficiente e distribuídas de forma a atender o fluxo operacional de trabalho, prevendo-se ainda mesa destinada à reinspeção de cortes em local próprio.

X. No caso do uso de bandejas, estas deverão ser de material inoxidável ou outro material aprovado pelo CONSAÚDE, prevendo-se junto à armação de mesas, suportes especiais para a sua colocação, sendo proibida a deposição de bandejas em contato direto com o piso.

XI. os túneis de congelamento rápido destinam-se ao congelamento rápido de carcaças, cortes, recortes de carnes em geral e miúdos comestíveis, devendo funcionar a uma temperatura entre -35°C a -40°C (trinta e cinco a quarenta graus centígrados abaixo de zero), devendo possuir antecâmaras amplas, serem localizados de forma a facilitar as operações de carga, descarga e fluxo para a estocagem; o pé-direito, piso, paredes, portas, iluminação e termômetros deverão obedecer ao disposto no art. 93 deste regulamento.

XII. para o congelamento de carcaças (meias carcaças) as medidas mínimas do trilhamento serão de: 3m (três metros) de altura, 1 m (um metro) das paredes, colunas e equipamentos de frio e 0,80m (oitenta centímetros) entre os trilhos paralelos.

XIII. o uso de bandejas de aço inoxidável, ou outro material aprovado pelo CONSAÚDE para congelamento de carnes, somente será permitido quando forem colocadas em estaleiros fixos ou móveis, galvanizados ou de aço inoxidável, sem pintura, proibindo-se a sua deposição direta sobre o piso ou simples empilhamento.

XIV. As câmaras para a estocagem de congelados destinam-se exclusivamente à estocagem de



congelados, sendo exigida capacidade de câmaras suficiente ao atendimento dos trabalhos diários, funcionando a uma temperatura nunca superior a -18°C (dezoito graus centígrados abaixo de zero) e circulação de ar apenas o suficiente para manter em toda a câmara a mesma temperatura, devendo ainda, se localizar de maneira a facilitar, através das antecâmaras, o fluxo de congelados procedentes dos túneis e para a expedição e possuir piso, portas, iluminação, teto e termômetros que deverão estar de acordo com o disposto no Art. 93 deste Regulamento.

XV. A capacidade da câmara de estocagem de congelados será calculada em função da área interna útil em metros cúbicos, da seguinte forma:

- a) carne congelada com osso, 350 kg/m^3 (trezentos e cinquenta quilogramas por metro cúbico);
- b) carne congelada desossada, 500 kg/m^3 (quinhentos quilogramas por metro cúbico);
- c) miúdos, 800 kg/m^3 (oitocentos quilogramas por metro cúbico).

XVI. A Câmara Triagem de Carcaças destinada à estocagem temporária de meias carcaças em ganchos isolados ou carcaças em balancins, resfriadas a uma temperatura de 0°C (zero grau centígrado) com oscilação máxima de -1°C a $+1^{\circ}\text{C}$ (um grau centígrado abaixo de zero a um grau centígrado acima de zero) na intimidade das massas musculares, deve ter sua localização que facilite o fluxo das carcaças provenientes das câmaras de retirada do calor sensível (resfriamento de carcaças) e o trânsito para o embarque através das antecâmaras e atender o disposto no art. 93 e observar o seguinte:

- a) para o cálculo da capacidade em carcaças se aplica o seguinte critério: quando se tratar de meias carcaças dispostas em ganchos isolados, poderão ser colocadas até 6 (seis) meias carcaças e 3 (três) carcaças inteiras por metro linear de trilho, sendo que no caso da utilização de balancins, permite-se colocar até 4 (quatro) carcaças (ou oito meias carcaças);
- b) a operação de carregamento da câmara de expedição deve ser contínua, não se permitindo a mistura de carcaças provenientes das câmaras de retirada do calor sensível com as que já estejam resfriadas.

Do abatedouro de aves

Art. 102. Para o devido funcionamento dos Abatedouros de aves deverão ser observadas as exigências estruturais e tecnológicas relacionadas a seguir, seguindo as fases operacionais desenvolvidas antes e depois do abate '*ante-mortem*' e '*post-mortem*', além das citadas neste regulamento, com os seguintes aspectos e condições:

§1º O matadouro deverá ser instalado no centro de um terreno, elevado cerca de 1m (um metro), afastado dos limites da via pública, preferentemente a 5m (cinco metros), com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação independente de veículos transportadores de aves vivas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.

§2º O matadouro deverá dispor de áreas suficientes para as instalações previstas nas presentes normas e ter pavimentadas as áreas de circulação.



§3º A área de recepção de aves:

- I. Será instalada em plataforma coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares;
- II. Deverá dispor de área suficiente, levando-se em conta a velocidade horária do abate e as operações ali realizadas;
- III. Quando não for possível o abate imediato, será permitido a espera em local específico com cobertura e ventilação e, conforme o caso, umidificação ambiente;
- IV. Será dotada de dispositivo que permita fácil movimentação dos contentores e/ou estrados, os quais, após vazios, deverão ser encaminhados para a seção própria;
- V. Não será permitida armazenagem dos contentores e/ou estrados após higienizados e desinfetados, no mesmo local dos contentores e/ou estrados das aves vivas;
- VI. Não será permitida a higienização de veículos transportadores de aves vivas nas áreas de descarga junto a plataforma de recepção, exceto para os casos de emprego de instalações móveis de vedação completa do veículo, caracterizado como sistema fechado, dotado de escoamento e canalização própria de resíduos.

§4º Em local separado fisicamente da recepção das aves, a insensibilização deve ser preferentemente por eletronarcose sob imersão em líquido, cujo equipamento deve dispor de registros de voltagem e amperagem e esta será proporcional à espécie, tamanho e peso das aves, considerando-se ainda a extensão a ser percorrida sob imersão.

§5º A insensibilização não deve promover, em nenhuma hipótese, a morte das aves e deve ser seguida de sangria no prazo máximo de 12 (doze) segundos.

§6º A sangria será realizada em instalação própria e exclusiva, denominada "área de sangria", voltada para a plataforma de recepção de aves, totalmente impermeabilizada em suas paredes e teto.

§7º A operação de sangria será efetuada com as aves contidas pelos pés, em ganchos de material inoxidável, apoiados em trilhagem aérea mecanizada.

§8º O comprimento do túnel corresponderá ao espaço percorrido pela ave, no tempo mínimo exigido para uma sangria total, ou seja, 3 (três) minutos, antes do qual não será permitida

qualquer outra operação.

§9º Deverá ser levado em conta, também, o tempo que as aves deverão permanecer dependuradas pelos pés, antes da sangria, para que haja fluxo de sangue à cabeça;

§10. Na área, o sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada "calha de sangria".

§11. O fundo ou piso da calha deverá apresentar declividade acentuada em direção aos pontos coletores, onde serão instalados 2(dois) ralos de drenagem: 1(um), destinado ao sangue e outro à



água de lavagem.

§12. O sangue coletado deverá ser destinado para industrialização, como não comestível, ou outro destino conveniente, a critério do CONSAÚDE.

§13. A partir da sangria, todas as operações deverão ser realizadas continuamente, não sendo permitido o retardamento ou acúmulo de aves em nenhuma de suas fases, até a entrada das carcaças nas câmaras frigoríficas.

§14. A seção de sangria deverá dispor, obrigatoriamente, de lavatórios acionados a pedal (ou outro mecanismo que impeça o uso direto das mãos), com esterilizadores de fácil acesso ao operador.

Art. 103. A escaldagem e depenagem deverão ser realizadas em instalações próprias e/ou comuns às duas atividades, completamente separadas através de paredes, das demais áreas operacionais.

§1º O ambiente deverá possuir ventilação suficiente para exaustão do vapor d'água proveniente da escaldagem e da impureza em suspensão.

§2º Recomenda-se o emprego de "lanternins", coifas ou exaustores, quando a ventilação natural for insuficiente, podendo o forro ser dispensado nessa dependência.

Art. 104. A escaldagem deverá, obrigatoriamente, ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento (frango, galinha, galo, peru, etc.), não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.

Art. 105. As aves poderão ser escaldadas pelos seguintes processos:

I. por pulverização de água quente e vapor;

II. por imersão em tanque com água aquecida através de vapor.

§1º Quando a escaldagem for executada em tanque, o mesmo deverá ser construído de material inoxidável, proibindo-se o uso de qualquer outro material impermeabilizante nas suas superfícies internas, deverá apresentar sistema de controle de temperatura e renovação contínua de água, de maneira que em cada turno de trabalho ou quando necessário, seja renovado o correspondente ao seu volume total.

§2º Deverá ser previsto equipamento adequado e/ou área destinada à escaldagem de pés e cabeças e a retirada da cutícula dos pés, quando se destinarem a fins comestíveis, observando-se o mesmo critério quanto à renovação contínua de água e frequência de sua remoção total.

§3º A depenagem deverá ser mecanizada, executada com as aves suspensas pelos pés e processadas logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento.

§4º Não será permitido o acúmulo de penas no piso, devendo para tanto, haver uma canaleta para o transporte contínuo das penas para o exterior da dependência. As características e dimensões dessa canaleta poderão variar de acordo com o tipo de equipamento instalado, ser ou não construída no próprio piso, de forma que permita adequado transporte de penas e fácil higienização.



Art. 106. Os trabalhos de evisceração deverão ser executados em instalação própria, isolada através de paredes da área de escaldagem e depenagem, compreendendo desde a operação de corte da pele do pescoço, até a "toilette final" das carcaças.

§1º. Nessa seção poderão também ser efetuadas as fases de pré-resfriamento, gotejamento, embalagem primária e classificação, desde que a área permita a perfeita acomodação dos equipamentos e não haja prejuízo higiênico para cada operação.

§2º Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja lavada, inclusive os pés.

§3º Em sistemas de evisceração não automatizados, esses chuveiros poderão ser localizados no início da calha de evisceração ou na entrada da sala de evisceração.

§4º A evisceração não automatizada será, obrigatoriamente, realizada com as aves suspensas em ganchos de material inoxidável, presos em trilhagem aérea mecanizada, sob a qual deverá ser instalada uma calha de material inoxidável, não corrosível, de superfície lisa e de fácil higienização, de modo que as vísceras não comestíveis sejam captadas e carregadas para os coletores, ou conduzidos diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria).

Art. 107. A trilhagem aérea será disposta sobre a calha a uma altura tal que não permita, em hipótese alguma, que as aves aí dependuradas possam tocar na calha ou em suas águas residuais.

Art. 108. Todas operações que compõem a evisceração e ainda a "Inspeção de Linha" deverão ser executadas ao longo dessa calha, cujo comprimento deverá ser no mínimo de 1(um) metro por operário para atender a normal execução dos trabalhos que nela se desenvolvem, a saber:

- I. cortes da pele do pescoço e traquéia;
- II. extração de cloaca;
- III. abertura do abdômen;
- IV. eventração (exposição das vísceras);
- V. inspeção sanitária;
- VI. retirada das vísceras;
- VII. extração dos pulmões;
- VIII. "toilette" (retirada do papo, esôfago, traqueia, etc.);
- IX. lavagem final (externa e internamente).

§1º Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças antes que seja realizada a inspeção post-mortem.

§2º A calha de evisceração deverá apresentar declive acentuado para o ralo coletor, a fim de permitir remoção contínua dos resíduos para o exterior da dependência, de modo a evitar acúmulo na seção, e possuir largura, de borda a borda, de no mínimo 0,60m (sessenta centímetros), observando-se que o afastamento da sua borda até o ponto de projeção da nora sobre a calha seja, no mínimo, de 0,30m (trinta centímetros).

§3º A calha disporá de água corrente, sob pressão adequada, fornecida através de um sistema de



canos perfurados, localizados na parte interna e ao longo da calha, com finalidade de propiciar constante limpeza e contínua remoção dos resíduos para os coletores.

§4º A calha de evisceração disporá de pontos de água localizados em suas bordas na proporção mínima de 1 (um) para cada 2 (dois) operários, destinados à lavagem das mãos.

§5º Na área destinada à abertura do abdômen, eventração, inspeção sanitária e retirada das vísceras, recomenda-se a instalação, paralela e ao longo do trilhamento, à altura da metade superior do gancho, de dispositivo a servir de apoio e guia, impedindo o movimento das carcaças e diminuindo a possibilidade do contato das vísceras com a carcaça.

Art. 109. A inspeção *post-mortem*, executada na seção de evisceração, deverá dispor de:

I. área de "Inspeção de Linha", localizada ao longo da calha de evisceração, logo após a eventração. Deverá dispor de todo equipamento capaz de proporcionar eficiência, facilidade e comodidade das operações de inspeção sanitária, com adequada iluminação, bem como, o espaço mínimo de 1 (um) metro por Inspetor, lavatórios e esterilizadores;

II. área para "inspeção final", contígua à calha de evisceração, dotada de focos luminosos em número suficiente, dispostos de forma a garantir perfeita iluminação. Preconiza-se, igualmente, iluminação entre 500 a 600 LUX;

III. sistema de ganchos de material inoxidável, em trilhagem aérea ou não, instalado de modo a permitir fácil desvio das carcaças suspeitas e eficiente trabalho de inspeção sanitária;

IV. carrinhos, chutes ou recipientes de aço inoxidável, dotados de fechamento, destinados à colocação das carcaças e vísceras condenadas, identificados total ou parcialmente pela cor vermelha e, ainda, com a inscrição "condenado";

V. resfriadores contínuos com água gelada ou água mais gelo, destinados ao recebimento de carcaças ou partes de carcaças liberadas pela Inspeção.

§1º Além desses equipamentos descritos anteriormente, deverá estar à disposição da Inspeção, balança destinada ao controle de absorção de água pelas carcaças, na operação de pré-resfriamento, bem como termômetro para controle de temperatura.

§2º As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria).

§3º As vísceras comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, após previamente preparadas e lavadas.

§4º Os pés e pescoço com ou sem cabeça, quando retirados na linha de evisceração para fins comestíveis, deverão ser imediatamente pré-resfriados, em resfriadores contínuos por imersão, obedecendo ao princípio da renovação de água contracorrente e à temperatura máxima de 4°C, devendo, o pré-resfriamento dos pés e pescoço, com ou sem cabeça, ser realizado em seção adequada.

§5º Os miúdos (moela, coração e fígado) deverão ser processados em seção própria e com fluxo



adequado.

§6º As moelas devem ser abertas, para permitir perfeita lavagem interna e remoção total da cutícula. Deverá ser retirado o saco pericárdio (coração), assim como a vesícula biliar (fígado).

§7º Os miúdos (moela, coração e fígado) devem ser pré-resfriados, imediatamente, após a coleta e preparação.

§8º Acúmulo de miúdos para processamento não será permitido.

§9º A gordura cavitária e de cobertura da moela, poderá ser utilizada para fins comestíveis, quando retirada durante o processo de evisceração, antes da retirada e abertura da moela e ainda sob o mesmo tratamento dos miúdos comestíveis.

§10. Os pulmões serão, obrigatoriamente, retirados, através do sistema de vácuo ou mecânico, preconizando-se a instalação de sistema de higienização dos instrumentos utilizados.

§11. Nos sistemas à vácuo, o equipamento para pressão negativa e os depósitos de pulmões serão instalados fora da seção.

§12. A lavagem final por aspersão das carcaças após a evisceração, deve ser efetuada por meio de equipamento destinado a lavar eficazmente as superfícies internas e externas.

§13. As carcaças poderão também ser lavadas "internamente" com equipamento tipo "pistola", ou similar, com pressão d'água adequada.

Art. 110. A localização do equipamento para lavagem por aspersão das carcaças (interna e externamente), quando tratar-se de pré-resfriamento por imersão em água, deverá ser após a evisceração e imediatamente anterior ao sistema de pré-resfriamento, não se permitindo qualquer manipulação das carcaças após o procedimento de lavagem.

Art. 111. Não será permitida a entrada de carcaças no sistema de pré-resfriamento por imersão que contenham no seu interior água residual de lavagem por aspersão e/ou qualquer tipo de contaminação visível nas suas superfícies externas e internas.

Art. 112. O recolhimento de ovários de aves (reprodutoras ou poedeiras comerciais) será permitido desde que:

§1º A coleta somente será realizada após a liberação das aves por parte do CONSAÚDE, observando todos os princípios básicos de higiene recomendados.

§2º O produto deverá ser resfriado, imediatamente, após a coleta, a uma temperatura máxima de 4°C, devendo ser armazenado e transportado sob refrigeração (0°C) e destinado, exclusivamente, para pasteurização.

Art. 113. O pré-resfriamento poderá ser efetuado através de:

I. aspersão de água gelada;

II. imersão em água por resfriadores contínuos, tipo rosca sem fim;



III. resfriamento por ar (câmaras frigoríficas);

IV. outros processos aprovados pelo CONSAÚDE.

§1º A renovação de água ou água gelada dos resfriadores contínuos tipo rosca sem fim, durante os trabalhos, deverá ser constante e em sentido contrário à movimentação das carcaças (contracorrente), na proporção mínima de 1,5 (um e meio) litros por carcaça no primeiro estágio e 1,0 (um) litro no último estágio.

§2º No sistema de pré-resfriamento por aspersão ou imersão por resfriadores contínuos, a água utilizada deve apresentar os padrões de potabilidade, não sendo permitida a recirculação da mesma.

§3º A temperatura da água do sistema de pré-resfriamento por imersão não deve ser superior a 4°C.

§4º Se existirem diversos tanques, a entrada e a saída de água utilizada em cada tanque deve ser regulada, de modo a diminuir progressivamente no sentido do movimento das carcaças, sendo que a água renovada no último tanque não seja inferior a:

a) 1 (um) litro por carcaça, para carcaças com peso não superior a 2,5 (dois quilos e meio);

b) 1,5 (um meio) litros por carcaça, para carcaças com peso entre 2,5 (dois quilos e meio) a 5,0 (cinco quilos);

c) 2 (dois) litros por carcaça para carcaças com peso superior a 5 (cinco) quilos.

§5º A água utilizada para encher os tanques ou estágios dos resfriadores por imersão pela primeira vez, não deve ser incluída no cálculo dessas quantidades.

§6º O gelo adicionado ao sistema de pré-resfriamento por imersão, deve ser considerado nos cálculos das quantidades definidas para renovação constante de água no sistema.

§7º Nos tanques de pré-resfriamento por imersão com emprego de etano glicol, amônia e/ou similares, a renovação deve ser igualmente contínua, e com água gelada.

§8º A água de renovação do sistema de pré-resfriamento por imersão poderá ser hiperclorada, permitindo-se no máximo 5 ppm de cloro livre.

§9º A temperatura da água residente, medida nos pontos de entrada e saída das carcaças do sistema de pré-resfriamento por imersão, não deve ser superior a 16°C e 4°C, respectivamente, no primeiro e último estágio, observando-se o tempo máximo de permanência das carcaças no primeiro, de trinta minutos.

§10 Cada tanque do sistema de pré-resfriadores contínuos por imersão deve ser completamente esvaziado, limpo e desinfetado, no final de cada período ou turno de trabalho, ou quando se fizer necessário a juízo da Inspeção.

§11 A temperatura das carcaças no final do processo de pré-resfriamento, deverá ser igual ou



inferior a 7°C.

§12 Tolerar-se a temperatura de 10°C, para as carcaças destinadas ao congelamento imediato.

§13 Os miúdos devem ser pré-resfriados em resfriadores contínuos, por imersão, tipo rosca sem fim, obedecendo a temperatura máxima de 4°C e renovação constante da água, no sentido contrário aos movimentos dos mesmos, na proporção mínima de 1,5 (um e meio) litros por quilo.

§14 Quando empregada a injeção de ar nos tanques de pré-resfriamento por imersão para efeito de movimentação de água (borbulhamento), deverá o mesmo ser previamente filtrado.

§15 O sistema de pré-resfriamento em resfriadores contínuos por imersão, deve dispor de equipamentos de mensuração que permitam o controle e registro constante da temperatura da água do tanque, nos pontos de entrada e saída das carcaças (termômetro), e do volume de água renovada no primeiro e último estágio do sistema (hidrômetro ou similar).

Art. 114. O Gotejamento é destinado ao escoamento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento.

§1º Ao final do gotejamento, a absorção da água nas carcaças de aves submetidas ao pré-resfriamento por imersão, não deverá ultrapassar a 8% de seus pesos.

§2º O gotejamento deverá ser realizado, imediatamente após o pré-resfriamento, com as carcaças suspensas pelas asas ou pescoço, em equipamento de material inoxidável, dispondo de calha coletora de água de gotejamento, suspensa e disposta ao longo do transportador.

§3º Processos tecnológicos diferenciados que permitam o escoamento da água excedente nas carcaças de aves decorrente da operação de pré-resfriamento por imersão em água poderão ser autorizados, desde que aprovados pelo CONSAÚDE.

Art. 115. As mesas para embalagem de carcaças serão de superfície lisa, com bordas elevadas e dotadas de sistema de drenagem.

§1º Visando maior rendimento e comodidade das operações, recomenda-se a instalação de uma transportadora do tipo esteira (ou equipamento similar), de aço inoxidável, ou de material do tipo "borracha sanitária", que deverá ser resistente, sem bordas desfiáveis e de cor clara.

§2º Os miúdos e/ou partes de carcaças, quer sejam ou não comercializados no interior das mesmas, receberão embalagem própria, sendo, obrigatoriamente, a cabeça e pés embalados individualmente.

§3º As carcaças deverão, de preferência, passar da seção de embalagem para a antecâmara, através de óculo (portinhola), provido de "cortina de ar" ou, na ausência deste, de tampa móvel.

Art. 116. Uma vez embaladas primariamente, o acondicionamento de carcaças em embalagens secundárias, será feito em continentes novos e de primeiro uso, onde tal operação deverá ser feita em dependências à parte da seção de embalagem primária.

Art. 117. Poderá ser permitida, a critério da Inspeção, para fins de acondicionamento e/ou transporte, a reutilização de caixas ou recipientes construídos de material que possibilite adequada



higienização.

Art. 118. Carcaças, partes de carcaças e miúdos de aves devem ser comercializadas devidamente embaladas e rotuladas conforme o disposto em Rotulagem.

Dos cortes de carcaças;

Art. 119. Os estabelecimentos que realizarem cortes e/ou desossa de aves devem possuir dependência própria, exclusiva e climatizada, com temperatura ambiente não superior a 12°C.

Art. 120. Os cortes poderão também ser efetuados na seção de embalagem primária e classificação de peso, desde que esta seja climatizada e isolada das demais seções e de maneira tal que não interfiram com o fluxo operacional de embalagem e classificação.

Art. 121. A seção destinada a cortes e/ou desossa de carcaças deve dispor de equipamento de mensuração para controle e registro da temperatura ambiente.

Parágrafo único. A seção deve dispor de lavatórios e esterilizadores distribuídos adequadamente, e com sistema de controle e registro da esterilização de utensílios durante os trabalhos.

Art. 122. Os estabelecimentos que realizam a produção de carne temperada de ave, devem possuir dependência exclusiva para o preparo de tempero e armazenagem dos condimentos.

§1º A localização desta dependência deve observar o fluxograma operacional do estabelecimento e permitir fácil acesso dos ingredientes, dispondo de área destinada ao preparo do produto e posterior acondicionamento.

§2º Será permitido a realização desta operação junto a Seção de Cortes e Desossa, desde que não interfira no fluxo operacional da Seção, como também não comprometa sob o aspecto higiênico-sanitário.

Art. 123. Para o caso de seções de industrialização de produtos cozidos, defumados, curados, esterilizados e outros, estas deverão obedecer critérios de instalação colocados a critério de Inspeção.

Das Instalações Frigoríficas

Art. 124. Entende-se por instalações frigoríficas o conjunto constituído de antecâmara(s), câmara(s) de resfriamento, câmara(s) ou túnel de congelamento rápido, câmara(s) de estocagem e local para instalação do equipamento produtor de frio, devendo atender essa instalação à capacidade de abate e produção.

§1º As antecâmaras servirão apenas como área de circulação, não sendo permitido o seu uso para outros fins e deverão ser climatizadas.

§2º As instalações frigoríficas deverão:

I. apresentar antecâmara com largura mínima de 2,00m com paredes de fácil higienização, resistentes aos impactos e/ou protegidos parcialmente por estrutura metálica tubular, destinada a amortecer os impactos dos carrinhos sobre as mesmas;



II. sistema de iluminação do tipo "luz fria", com protetores à prova de estilhaçamento;

III. portas com largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros) de vão livre, de superfície lisa e de material não oxidável;

IV. dispor de termômetro e, quando exigidos, de outros aparelhos de mensuração e registro.

Art. 125. As carcaças depositadas nas câmaras de resfriamento, deverão apresentar, temperatura ao redor de -1°C (menos um grau centígrado) a 4°C, tolerando-se no máximo, variação de um grau centígrado.

Art. 126. A estocagem de aves congeladas deverá ser feita em câmaras próprias, com temperatura nunca superior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos), e mesmo temporariamente ou por razões de ordem técnica, não será permitido o congelamento de aves nas câmaras de estocagem, quando carcaças congeladas anteriormente, aí estiverem depositadas.



Art. 127. As carcaças de aves congeladas não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -12°C (doze graus centígrados negativos), com tolerância máxima de 2°C (dois graus centígrados).

Da Seção de Expedição (plataforma de embarque)

Art. 128. A seção de expedição ou plataforma de embarque, destinada à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador, pode ser dispensada, quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte.

Art. 129. A seção de expedição ou plataforma de embarque deverá:

I. ter área dimensionada, unicamente, para pesagem, quando for o caso, e acesso ao transporte, não sendo permitido aí o acúmulo de produtos;

II. ser totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículo transportadores, bem como entrada (portal) de acesso à seção, sendo recomendada a instalação de "cortinas de ar", visando atenuar a entrada de ar quente do meio ambiente;

III. possuir proteção (cobertura), mínima de 3 (três) metros, para os veículos transportadores, na área de acostamento, bem como canaletas para drenagem dos resíduos no piso;

IV. dispor de gabinete de higienização para o pessoal que trabalha exclusivamente na área frigorífica.

Art. 130. O transporte deve ser compatível com a natureza dos produtos, de modo a preservar sempre suas condições tecnológicas e, conseqüente manutenção da qualidade, sem promiscuidade, e/ou outras condições que os comprometam.

§1º Tolerar-se a utilização de veículo dotado de carroceria isotérmica, somente, para o transporte de curta distância e duração, que não permita a elevação da temperatura nos produtos em mais de 2°C (dois graus centígrados);

§2º As portas obedecerão aos mesmos detalhes de revestimento e se fecharão hermeticamente;

§3º Quando o piso for protegido por estrado, estes serão desmontáveis, a fim de permitir sua perfeita higienização.

Art. 131. O gelo utilizado na indústria, especialmente no pré-resfriamento de carcaças e miúdos, deverá ser produzido com água potável, preferentemente, no próprio estabelecimento.

Art. 132. Deverá haver seção própria e exclusiva, dotada de água quente (85°C) e vapor, destinada a higienização de recipientes destinados ao transporte de carcaças, partes de carcaças e miúdos, tais como bandejas e carrinhos.

Parágrafo único. Os contentores ou recipientes já higienizados, deverão ser depositados em local



próprio, isolados do piso e separado do local de recepção e higienização.

Art. 133. Para o material de embalagem primária, deverá haver dependência própria e exclusiva, podendo ou não ficar junto ao prédio industrial, o que será definido por ocasião da apreciação dos projetos.

§1º O local para depósito e/ou montagem de caixas de papelão (embalagem secundária) deverá ser específico e separado, com fluxo adequado de abastecimento.

§2º Não se permite o depósito de embalagens diretamente no piso.

Art. 134. A "casa de caldeira" será construída afastada 3 (três) metros de qualquer construção, além de atender às demais exigências da legislação específica.

Art. 135. Quando a lavagem de veículos transportadores de produtos for realizada no estabelecimento, as instalações deverão ser independentes e afastadas das destinadas a higienização dos transportadores de aves vivas e engradados.

Art. 136. As dependências auxiliares, não industriais, tais como: vestiários e refeitório, escritórios, depósito de produtos químicos, serão construídas em prédios separados da matança, de preferência juntos ou próximos a entrada principal da indústria.

Da higiene do ambiente da inspeção *ante mortem* e *post mortem*

Art. 137. Exigir-se a higienização dos pisos, paredes, equipamentos, maquinários e instrumentos de trabalho, especialmente das dependências que manipulem produtos comestíveis, imediatamente após o término dos trabalhos industriais ou entre turnos.

Art. 138. O maquinário, carros, tanques, mesas, continentes e demais utensílios, serão convenientemente identificados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e, os utilizados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis e condenados.

Art. 139. Todas as vezes que for necessário, a Inspeção do CONSAÚDE determinará a substituição, raspagem, pintura e reforma de pisos, paredes, tetos, equipamentos, etc.

Da Higiene das instalações

Art. 140. O lavador de caminhões e engradados será feita com dispositivos com água sob pressão e a desinfecção realizada, preferentemente, com pulverizadores (aspersão).

Art. 141. nos casos de verificação de doenças infecto contagiosas, serão aplicadas, rigorosamente, as medidas preconizadas pela ANVISA.

Art. 142. A higienização da plataforma de recepção de aves, de um modo geral, compreenderá a remoção dos excrementos (e demais sujidades), lavagem e desinfecção.

§1º a lavagem será executada com dispositivos de água sob pressão, até a melhor limpeza das superfícies;



§2º as aves que morrerem na plataforma de recepção ou durante o transporte, serão encaminhadas, com presteza, em recipientes fechados e identificados, ao forno crematório ou à graxaria, sempre sob controle da Inspeção Municipal.

Da Higiene dos equipamentos

Art. 143. Todos os equipamentos do matadouro que tenham contato direto ou indireto com as carnes, deverão estar rigorosamente limpos ao terem início os trabalhos, condição sem a qual a Inspeção do CONSAÚDE não poderá autorizar o funcionamento da seção ou seções.

§1º No decorrer das operações, a manutenção da higiene é questão de observância.

§2º Quando houver interrupção dos trabalhos para refeição, também deverá ser aplicado igual procedimento.

Art. 144. A limpeza e desinfecção do equipamento serão levados a efeito com o emprego de água quente sob pressão e aplicada por dispositivos adequados que se acoplarão em bicos de misturadores de água e vapor.

§1º Usar sabões ou detergentes, soluções bactericidas diversas, desde que aprovadas, seguindo-se sua aplicação de eficiente enxaguadura.

§2º A lavagem geral das salas e equipamentos somente será levada a efeito, depois que o recinto estiver inteiramente livre de produtos comestíveis.

§3º Não permitir o uso de utensílios em geral com cabos de madeira.

§4º As escovas utilizadas para limpeza de pisos e paredes não poderão, em hipótese alguma, serem usadas para limpeza de qualquer equipamento.

Art. 145. Os escaldadores deverão ser completamente esgotados ao final de cada jornada de trabalho, ou quando se fizer necessário, a juízo da Inspeção do CONSAÚDE, removendo-se, totalmente, os resíduos acumulados e higienizando-os devidamente.

Art. 146. As depenadeiras deverão ser convenientemente limpas, observando-se a remoção total das penas aderidas em suas superfícies e "dedos" depenadores.

Art. 147. Todos os equipamentos automáticos (para corte de cloaca, corte e desarticulação de pescoço, corte abdominal, eventração e/ou outros), deverão dispor de eficiente sistema de higienização contínua, durante todo o processamento.

Art. 148. A higienização do limpador de moelas deverá ser auxiliada com o uso de jatos d'água sob pressão.

Art. 149. As tubulações do extrator de pulmões e os depósitos deverão prever facilidade de remoção dos pulmões aí contidos e adequada limpeza dos equipamentos.

Art. 150. Após totalmente esgotados, as superfícies dos resfriadores contínuos ("CHILLER")



deverão ser esfregadas com o auxílio de escovas, cuidando-se, particularmente, de suas peças internas.

Art. 151. Sempre que usadas, as esteiras transportadoras de carcaças e miúdos: deverão prever sistema de lavagem contínua com água preferentemente morna.

Art. 152. Todas as máquinas terão seus motores devidamente protegidos e blindados, para a eficiência da limpeza e segurança dos operários.

Dos trilhos aéreos, correntes e ganchos

Art. 153. A água no interior das caixas dos esterilizadores, quando em uso, deverá estar à temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados), observando-se ainda que o tempo de imersão do instrumental deverá durar pelo menos 3 (três) minutos.

§1º. Os operários dos esterilizadores deverão dispor de facas e/ou tesouras em duplicata.

§2º Exigir-se-á a limpeza diária desses esterilizadores, com jatos de vapor e a renovação da água deverá ser contínua e quando isto não for possível, pelo menos 2 (duas) vez por turno.

Da higiene das operações

Art. 154. Entre as inúmeras operações que se desenvolvem no estabelecimento, merecem destaque especial, sob o ponto de vista higiênico, as seguintes:

I. Em relação à sangria:

a) Remoção frequente de sangue e água, de maneira que a área apresente sempre o melhor estado de limpeza;

b) Funcionamento perfeito do esgoto da canaleta, para rápida vazão de sangue;

c) Os equipamentos e instrumentos de sangria devem ser higienizados adequadamente, com a necessária frequência.

II. extração da cloaca:

a) Deverá ser efetuada de tal forma que não se faça a ablação da cloaca (separação) dos aparelhos digestivos e urogenital que nela se abrem, com a finalidade de diminuir a contaminação das carcaças por fezes, que o processo tradicional de retirada total de cloaca fatalmente determina.

b) A operação descrita na alínea 'a' será feita com as aves suspensas pelos pés, executando-se a incisão "rodelar" da cloaca (pericloaca), deslocando-se da carcaça, sem, contudo, separá-la da porção final do intestino.

c) Os dispositivos automáticos ou mecanizados para execução desta operação deverão dispor de auto lavagem com água corrente sob pressão.

d) O dispositivo mecânico (pistola extrator de cloaca) deverá dispor do sistema para auto lavagem



com água corrente, acionado a cada operação, evitando-se a descarga sobre as carcaças.

III. corte abdominal:

a) Deverá ser efetuado de tal forma que não rompa as vísceras e proporcione facilidade de exposição das mesmas.

b) Os dispositivos automáticos para execução desta operação devem dispor de sistema de auto lavagem, com água corrente sob pressão.

IV. A interrupção dos trabalhos industriais somente poderá ocorrer quando todas as aves, já sangradas, tiverem seu processamento normal concluído e o reinício dos trabalhos só se efetuará com as instalações e equipamentos devidamente limpos.

V. Durante a evisceração, observar-se-á os cuidados higiênicos nos procedimentos da evisceração, especialmente, após a inspeção sanitária.

VI. Os procedimentos de manipulação de carnes e vísceras deverão obedecer aos princípios básicos de higiene.

Da inspeção "*antem mortem*" em Aves

Art. 155. A inspeção 'antem mortem' em aves é atribuição específica do Médico Veterinário, encarregado da Inspeção do CONSAÚDE, e compreende o exame visual dos lotes de aves destinadas ao abate, bem como o conjunto de medidas adotadas para a habilitação das mesmas ao processamento industrial.

§1º A inspeção ante mortem será realizada junto à plataforma de recepção, que deve possuir área específica e isolada para realização de necropsia, quando for necessário.

§2º A seção de necropsia deve dispor de equipamentos e utensílios necessários para a finalidade, inclusive, recipientes próprios para colheita de materiais para remessa a laboratório e de recipiente de aço inoxidável, com fechamento hermético, para colocação de aves e/ou despojos após a necropsia.

§3º Quando a área de necropsia for contígua à plataforma, deve ser perfeitamente isolada desta e do corpo industrial, de modo a não permitir interferência na recepção de aves e no fluxograma operacional da indústria;

Art. 156. As aves necropsiadas devem ser incineradas em forno crematório, ou processadas juntas com subprodutos não comestíveis.

Art. 157. O forno crematório, neste caso, será isolado da indústria.

Art. 158. Juntamente com a prévia notificação de abate, ou acompanhamento de cada lote de aves, as firmas deverão encaminhar à Inspeção do CONSAÚDE o Boletim Sanitário, no qual deve conter os seguintes dados:



-
- I. Procedência das aves, constando o nome e endereço da granja produtora e o número do lote ou galpão;
 - II. Número de aves (inicial e final);
 - III. Doenças detectadas no lote;
 - IV. Tipo de tratamento a que o lote foi submetido, especificando o agente terapêutico usado e duração do tratamento;
 - V. Data de suspensão de ração com antibiótico e/ou coccidiostáticos;
 - VI. Data e hora de retirada de alimentação;
 - VII. Outros dados julgados necessários;
 - VIII. Assinatura do Médico Veterinário responsável pelo plantel.

Art. 159. Os lotes nos quais foram detectadas aves com suspeita ou, comprovadamente, portadoras de doenças que justifiquem o abate em separado, deverão ser abatidos no final da matança normal, sob cuidados especiais (matança de emergência imediata), e, dependendo do caso, as carnes poderão ser declaradas próprias ou impróprias para o consumo.

Art. 160. Quando houver necessidade da realização da Matança de Emergência Imediata, esta deverá ser cercada de todos os cuidados higiênicos e sanitários e ao término será procedida completa higienização e, quando necessitar, desinfecção das instalações, equipamentos e utensílios, bem como renovação total da água dos pré-resfriadores e escaldadeiras.

Art. 161. Em lotes nos quais forem comprovadamente detectadas aves com zoonoses, o Médico Veterinário do CONSAÚDE poderá autorizar o sacrifício ao final da matança, se forem observadas precauções para reduzir ao máximo os riscos de propagação dos agentes causadores e atendidas as demais disposições expedidas pelo órgão oficial de Defesa Sanitária, devendo neste caso as carnes serem condenadas.

Art. 162. Não será permitido o abate de aves submetidas a tratamento com medicamentos e que não tenha sido obedecido o prazo recomendado entre a suspensão da aplicação e data de abate.

Art. 163. Na Inspeção ante mortem deverão também ser observadas as condições de transporte de aves vivas, com atenção para a lotação ideal das gaiolas.

Da inspeção "*post mortem*" - Aves

Art. 164. A inspeção 'post mortem' será efetuada individualmente durante o abate, através de exame visual macroscópico de carcaças e vísceras e, conforme o caso, palpação e cortes.

Art. 165. Os locais ou pontos da seção de matança onde se realizam esses exames são denominados "Linhas de Pré Inspeção" e devem ser localizadas ao longo da calha de evisceração, dispondo de iluminação adequada, espaçamento mínimo de 1 (um) metro para o Inspetor,



dispositivos para lavagem e esterilização de instrumentos e lavatórios de mãos e sistema de controle e registro da ocorrência de afecções e destinação de carcaças e vísceras.

Art. 166. Somente após o término da inspeção post mortem, haverá retirada, e/ou processamento de carcaças e/ou parte e miúdos.

Art. 167. Deverá existir sistema de identificação das aves que apresentarem problemas de ordem sanitária e que necessitem exames complementares, a serem realizados na área de inspeção final e que, devem ser, imediatamente, desviadas da linha de abate (Inspeção Final).

§1º A inspeção de linha é realizada por pessoal treinado especificamente para tal função, mas o juízo final sobre a comestibilidade das carnes e vísceras, cabe única e exclusivamente ao veterinário oficial.

§2º A identificação de cada carcaça e vísceras desviadas da linha de abate para a inspeção final deverá ser mantida até o exame final do Veterinário do CONSAÚDE estar completado.

Art. 168. O veterinário oficial responsável pela Inspeção junto ao matadouro se incumba também, da missão de especificar a velocidade da nória na linha de evisceração, de maneira que durante todo o abate seja possível a normal realização dos exames post mortem.

Parágrafo único. A velocidade deve estar regulada de forma a permitir a realização de uma adequada inspeção sanitária, e não somente em consonância com a capacidade aprovada de suas instalações e equipamentos, observando-se ainda, as numerosas variáveis com relação à sanidade de cada lote de aves.

Art. 169. Quando da Inspeção *ante ou post mortem* forem detectadas afecções nas aves, que indiquem a necessidade de exames mais acurados, a velocidade de abate ficará condicionada a perfeita execução dos trabalhos.

Parágrafo único. A velocidade de abate tem implicação sobre todos os trabalhos, abrangendo os aspectos tecnológicos, higiênicos e sanitários, e por isso, deverá estar ajustada à área útil de trabalho, à capacidade do equipamento e ao número e qualificação técnica dos operários encarregados das diferentes tarefas.

Art. 170. Os exames realizados nas linhas de inspeção são procedidos por uma fase dita preparatória, que tem por finalidade, apresentar à inspeção de carcaças e vísceras em condições de serem eficientemente examinadas, facilitando a visualização interna e externa e ainda, de preservar, sob o ponto de vista higiênico, as porções comestíveis, sendo a execução desta operação de responsabilidade do estabelecimento.

Art. 171. A Inspeção post mortem de aves se realiza em três etapas ou "Linhas de Pré Inspeção", a saber:

I. Linha A - Exame interno – é realizado através da visualização da cavidade torácica e abdominal (pulmões, sacos aéreos, rins, órgãos sexuais), respeitando o tempo mínimo de 2 (dois) segundos por ave.



II. Linha B - Exame de vísceras - Visa o exame do coração, fígado, moela, baço, intestinos, ovários e ovidutos nas poedeiras e é realizado através da visualização, palpação, conforme o caso, verificação de odores e ainda incisão.

a) no exame dos órgãos verifica-se o aspecto (cor, forma, tamanho), a consistência, e em certas ocasiões, o odor;

b) Na execução do exame em questão, deve ser respeitado o tempo mínimo de 2 (dois) segundos por aves.

III. Linha C - Exame externo – é realizado através da visualização das superfícies externas (pele, articulações, etc.). Nessa linha efetua-se a remoção de contusões, membros fraturados, abscessos superficiais e localizados, calosidades, sendo preconizado, também, o tempo mínimo de 2 (dois) segundos por ave para a realização deste exame.

Art. 172. Para o abate os Anexos III, IV e V deverão ser preenchidos, assinados e arquivados em locais apropriados e de fácil acesso a inspeção.

Art. 173. Independente do estabelecido nas presentes normas, o CONSAÚDE é sensível ao estudo de projetos e inovações técnicas em equipamentos e instalações, especialmente os que envolvam o aprimoramento tecnológico, sanitário e mecanização das operações de abate e industrialização de aves, desde que apresentados por firmas ou entidades especializadas que, por sua natureza, se relacionam com a atividade industrial de aves.

Art. 174. Qualquer outra necessidade de Normatização de Padrões que estabeleça ordem e garantia de processos, em especial a abate de aves, poderá ser incorporadas a estas Normas, bem como qualquer exigência que possa ser enquadrada por Órgão de Vigilância Sanitária, para os mesmos fins.

Art. 175. Os casos omissos e as dúvidas suscitadas na execução das presentes normas serão resolvidas pelo CONSAÚDE.

BOVINOS, BUBALINOS, EQUIDEOS, SUÍNOS, CAPRINOS, OVINOS E COELHO

Art. 176. Para execução dos trabalhos de processamento de carnes de bovinos, bubalinos, equídeos, suínos, caprinos, ovinos e coelhos, os estabelecimentos deverão dispor dos seguintes equipamentos:

I. Trilhagem aérea:

a) Deverá ser mecanizada em todo o seu percurso desde a sangria até a entrada das carcaças nas câmaras de resfriamento; tolerando-se supressão da mecanização, substituindo por inclinação da trilhagem aérea com caimento de 3% e chaves de parada nos pontos de trabalho;

b) A trilhagem aérea deverá ficar distante, no mínimo, 1m (um metro) das colunas e paredes na área de sangria;

c) A trilhagem aérea deverá ficar distante, no mínimo, 0,60m (sessenta centímetros) das colunas e 1m (um metro) das paredes da sala de matança;



d) A distância mínima entre trilhos paralelos não deverá ser inferior a 2m (dois metros);

e) Altura mínima de 4m (quatro metros), da sangria até o chuveiro de carcaças, imediatamente antes da câmara de resfriamento, e após este, no mínimo 3m (três metros), sendo o desnível regulado por meio de nória inclinada.

II. As plataformas devem ser metálicas, galvanizadas, ou outro material aprovado pelo CONSAÚDE, sem pintura, fixas ou móveis, com proteção lateral, equipadas com pias e esterilizadores, em número suficiente aos trabalhos e que atendam às exigências de ordem higiênico-sanitárias, com piso de chapa corrugada (antiderrapante), galvanizada, de alumínio ou outro material aprovado pelo CONSAÚDE, com a borda dianteira dobrada para cima, em ângulo arredondado, na altura mínima de 0,10m (dez centímetros), tendo como finalidade evitar o contato das botas dos operários com as carcaças, providas de escadas laterais, inclinadas e dotadas de corrimão.

III. Em relação aos esterilizadores:

a) Devem ter recipientes de aço inoxidável com medidas e características indicadas conforme necessidades, destinando-se à higienização das facas, ganchos e fuzis (chairas) dos funcionários do CONSAÚDE e de operários, bem como das serras e outros instrumentos de trabalho;

b) A água no interior dos esterilizadores, quando de seu uso, deverá estar à temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois graus centígrados e dois décimos);

c) É obrigatória a instalação de esterilizadores nos seguintes locais da sala de matança;

IV. Sangria;

V. Toalete da depilação (no mínimo dois, de acordo com a necessidade de higienização dos instrumentos de trabalho);

VI. Abertura abdominal-torácica;

VII. Oclusão do reto;

VIII. Abertura da "papada";

IX. Inspeção da cabeça e "papada";

X. Plataforma de evisceração;

XI. Mesa de evisceração (dois a quatro, dependendo da velocidade horária da matança);

XII. Plataforma da serra de carcaças;

XIII. Inspeção de carcaças e rins;

XIV. Inspeção Final;

XV. Lavatórios (Pias).



Art. 177. É obrigatório o uso de lavatórios coletivos ou individuais com bojo fundo, com água quente e torneiras acionadas a pedal ou outro dispositivo que impeça o uso direto das mãos, proibindo-se o deságue direto no piso.

Art. 178. Os lavatórios coletivos ou individuais devem ser instalados nas entradas da sala de matança e na saída dos sanitários adjacentes, sempre providos de sabão líquido inodoro, toalhas de papel e cestos metálicos coletores com tampa articulada, movida a pedal ou outro tipo de recipiente aprovado pelo CONSAÚDE.

Art. 179. Obrigatoriamente, o lavador de botas deve ser instalado antes das pias coletivas, localizado nas entradas da sala de matança, com acionamento pelos pés, provido de desinfetante e escovas, com tomadas de água ligadas a mangueiras plásticas, que permitam a higienização das botas, por ocasião da entrada de pessoal na sala de matança.

Art. 180. Deverá ser construído, após o lavador de botas, um pedilúvio com solução desinfetante, cuja principal finalidade será evitar a entrada de pessoas sem botas no interior de sala de matança, além de permitir a desinfecção do referido calçado.

Art. 181. Os chuveiros da sala de matança devem ser localizados, um logo após a sangria, outro na saída da zona suja e o último após a plataforma de retirada do "unto", e devem ser construídos em forma de box metálico, de aço inoxidável, com a largura de 1,60m (um metro e sessenta centímetros), altura mínima igual à da trilha aérea e os comprimentos mínimos de acordo com a velocidade de abate.

§1º A água em forma de jatos deve ser em volume suficiente e com pressão de 3 atm (três atmosferas), provindo de instalações hidráulicas tubulares localizadas nas partes superior, mediana e inferior do box.

§2º Será obrigatória a instalação de tubulação própria em cada um dos chuveiros, de forma a conduzir as águas servidas diretamente ao esgoto, prevendo-se caixas de separação de gorduras.

Art. 182. Deverão existir bebedouros automáticos, acionados pelos pés, ou outro mecanismo que não envolva o uso das mãos, em número suficiente e distribuídos convenientemente.

Art. 183. O tanque de escaldagem deverá ser metálico ou de outro material aprovado.

Art. 184. É recomendável mesa rolante para evisceração e inspeção de vísceras, permitindo-se o uso de mesas fixas, em aço inoxidável. Compondo-se em conjunto com uma esteira sem fim, dotada de bandejas com chapas de espessura mínima de 3mm (três milímetros), com estrutura em ferro galvanizado e sem pintura, sendo que outros equipamentos poderão ser usados mediante aprovação do CONSAÚDE.

Art. 185. A sangria será realizada imediatamente após a insensibilização e consistindo na secção dos grandes vasos do pescoço na entrada do peito, com um tempo máximo de 30s (trinta segundos) entre a insensibilização e a sangria.



§1º O sangue deverá ser recolhido em calha própria, totalmente impermeabilizada com cimento liso de cor clara, ou em chapa de aço inoxidável denominada "calha de sangria".

§2º O fundo ou piso da calha deverá apresentar declividade acentuada, de 5 a 10% (cinco a dez por cento) em direção aos pontos coletores, onde serão instalados 2 (dois) ralos de drenagem, um destinado ao sangue e outro à água de lavagem.

§3º O trilhamento do túnel de sangria deverá ser mecanizado, situando-se 3m (três metros), no mínimo, acima da calha de sangria.

§4º O sangue coletado deverá ser destinado para farinha de sangue ou sangue em pó (produtos não comestíveis).

§5º Somente será permitido o uso de sangue para produtos comestíveis quando fielmente observadas as exigências higiênico-sanitárias a seguir relacionadas: a sangria será feita com no mínimo 2 (duas) facas especiais, precedida de uma conveniente higienização do local do corte, sendo a faca obrigatoriamente higienizada no esterilizador após cada animal sangrado.

§6º Os recipientes para a coleta de sangue devem ser perfeitamente identificados, de material inoxidável, formato cilíndrico, com cantos arredondados e providos de tampas, guardando-se perfeita identificação entre os respectivos conteúdos e os animais sangrados; a coleta de sangue poderá ser feita por lotes de no máximo 10 (dez) suínos.

Escaldagem e depilação (Suínos)

Art. 186. Os tanques de escaldagem deverão ser metálicos ou de outro material aprovado pelo CONSAÚDE, com renovação constante de água, através de "ladrão", possuindo ainda instalação obrigatória de termômetro para controle da temperatura, que deverá estar entre 62°C a 72°C (sessenta e dois a setenta e dois graus centígrados), dependendo da pelagem do animal.

§1º O tempo de escaldagem situar-se-á entre 2 (dois) e 5 (cinco) minutos;

§2º o comprimento mínimo do tanque será de 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros);

§3º o tanque obedecerá às seguintes dimensões mínimas: profundidade: 1,5m (um metro e meio); nível de água; 1m (um metro).

Art. 187. A entrada dos suínos será feita através de calha aço inoxidável, ou outro processo aprovado pelo CONSAÚDE na apreciação dos respectivos projetos, não se permitindo a simples derrubada dos suínos diretamente do trilho no tanque.

Art. 188. O tanque de escaldagem terá dispositivos mecanizado para movimentação dos suínos em seu interior quando o abate for superior a 70 (setenta) animais/dia.

Art. 189. A depiladeira será obrigatoriamente mecanizada, devendo funcionar perfeitamente, acompanhando a capacidade horária de matança.



Art. 190. A saída da depiladeira será feita sobre mesa de canos, chapa de aço inoxidável ou ainda outro material aprovado pelo CONSAÚDE.

Art. 191. Será permitido o uso de outros processos de escaldagem e depilação, desde que aprovado pelo CONSAÚDE.

Toalete da depilação

Art. 192. A operação depilatória será completada manualmente ou por outro processo aprovado pelo CONSAÚDE e as carcaças lavadas convenientemente antes da entrada na zona limpa.

§1º O trilhamento destinado à toalete deverá ser mecanizado, quando o abate for superior a 70 animais/dia.

§2º O comprimento mínimo do trilho será de 4m (quatro metros).

Art. 193. A abertura abdominal torácica será realizada na zona limpa e consiste no corte ventral mediano das paredes abdominal e torácica, com a retirada do pênis, nos machos e deverá ser realizado com faca especial, visando evitar o rompimento de alças intestinais e contaminação fecal.

Art. 194. O corte da sínfise pubiana (osso da bacia), realizado com alicate especial para esta finalidade, ou outro equipamento aprovado pelo CONSAÚDE.

Art. 195. Para evitar a contaminação fecal será obrigatória a oclusão do reto, antes da evisceração.

§1º. A oclusão do reto poderá ser feita através de ligadura (amarração) com linha resistente ou pelo uso de grampos de aço inoxidável.

§2º. no caso do uso de grampos, estes deverão ser retirados na zona suja da triparia. Antes de serem novamente utilizados devem sofrer rigorosa higienização e esterilização.

Art. 196. Inspeção da cabeça e "papada", obrigatoriamente será realizada antes da evisceração e se deve à possibilidade de constatação de lesões, tais como a cisticercose e tuberculose, antes

da inspeção de vísceras, o que virá a determinar não só um exame mais acurado destas, como a sua separação e identificação, a fim de serem desviadas com a respectiva carcaça até a inspeção final.

Parágrafo único. A abertura da "papada" deverá ser realizada pelo corte ventral mediano, ou outra técnica, desde que permita manter íntegros os nodos linfáticos e facilite a inspeção dos músculos.

Art. 197. As operações citadas nos Art. 193 ao Art. 196 necessitam de um espaço mínimo de 5 m (cinco metros) para uma velocidade de matança adequada.

Mesa de evisceração e inspeção de vísceras

Art. 198. A mesa de evisceração obedecerá em sua característica o que determina o art. 176 deste Regulamento.



§1º Constará da mesa de evisceração um conjunto de 2 (duas) bandejas para cada animal, sendo uma para "vísceras brancas" (estômago, intestinos, bexiga, baço e pâncreas) e a outra para "vísceras vermelhas" (coração, língua, pulmões e fígado) e possuirão as seguintes dimensões mínimas:

a) bandeja para " vísceras brancas": comprimento: 0,75m (setenta e cinco centímetros) largura: 0,90m (noventa centímetros) altura: 0,10m (dez centímetros);

b) bandeja para "vísceras vermelhas": comprimento: 0,60m (sessenta centímetros) largura: 0,90 (noventa centímetros) altura: 0,10 (dez centímetros).

§2º o comprimento do conjunto das duas bandejas deve corresponder ao espaço destinado a cada animal na nória, de tal forma que cada carcaça acompanhe as vísceras correspondentes, com fácil e perfeita identificação, compreendendo-se, assim, que a velocidade da mesa deve estar sincronizada com a velocidade da nória.

Art. 199. As plataformas de evisceração sobre a mesa rolante deverão ter leve inclinação em sentido contrário a direção do trilhamento, bordas laterais e anteriores dobradas para cima, em ângulo arredondado, até a altura de 0,10m (dez centímetros), evitando, assim, escoamento sobre a mesa de líquidos eventualmente vindos da plataforma.

Art. 200. Após a evisceração segue-se área útil destinada à inspeção de vísceras, formada pelos conjuntos de duas bandejas, em número variável, de acordo com a velocidade horária de abate.

§1º A área útil possuirá dispositivos capazes de pararem instantaneamente e ao mesmo tempo a mesa e a nória, localizados junto às linhas de inspeção de vísceras e carcaças.

§2º A área útil deverá dispor de no máximo dois chuveiros, com água morna, acionados pelos pés, nos pontos de inspeção de "vísceras vermelhas" (coração e língua).

§3º A área útil disporá, junto à extremidade final da mesa, de aberturas e "chutes" apropriados e separados, para a remoção de vísceras normais e das condenadas pela Inspeção, por causas que não impliquem em sua remessa para a Inspeção Final.

Art. 201. Os quadros marcadores de causas de rejeições, deverão estar adequadamente situados junto às diversas linhas de inspeção, sendo confeccionados em aço inoxidável, e as contas para marcação, com material plástico nas cores preta e branca.

§1º. Os quadros marcadores de causas de rejeições serão em número de 04 (quatro) e estarão distribuídos da seguinte forma:

I. Linha "A" - Inspeção de útero;

II. Linha "B" - Inspeção de intestinos. estômago, baço, pâncreas e bexiga;

III. Linha "C" - inspeção de coração e língua;

IV. Linha "D" - Inspeção do fígado e pulmões;



V. Linha "E" - Inspeção de rins.

§2º O útero deverá ser retirado na pré-evisceração.

Art. 202. A plataforma para a serra de carcaças e cabeças deverá estar localizada imediatamente após a evisceração.

§1º A plataforma pode ser escalonada ou em forma de rampa, ou ainda do tipo em que a serra trabalhe a partir do nível dos ombros do operador.

§2º É obrigatória a instalação e uso de "esterilizador" próprio para a serra, em local de fácil acesso, com a finalidade de sua higienização após cada uso.

Art. 203. A inspeção de carcaças e rins será realizada em plataforma própria logo após a serra de carcaças e cabeça, em posição adequada ao trabalho de inspeção, sendo que os rins devem vir aderidos à carcaça ou de outra forma aprovada pelo CONSAÚDE.

Art. 204. A inspeção do cérebro deve ser realizada com vistas à pesquisa de cisticercose.

Art. 205. A inspeção final será realizada em área isolada das diferentes áreas de trabalho da sala de matança, em local de fácil acesso, com iluminação natural e artificial abundante, o mais próxima possível das linhas de inspeção, facilitando, desta forma, o recebimento de vísceras, órgãos e carcaças a ela destinados.

Parágrafo único. O desvio de entrada para a Inspeção Final deverá ser independente e estará localizado após o término do trilhamento paralelo à mesa rolante e disporá de área correspondente a 8% (oito por cento) da área total da sala de matança.

Art. 206. A área de inspeção final deverá dispor de no mínimo 4 (quatro) trilhos paralelos sendo 3 (três) considerados desvios: um servirá para contusões, outro para doenças parasitárias e o terceiro para doenças infecciosas.

Art. 207. O conjunto de trilhos desvios deverá ter capacidade para agregar no mínimo 5% (cinco por cento) da matança diária e um quarto trilho estará situado em frente a uma plataforma, recebendo para a Inspeção Final as carcaças provenientes dos três trilhos que constituem os desvios.

Art. 208. A área de inspeção final deverá possuir plataforma de Inspeção Final, esterilizadores, pias, "chute" para condenados e/ou carrinhos e/ou recipientes de chapa galvanizada, pintados externamente de vermelho, com a finalidade de receberem os resíduos derivados das "limpezas" de contusões e/ou órgãos e carcaças condenadas.

Art. 209. A área de inspeção final deverá possuir armário em aço inoxidável, com chaves para a guarda de chapas de marcação e carimbos.

Art. 210. Na entrada da Inspeção Final deve existir uma placa com os seguintes dizeres:



"PRIVATIVO DA INSPEÇÃO Nº";

Art. 211. A mesa de inspeção de vísceras junto a Inspeção Final deve estar localizada em posição que permita receber as vísceras provenientes da mesa de evisceração.

Art. 212. O transporte das vísceras da mesa de evisceração para a Inspeção Final será feito por meio de carrinhos com bandejas exclusivamente destinadas ao transporte de vísceras à Inspeção Final.

§1º A mesa para os exames de vísceras deverá ser toda em aço inoxidável, com ganchos do mesmo material, para colocação dos diversos órgãos;

§2º terá instalado dispositivo que permita a higienização das bandejas, após cada uso;

§3º o trilho de saída das carcaças liberadas da Inspeção Final deve ser independente e ligado ao trilhamento geral da sala de matança antes da plataforma de retirada do "unto" e deverá dispor de dispositivo para a lavagem de carcaças destinadas ao sequestro.

Art. 213. A câmara de sequestro para resfriamento de carcaças e desossa de sequestro preferentemente deve ser dotada de "chutes" que a comunique diretamente com a fusão de banha (suíno) e a salga (couro bovino).

§1º No caso de impossibilidade do uso de "chute (s)" deverá possuir carrinhos próprios, com tampa, construídos em aço inoxidável e destinados ao transporte das carnes para o aproveitamento condicional;

§2º as condições de pé-direito, piso, esgoto, paredes, aberturas, iluminação, teto, água e vapor, deverão obedecer o estabelecido no item 'sala de desossa'.

§3º a desossa e a câmara de sequestro deverão ser dotadas de portas com chaves, de uso exclusivo da Inspeção, sendo identificadas com os dizeres: "PRIVATIVO DA INSPEÇÃO Nº";

§4º Os produtos oriundos da desossa de sequestro, deverão ser salgados, congelados e estocados em locais exclusivos, sob controle do CONSAÚDE.

§5º Estabelecimentos poderão realizar a desossa de sequestro no final dos trabalhos de desossa normais;

Art. 214. A área destinada a retirada do "unto" será localizada no trilhamento geral da sala de matança, logo após o desvio de saída da Inspeção Final, disporá de plataformas, com dimensões suficientes para os trabalhos de retirada do "unto" e possuirá "chute", carrinho ou bandeja, colocada em suporte próprio.

Art. 215. na etapa de Toalete e Chuveiro para carcaças será procedida a retirada da medula, resíduos da sangria, restos de traqueia, pulmões, etc., determinando que a carcaça, ao penetrar nas câmaras de resfriamento, esteja completamente sem aqueles resíduos.



§1º a toaleta deverá localizar-se imediatamente antes do chuveiro de carcaças;

§2º equipamento de uso obrigatório, situado logo após a retirada do "unto", poderá ser usada a "pistola" combinada, ou simplesmente isolada.

Art. 216. Em relação à higiene do ambiente da inspeção "*ante mortem*", "*post mortem*", instalações frigoríficas e processamentos, devem ser observadas as seguintes diretrizes:

I. São obrigatórias a lavagem e higienização conveniente de pisos, paredes, equipamentos, maquinários em geral e instrumentos de trabalho, com especial atenção das dependências que manipulem produtos comestíveis;

II. As dependências internas, bem como, a área circundante do estabelecimento, serão mantidas cercadas através de muro ou/e tela, ou outro, e livres de insetos, roedores, cães e outro animais, tomando-se especiais precauções quanto aos focos de moscas e roedores;

III. Será obrigatória a desinfecção de mãos, instrumentos e uniformes de todo o pessoal que manipula produtos condenados, em qualquer dependência ou seção do estabelecimento, através do uso de antissépticos e desinfetantes apropriados autorizados pelo CONSAÚDE;

IV. Quando julgar conveniente, o CONSAÚDE poderá determinar a raspagem, reforma, substituição ou pintura, quando for o caso, de paredes, tetos, equipamentos, pisos, etc;

V. As caixas de sedimentação de substâncias residuais serão frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 217. Em relação aos estábulos e pocilgas, devem ser observadas as seguintes diretrizes:

I. A desinfecção será semanal, com exceção do eventual aparecimento de doenças infectocontagiosas, quando então serão imediatamente desinfetadas;

II. Somente poderão dar entrada a novos lotes para abate, após terem sido convenientemente lavados e higienizados;

III. Os bebedouros deverão ser mantidos rigorosamente limpos e sua água trocada no mínimo cada vez que se renova o lote;

IV. Será proibida a matança de animais que não tenham permanecido pelo menos 12 (doze) horas para bovinos e 8 (oito) horas para suínos em descanso, jejum e dieta hídrica, nas dependências de matança do estabelecimento;

V. A juízo do CONSAÚDE, este repouso, poderá ser dilatado até 24 (vinte e quatro) horas no máximo, nos casos em que os animais provenham de zonas distantes ou tenham efetivado viagem acidentada;



VI. Este período poderá ser prolongado por motivo de ordem sanitária, nos casos em que os animais permaneçam por um espaço de tempo superior a 24 horas;

VII. A localização do estábulo a uma distância mínima de 20 m (vinte metros) e das pocilgas a uma distância mínima de 15m (quinze metros) do corpo do estabelecimento, visa num sentido higiênico diminuir a contaminação ambiental dos locais onde se elaboram produtos comestíveis.

Considerações dos Anexos do estábulo e pocilgas

Art. 218. O funcionamento de estábulo e pocilga de sequestro deve seguir as seguintes normas:

- I.** será necessária sua integral limpeza sempre que tenha sido ocupada por animais em observação, ou ainda sempre que houver necessidade, a critério do CONSAÚDE;
- II.** sua desinfecção é procedida obedecendo às normas prescritas para as demais dependências, exceto nos casos de animais acometidos de doenças infectocontagiosas;
- III.** os animais chegados mortos ou que venham a morrer no interior das dependências de sequestro ou de matança, serão encaminhados imediatamente à sala de necropsia, devendo ser transportados em carrinho apropriado, pintado de vermelho, fechado e pertencente a esta seção.

Art. 219. O funcionamento da sala de necropsia deve seguir as seguintes normas:

- I.** deverá ser lavada e desinfetada sempre e imediatamente após a utilização, de acordo com o mesmo sistema preconizado para as demais seções do estabelecimento, usando-se para a desinfecção fórmulas ou desinfetantes autorizados pelo CONSAÚDE e quando a necropsia realizada provocar suspeita ou comprovar doenças infectocontagiosas, mais uma vez será o caso de aplicar com rigor, as medidas preconizadas para desinfecção, abrangendo neste caso, dependência, despojos, equipamentos e utensílios.

Art. 220. O atendimento correto das fases do processo tecnológico do abate e a rigorosa observância da higiene na sala de matança e demais seções, antes, durante e após seus trabalhos, são princípios básicos cujo respeito constitui a garantia da obtenção de um produto valioso e higiênico.

Art. 221. A higiene das instalações da sala de matança e anexos, desossa deve observar as seguintes normas:

- I.** Pisos:
 - a)** no início dos trabalhos da jornada, o piso esteja irrepreensivelmente limpo em todos os pontos da sala de matança e seus respectivos anexos;
 - b)** a remoção das sujidades para as canaletas e ralos e a secagem do piso com "rodos" deverão ser operações de natureza contínua;



c) é importante evitar a estagnação das águas servidas, em qualquer parte do estabelecimento, devendo constituir-se uma preocupação que o piso, além de limpo, mantenha-se tanto quanto possível, seco;

d) após o término dos trabalhos, o piso, os ralos e as canaletas serão submetidos a uma cuidadosa lavagem geral, com água quente sob pressão. Semanalmente é obrigatória a desinfecção dos pisos, usando-se substâncias ou fórmulas autorizadas pelo CONSAÚDE.

II. Paredes:

a) igualmente, a exemplo do piso, receberão diariamente, após o término dos trabalhos, lavagem com água quente sob pressão;

b) no mínimo, uma vez por semana ou mais, a critério da Inspeção Municipal, far-se-á uso de desinfetantes autorizados pelo CONSAÚDE.

III. Tetos:

a) serão mantidos isentos de teias de aranha e sujidades de qualquer natureza;

b) por serem os tetos muitas vezes grandes responsáveis pela contaminação do ambiente das dependências, recomenda-se sua periódica higienização.

IV. Equipamentos:

a) todo o equipamento da sala de matança e anexos, bem como aquele em uso nas seções de desossa, que tenham contato direto ou indireto com as carnes, são exigidos irrepreensivelmente limpos, ao ter início os trabalhos, condição sem a qual a Inspeção municipal não pode autorizar o funcionamento das salas;

b) do mesmo modo, no decorrer das operações, ou nos intervalos para refeições, a manutenção da higiene é questão de estrita observância;

c) a limpeza e desinfecção do equipamento são levadas a efeito com o emprego de água fria e quente, sob pressão, esguichada por mangueiras adequadas que se acoplam ao bico de misturadores de água e vapor, cujas válvulas ou registros são manejados de acordo com as necessidades de higienização, podendo fornecer água à temperatura que for conveniente. Usam-se ainda sabões ou detergentes, soluções bactericidas autorizadas pelo CONSAÚDE, seguindo-se sua aplicação de eficiente enxaguagem;

d) a lavagem geral das salas e equipamentos somente poderá ser levada a efeito depois que o recinto estiver inteiramente livre de produtos comestíveis;

e) utensílios usados na limpeza de paredes e pisos, como vassoura, por exemplo, sob hipótese alguma, poderão ser usados na limpeza de qualquer equipamento.

Das instalações frigoríficas

Art. 222. As instalações frigoríficas deverão ser higienizadas e desinfetadas, com soluções



bactericidas e anti-mofo, aprovadas pelo CONSAÚDE, todas as vezes que se fizer necessário, a critério da Inspeção Municipal. Para túneis de congelamento e câmaras de estocagem de congelados, será exigida, no mínimo uma vez por ano, a completa higienização e desinfecção.

§1º O piso, paredes, portas e forro devem ser lavados com água e detergente toda a vez que a Inspeção CONSAÚDE julgar necessário.

§2º O piso, paredes e portas das câmaras de resfriamento de carcaças e respectivas antecâmaras devem ser lavados com água e detergente diariamente.

§3º A água de lavagem deverá ser retirada por meio de rodos, uma vez que não são admitidos ralos ou canaletas nas câmaras frias.

§4º Posteriormente ao processo de lavagem, será imediatamente providenciada a desinfecção através do uso de desinfetantes ou fórmulas autorizados pelo CONSAÚDE.

§5º O emprego da lâmpada ultravioleta e a ozonização das câmaras com finalidade higiênica, será regulado por instruções próprias.

Considerações da higiene do pessoal

Art. 223. Será rigorosamente proibido que operários trabalhem em produtos comestíveis quando são portadores de feridas purulentas nas mãos ou braços, mesmo que protegidos por curativos, sendo tolerado o uso de "dedeiras" de plástico ou borracha para proteção de ferimentos leves e recentes.

Art. 224. Será obrigatório o uso de uniforme branco pelos operários que trabalhem com produtos comestíveis e azuis para os não comestíveis; gorro, calças compridas, camisa ou avental e botas de borracha brancas para produtos comestíveis e pretas para não comestíveis.

§1º A troca coletiva do uniforme é obrigatoriamente realizada todos os dias;

§2º Será permitido o uso de avental plástico, transparente ou branco, sobre o uniforme, sendo proibido, entretanto, os de lona ou similares;

§3º É proibido durante os trabalhos o uso de anéis, brincos, pulseiras, unhas compridas, esmaltes e outros adornos, bem como, relógio de pulso, para todos aqueles que manipulam diretamente carcaças, cortes, carnes em geral e produtos;

§4º Nas áreas de descanso, internas ou externas, serão instalados bancos, cadeiras, etc., proibindo-se que os operários uniformizados venham a sentar-se diretamente no chão, amuradas ou outros locais impróprios.

Dos instrumentos de trabalho.

Art. 225. O porte dos equipamentos de trabalho como facas, ganchos e fuzis (chairas) será obrigatoriamente feito com a proteção de bainha metálica de aço inoxidável ou duralumínio, vedando-se o uso daquelas confeccionadas em couro ou material similar.



Art. 226. Não é permitido o uso, igualmente, de cintas de couro para sustentação das referidas bainhas, sendo recomendado para esta finalidade, material plástico do tipo "nylon".

Art. 227. Para os operários que trabalham junto às Linhas de Inspeção, bem como para todos os funcionários da Inspeção, será exigido o uso de facas em duplicata, ficando uma sempre colocada no esterilizador.

Art. 228. A critério da Inspeção, esta exigência poderá ser estendida a outros pontos de trabalho da sala de matança.

Art. 229. Proíbe-se qualquer tipo de protetor nos instrumentos de trabalho, excetuando-se aqueles confeccionados em aço inoxidável, desde que aprovados pelo CONSAÚDE.

Art. 230. Proíbe-se, igualmente, nos instrumentos de trabalho, o uso de cabos de madeira; recomenda-se material plástico resistente às higienizações e fundido em uma única peça.

Art. 231. É obrigatório aos operários e funcionários apresentarem-se ao serviço com unhas aparadas e sem panos amarrados às mãos, à guisa de proteção.

Art. 232. Ao ingressarem na sala de matança e ao saírem dos sanitários, são compelidos a lavar as mãos com água e sabão líquido inodoro.

Art. 233. Todas as operações desenvolvidas dentro da sala de matança e anexos, instalações frigoríficas, desossa, merecem destaque especial, sob o ponto de vista higiênico-sanitário.

Art. 234. Nos chuveiros de sala de matança, impõe-se, como medida obrigatória, a drenagem constante das águas residuais por meio de tubulação própria diretamente ligada a parte inferior dos chuveiros, não se permitindo, de forma alguma, o escoamento destas águas diretamente sobre o piso.

Art. 235. No processo de sangria, deverá haver remoção do sangue com rodo, sempre que necessário, de maneira que a área de sangria apresente o melhor aspecto de limpeza, devendo ser respeitado rigorosamente as demais normas aplicáveis ao processo, descritos neste regulamento.

Art. 236. O tanque de escaldagem deve atender aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos de tempo, temperatura e limpeza da água, sendo esta diariamente esgotada, procedendo a imediata higienização.

Art. 237. O processo de toailete da depilação deve ser realizado com o uso de facas próprias, higienizadas frequentemente nos esterilizadores próprios a esta finalidade, ou por outro processo, desde que aprovado pelo CONSAÚDE.

§1º Durante os trabalhos da toailete, é obrigatória a retirada total dos "casquinhos", recomendando-se o uso de alicate especial a esta operação;

§2º Imediatamente após o término dos trabalhos ou sempre que a Inspeção Municipal julgar necessário, deverá se recolher os "casquinhos" e cerdas, conduzindo-os aos locais próprios para



seu tratamento. Após, será feita uma rigorosa higienização das instalações e equipamentos.

Art. 238. O processo de abertura abdominal torácica e corte da sínfise pubiana, deve ser realizada obrigatoriamente na "zona limpa" da sala de matança pelo uso de faca e alicate especial em duplicatas, de forma a permitir sua higienização em esterilizador próprio, visando principalmente evitar a secção de alças intestinais e a conseqüente contaminação fecal, favorecendo ainda a técnica e rapidez da operação.

Art. 239. A oclusão prévia do reto é de caráter obrigatório em face de sua importância higiênica para a evisceração, devendo ocorrer por meio de completa incisão perianal, liberando esta extremidade do tubo digestivo de suas conexões naturais, através do uso de grampo especial de aço inoxidável ou ligadura com barbante resistente, previamente higienizado.

Art. 240. A evisceração obrigatoriamente será realizada sobre mesa ou outro sistema aprovado pelo CONSAÚDE, retirando-se as vísceras o mais rápido possível em duas etapas, sendo as "vísceras brancas" colocadas na bandeja maior e as "vísceras vermelhas" na menor, evitando-se desta forma a contaminação fecal das últimas.

Parágrafo único. A evisceração deverá ser executada por funcionários devidamente treinados, evitando-se o corte desnecessário de órgãos que prejudiquem os trabalhos de inspeção. Quando acidentalmente ocorrer perfuração ou rompimento do trato gastrointestinal, a inspeção deverá estar atenta para, não somente condenar as vísceras contaminadas, como encaminhar para a "Inspeção Final" as carcaças atingidas.

Art. 241. Nos locais onde haja necessidade da propulsão manual das carcaças, nos trilhos de entrada e saída das câmaras frias, bem como no espostejamento e desossa, a operação será procedida com o auxílio de ganchos de aço inoxidável, de forma a evitar o contato das mãos dos operários com a superfície das peças, devendo existir esterilizadores adequados à higienização dos ganchos inoxidáveis, cuja localização ficará a critério da Inspeção CONSAÚDE.

Art. 242. Os trabalhos da triparia, assim como da seção de miúdos e da seção de cabeças, devem acompanhar o ritmo de abate, de forma que seus trabalhos venham a ser concluídos logo após o término da matança, condição esta que servirá também para regular a velocidade horária de abate, sendo necessário que as referidas seções obedeçam ao dimensionamento estabelecido nas presentes normas, bem como, possuam equipamento adequado e pessoal treinado em número suficiente à realização dos trabalhos normais.

§1º A seção destinada a pés, rabos e orelhas, deverá obedecer ao contido no presente regulamento, possuindo pessoal habilitado e em número suficiente à realização dos trabalhos.

§2º Proíbe-se nas seções anexas da matança a deposição direta das águas residuais do equipamento sobre o piso, devendo existir tubulações próprias que permitam a imediata e completa drenagem das águas servidas, diretamente à rede de esgotos.

§3º Não será permitido qualquer tipo de trabalho com vísceras em água parada nestas seções, impondo-se sempre o uso de água corrente (constantemente renovável).



§4º Os miúdos e demais vísceras serão, durante os trabalhos, continuamente encaminhados para seus destinos, não se permitindo a permanência destes nas respectivas seções após os trabalhos.

Art. 243. No processo de resfriamento de carcaças, deverá ser obedecido o prescrito nas presentes normas em relação à temperatura e tempo, espaçamentos de carcaças, distanciamento de trilhos das paredes, e demais determinações.

§1º é terminantemente proibida a entrada de qualquer material estranho aos trabalhos de resfriamento de carcaças, tais como: carros, bandejas, miúdos e outros, sendo exclusivamente destinadas, estas instalações, ao resfriamento de carcaças.

§2º não será permitida, em hipótese alguma, a mistura de carcaças quentes com aquelas já resfriadas, devendo as primeiras darem entrada nas câmaras, somente após a retirada total das já resfriadas e a higienização adequada do ambiente.

§3º não será permitida a retirada de qualquer peça das carcaças, no interior das câmaras, devendo este trabalho ser realizado exclusivamente na desossa.

Art. 244. A Inspeção do CONSAÚDE deve estar permanentemente supervisionando os trabalhos da desossa, de forma que não ocorra o acúmulo de carcaças nesta seção, devendo para tanto, a saída destas das câmaras de resfriamento, obedecer ao ritmo do trabalho de espostejamento e desossa.

§1º os cortes, carnes, toucinho e ossos não deverão ficar depositados sobre as mesas, sendo continuamente encaminhados a seus destinos;

§2º ao término dos trabalhos do turno da manhã, a seção de desossa deve estar completamente livre, não se permitindo a permanência de carcaças, cortes, carnes, toucinhos ou ossos.

Art. 245. Ao final da jornada de trabalho, além das exigências acima mencionadas, será obrigatória a adequada higienização das instalações e equipamentos, medida esta que poderá ser exigida mesmo no transcurso dos trabalhos, toda a vez que a Inspeção Municipal julgar necessária.

§1º como medida de ordem geral, todo o pessoal que tiver acesso a esta seção, deve estar com as mãos devidamente higienizadas; para tanto, deverão ser usados os lavatórios prescritos nestas normas;

§2º os instrumentos de trabalho, bem como mãos e antebraços, devem ser frequentemente higienizados pelo uso de esterilizadores e lavatórios;

§3º o uso de bandejas deve ser feito tomando-se as devidas precauções para que o trabalho seja conduzido de maneira a impedir a queda de carnes sobre o piso;

§4º deverá ainda, se proceder a verificação e inutilização de bandejas que se encontrem danificadas, sem condições de uso ou de higienização, especialmente as de material plástico;

§5º deverão existir recipientes metálicos ou plásticos na cor vermelha, em número suficiente, destinados a coletar os resíduos ou carnes que venham a ter contato com o piso.



Art. 246. Durante os trabalhos de desossa, as carnes e cortes devem ser continuamente encaminhadas para o congelamento, permitindo-se o uso de bandejas em aço inoxidável ou outro material aprovado pelo CONSAÚDE para esta finalidade.

§1º nos túneis de congelamento não se permitirá, em hipótese alguma, a colocação de bandejas diretamente sobre o piso, devendo existir instalações próprias a esta finalidade;

§2º antes de dar entrada nas câmaras de estocagem, as carnes congeladas devem ser, obrigatoriamente, protegidas com estoquinate, sacos de algodão, plástico, ou outro material aprovado pelo CONSAÚDE não se permitindo de forma alguma, o empilhamento de congelados sem a devida proteção nas câmaras de estocagem;

§3º proíbe-se a colocação de congelados diretamente sobre o piso, devendo existir estrados próprios.

Art. 247. O embarque de congelados somente poderá ser realizado quando a temperatura interna das carnes atingir no mínimo -18º C (dezoito graus centígrados abaixo de zero).

§1º os veículos frigoríficos devem estar devidamente higienizados e com a temperatura interna das câmaras a 0º C (zero grau centígrado), competindo à Inspeção Municipal constatar antes do embarque, as condições de atendimento destes requisitos higiênicos;

§2º imediatamente após o término do carregamento, se procederá a colocação do lacre oficial nas portas das câmaras frigoríficas dos veículos transportadores, e ao mesmo tempo se tomarão as devidas providências para que sejam ligadas as suas unidades de frio;

§3º quando ocorrerem desembarques, deverão ser rigorosamente observadas as condições higiênicas do transporte, das carnes transportadas e suas embalagens, bem como, caberá ao funcionário da Inspeção CONSAÚDE o rompimento do lacre oficial e a competente conferência do certificado sanitário que acompanha os produtos;

§4º igualmente deverá ser medida a temperatura interna das carnes congeladas, que para combinar com a temperatura, deverá estar no mínimo a -8º C (oito graus centígrados abaixo de zero);

§5º tanto os embarques como os desembarques devem ser operações realizadas com todo o cuidado higiênico e a maior rapidez possível, evitando-se exposição prolongada dos congelados à temperaturas impróprias;

§6º produtos congelados não comestíveis e destinados a fins opoterápicos, deverão ser transportados separados, não se permitindo sua mistura com congelados comestíveis. Deverão ser acompanhados do competente certificado sanitário para produtos não comestíveis;

§7º o embarque de carcaças ou/e cortes resfriados, somente poderá ser realizado quando a temperatura na intimidade das massas musculares estiver entre 1º C e -1º C (um grau centígrado e um grau centígrado abaixo de zero);

§8º a medição da temperatura deverá ser realizada no interior das câmaras de triagem, de forma a impedir o transporte de carnes que não satisfaçam a exigência em relação à temperatura;



§9º proíbe-se estar carcaças resfriadas, devendo, antes, durante e após o transporte, permanecerem dependuradas;

§10. para o transporte de miúdos resfriados será permitido o uso de bandejas de aço inoxidável, ou outro material aprovado pelo CONSAÚDE, devendo para sua colocação existir estaleiros metálicos fixos ou móveis, sem pintura e resistentes à corrosão, no interior das câmaras frigoríficas dos veículos transportadores. Será proibida a simples colocação destas bandejas diretamente sobre o piso.

Art. 248. A Inspeção "*ante-mortem*" é atribuição do Veterinário e deve ser realizada no mínimo duas vezes para cada lote: a primeira, no momento do desembarque dos animais nos estábulos e pocilgas de chegada; a segunda, momentos antes do abate.

§1º Preliminarmente a Inspeção "*ante-mortem*" é feita pelo exame visual de caráter geral, observando-se com cuidado o comportamento dos animais, encaminhando para o estábulo e pocilga de sequestro aqueles que por motivo de ordem sanitária necessitem de exame individual.

§2º É indispensável que a inspeção "*ante-mortem*", seja realizada inicialmente com os animais em movimento durante o desembarque e após, com os animais em repouso e, novamente, em movimento.

§3º Ao realizar-se a inspeção "*ante-mortem*", tem-se em mira os seguintes objetivos:

- a) exigir os certificados sanitários de sanidade, de acordo com as instruções Serviço de Defesa Sanitária Animal do Instituto Mineiro Agropecuário - IMA, quando for o caso;
- b) examinar o estado sanitário dos animais e auxiliar com dados informativos a tarefa da inspeção "*post-mortem*";
- c) refugar pelo prazo regulamentar (mínimo de dez dias), as fêmeas quando diagnosticado parto recente ou aborto;
- d) verificar, quando for o caso, o peso, raça, classificação e a procedência, tendo em vista a obtenção de dados para a realização eventual de trabalhos de ordem econômica ou zootécnica;
- e) conferir o número de animais apresentados na relação discriminativa ou global de matança para o dia seguinte, fornecida pela empresa à Inspeção Municipal.

Art. 249. A matança de emergência é entendida como o sacrifício dos animais que chegam ao estabelecimento em precárias condições de sanidade, impossibilitados de atingirem a sala de matança por seus próprios meios, bem como dos que forem retirados do estábulo e pocilga de sequestro, após exame geral.

§1º A Matança de emergência imediata destina-se ao sacrifício, logo após o desembarque, dos animais incapacitados de locomoção, em que seu estado clínico recomende seu sacrifício imediato.

§2º A Matança de emergência mediata consiste no abate dos animais não liberados do estábulo e



pocilga de sequestro após o exame clínico, devendo ser efetuado depois da matança normal.

§3º Nos casos de hipertermia ou hipotermia, a matança deve ser realizada na sala de necropsia, destinando-se carcaças e vísceras à condenação total.

§4º Qualquer animal destinado à matança de emergência por ocasião do desembarque, será obrigatoriamente marcado com tatuagem na região dorsal anterior esquerda com o número do lote, seguindo-se barra e o número de ordem, repetido a cada lote.

§5º O exame "post-mortem" dos animais de emergência deve ser feito pelo mesmo Médico Veterinário que realizou a inspeção "*ante-mortem*", e, a ausência deste, cabe ao "plantão" realizar esta matança, preenchendo a papeleta e mantendo na câmara fria de sequestro as carcaças e vísceras, para que o Médico Veterinário confirme o diagnóstico e dê às carnes a destinação conveniente.

§6º Os animais de matança de emergência que estejam incapacitados de locomover-se por contusão, serão conduzidos ao box de insensibilização por meio de trilho aéreo.

§7º Nos casos de doenças infectocontagiosas, o transporte será feito em carro especial e as papeletas são as que rotineiramente o Médico Veterinário preenche ao fazer a inspeção "*ante-mortem*", que juntamente com a de comunicação de matança fornecida pelo estabelecimento, são os documentos que o Inspetor deve dispor no momento.

Art. 250. A Necropsia deve ser feita pelo Médico Veterinário, com o Auxílio de um ou mais auxiliares, nos animais que chegam mortos ou que venham a morrer nas dependências do estabelecimento, ou ainda naqueles sacrificados por incidência de doenças infectocontagiosas, bem como nos que apresentarem hipo ou hipertermia.

§1º Realizar-se-á obrigatoriamente na "Sala de Necropsia", com o uso de instrumental adequado e privativo desta sala, e o Médico Veterinário e seus Auxiliares usarão neste trabalho luvas de borracha e roupa própria privativa desta tarefa.

§2º Os animais necropsiados podem ter duas destinações:

- a) para a graxaria - aproveitados na elaboração de subprodutos não comestíveis.
- b) para autoclave especial, anexa à sala de necropsia, quando a necropsia positivar ou deixar suspeitas de doenças infectocontagiosas.

§3º Neste último caso, deve ser coletado material para exame laboratorial. Os resíduos serão destinados a fins industriais (gorduras) e adubos.

§4º Na eventualidade dos animais chegados já em franco início de putrefação, a necropsia é dispensada e o cadáver introduzido sem maiores manipulações diretamente na autoclave.

§5º No caso de doença infectocontagiosa será notificado, a respeito, o Serviço de Defesa Sanitária Animal.

Art. 251. A inspeção "post-mortem" é realizada em todos os animais abatidos através do exame



macroscópico das seguintes partes e órgãos: cabeça, vísceras abdominais, língua, vísceras torácicas, superfície interna e externa da carcaça, cérebro e linfonodos linfáticos das cadeias ganglionares mais facilmente atingíveis, nas circunstâncias que caracterizam o desenvolvimento dos trabalhos industriais.

§1º Nos trabalhos de Inspeção, o CONSAÚDE padronizará, para o invariável cumprimento nos estabelecimentos sob seu controle, o sistema de marcação destinado a identificação de lotes dos animais abatidos e das carcaças com as respectivas vísceras.

§2º A instalação da Inspeção Final na sala de matança é de caráter obrigatório. O Médico Veterinário chefe de Inspeção, é o executor técnico responsável pelos seus trabalhos, onde é feita uma Pré-Inspeção nas linhas de trabalho e posteriormente, caso constate algum problema, promover a Inspeção Final.

§3º Destina-se à Inspeção Final a recepção das carcaças e vísceras marcadas nas diversas Linhas de trabalho, para serem minuciosamente examinadas pelo Médico Veterinário e receberem, depois de firmado o seu julgamento, a destinação conveniente.

Art. 252. Esquemáticamente os exames realizados na Inspeção Final consistem de:

I. Exame da cabeça:

- a) verificação das superfícies musculares expostas pelos cortes, praticados nos masseteres e pterigoideos e novas incisões nos mesmos, para completar a pesquisa de cisticercose;
- b) revisão dos nodos linfáticos parotidianos e das glândulas parótidas com novas incisões, se necessário;
- c) observação das superfícies ósseas expostas (caso do corte sagital mediano na cabeça);
- d) verificação do aspecto das mucosas;
- e) exame dos orifícios naturais.

II. Exame da língua

- a) exame visual da língua, faringe, laringe e tecidos adjacentes;
- b) palpação;
- c) exame das glândulas salivares, incisando-as se necessário;
- d) cortes longitudinais na musculatura lingual pela face ventral para a pesquisa de cisticercose e sarcosporidiose.

III. Exame dos pulmões e do coração:

- a) revisão do exame dos nodos linfáticos já incisados, cortando-os novamente se necessário;
- b) exame da superfície dos pulmões, com especial atenção ao lobo apical;
- c) palpação e cortes no parênquima pulmonar e exame dos brônquios, bem como do esôfago;
- d) separação dos pulmões e do coração cortando os grandes vasos pela sua base;
- e) revisão do exame interno e externo do coração;
- f) incisar a musculatura cardíaca pela parte interna em finas fatias longitudinais para a pesquisa de cisticercose e sarcosporidiose.

IV. Exame do fígado:

- a) exame das faces e bordas apreciando-se o volume, consistência, aspecto e coloração;
- b) revisão dos nodos linfáticos;
- c) corte transversal e inspeção dos ductos biliares;



-
- d)** palpação da víscera;
- e)** palpação e incisão da vesícula, se necessário;
- f)** cortes profundos e extensos no órgão, se a causa de apreensão foi nele verificada;
- g)** cortes profundos e extensos no órgão, no caso de cisticercose viva detectada na carcaça ou outras vísceras.
- V. Exame do baço:**
- a)** exame visual externo e palpação (aspecto, volume, coloração e consistência);
- b)** verificação da extensão de lesões imputáveis a brucelose, ou salmonelose quando for o caso, executando-se o exame diferencial;
- c)** cortes longitudinais no parênquima.
- VI. Exame dos intestinos, estômago, pâncreas, bexiga e útero:**
- a)** exame visual do intestino, estômago e do pâncreas. Se a peça for a sede da lesão, fazer a verificação da extensão da mesma, praticando cortes em outros nodos linfáticos da cadeia mesentérica e gástrica;
- b)** palpação dos intestinos, estômago e pâncreas;
- c)** exame visual e palpação da bexiga e útero;
- d)** como exame confirmativo da peste suína deve-se praticar incisões na bexiga e intestinos examinando-se suas mucosas.
- VII. Exame dos rins:**
- a)** verificação do volume, consistência, aspecto e coloração;
- b)** incisão longitudinal do órgão, para observação das camadas cortical e medular e do bacinete;
- c)** cortes e exame da gordura Peri renal com vistas a pesquisa de estefanurose.
- VIII. Exame da carcaça:**
- a)** verificação do aspecto geral, do estado de nutrição e possíveis contaminações;
- b)** observar a coloração com especial atenção para o tecido adiposo de cobertura;
- c)** observação das serosas;
- d)** exame visual e palpação de possíveis anormalidades nas articulações;
- e)** examinar as superfícies ósseas (visualmente) - (esternébras, vértebras, costelas, etc.);
- f)** para a pesquisa de cisticercose, abertura com cortes longitudinais adequados nos músculos do pescoço, peito, paleta, psoas e parte interna dos pernís, a fim de desdobrar lhes a superfície explorável, bem como exame do diafragma.
- g)** a critério do Médico Veterinário responsável pela Inspeção Final os cortes podem ser estendidos a outros músculos;
- h)** com vistas ao diagnóstico da icterícia se verificará a coloração da medula espinhal do endotélio dos vasos sanguíneos de fácil acesso, da cartilagem xifoide, da gordura de cobertura, da pele e da cadeia ganglionar;
- i)** exame visual da pele em busca de lesões, tais como: parasitárias, infecciosas, melanose, contusões;
- j)** visualmente examinar, cortando se necessário as glândulas mamárias, condenando-as em casos, tais como: lactação, mamite, actinomicose;
- k)** revisão dos nodos linfáticos cortados nas Linhas de Inspeção de "papada" e carcaça que são: mandibulares, retro faríngeos, cervicais, inguinais superficiais ou retro mamários e mais os pré-crurais, poplíteos, ilíacos, lombares, renais, axilar da primeira costela e esternal, se necessário.
- IX. Exame do cérebro:** quando industrialize ou comercialize o cérebro;
- X. Coleta de material para exame de laboratório:** Sempre que o Médico Veterinário julgar necessário, fará coleta do material, o qual será imediatamente enviado ao laboratório,



permanecendo a carcaça sequestrada até o recebimento do resultado do exame;

XI. Destinação das carnes: tendo formado seu juízo através dos exames que realizou ou aqueles a que eventualmente recorreu, o Médico Veterinário dará às carnes inspecionadas os seguintes destinos alternativos:

- a) liberação para o consumo;
- b) aproveitamento condicional – salga, embutidos ou conserva;
- c) rejeição parcial (afecções benignas circunscritas, lesões traumáticas localizadas e contaminação limitada);
- d) rejeição total (condenação);

Art. 253. inspeção Final ao receber a carcaça e órgãos do animal abatido de emergência, já tem em seu poder a papeleta respectiva que leva a identificação do animal e os dados da Inspeção "*ante-mortem*".

Art. 254. Com base nesses dados da Inspeção "*ante-mortem*" e no exame do inteiro conjunto de órgãos e carcaça do animal, o Médico Veterinário tem elementos para um julgamento do caso e criteriosa destinação das carnes.

§1º As carcaças terão aproveitamento condicional ou serão condenadas, conforme o caso, nunca, porém serão liberadas para o consumo direto.

§2º Controle pela Inspeção CONSAÚDE das carcaças destinadas ao aproveitamento condicional.

§3º As carcaças que saem da Inspeção Final para aproveitamento condicional (salga, embutidos e conservas) são objeto de absoluto e sistemático controle por parte da Inspeção Municipal.

§4º Para que o controle seja eficiente o estabelecimento é obrigado a possuir uma câmara fria de sequestro sob exclusivo controle da Inspeção Municipal, perfeitamente identificada e destinada a receber somente as carcaças em referência.

Art. 255. Quando o estabelecimento se dispuser a fazer o aproveitamento destas carnes o funcionário de plantão deverá acompanhá-las, da câmara fria à seção de desossa de sequestro, e somente depois de cumpridos os destinos dados pela Inspeção Municipal cessará a responsabilidade do plantão no caso, incluindo-se, quando couber, o controle do congelamento e estocagem de sequestro.

Art. 256. Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se também os dispositivos cabíveis estabelecidos nas seções anteriores.

Art. 257. As carcaças de animais portadores de cenurose, quando acompanhadas de caquexia, devem ser condenadas.

Parágrafo único. Os órgãos atingidos, cérebro ou medula espinhal, devem sempre ser condenados.

Art. 258. Cisticercose ovina - Devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas pelo *Cysticercus ovis*.



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

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

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

§4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nesse Regulamento.

Art. 259. As carcaças de animais que apresentarem lesões numerosas e extensas de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões com ou sem comprometimento do estado geral da carcaça, devem ser condenadas.

§1º As carcaças com lesões localizadas devem ser destinadas a esterilização pelo calor; desde que permitam a remoção da área de drenagem linfática.

§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 vísceras, estas devem ser condenadas.

CAPÍTULO V PESCADO

Art. 261. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus 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.

Art. 262. 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, devendo dispor de duas áreas distintas classificadas como Zona Suja e Zona Limpa e também satisfazer mais o seguinte:

- I. A Zona Suja composta de Setor de recepção do pescado (cais, trapiche, plataforma, banca,



etc.), que deve possuir:

- a) prolongamento da cobertura suficiente para proteger a operação de descarga de pescado;
- b) equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequados para a recepção higiênica do pescado;
- c) setor de lavagem e desinfecção de caixas ou recipientes, anexo à recepção do pescado;
- d) setor de depósito de caixas limpas que deve se comunicar com o interior do estabelecimento através de óculo;
- e) setor de insensibilização, evisceração/descasque/retirada de escama e/ou couro, etc.

II. A Zona Limpa é composta pelos setores industriais ou de manipulação da matéria prima já livre de impurezas e das partes não comestíveis, que deve dispor:

- a) nos entrepostos de pescado, de câmaras frigoríficas para estocagem de pescado em temperatura de -15°C (menos quinze graus centígrados) a - 25°C (menos vinte e cinco graus centígrados);
- b) de dependências para inspeção sanitária, recebimento, manipulação, classificação e distribuição do pescado;
- c) de veículos apropriados e isotérmicos;
- d) quando for o caso, de dependências apropriadas para industrialização.

Art. 263. 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.

Art. 264. Entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

§1º Nos estabelecimentos que elaboram pescado curado/salgado há necessidade de dependência específica para depósito do sal.

§2º Nos estabelecimentos que elaboram pescado defumado há necessidade de local e equipamentos específicos para a defumação.

Art. 265. As fábricas de conservas do pescado obedecerão no que lhes for aplicável às exigências fixadas para os estabelecimentos de fábrica de carnes e derivados.



Art. 266. As fábricas de conservas do pescado devem possuir utensílios e equipamentos adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para a produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades do estabelecimento.

§1º Compreende-se por utensílios para os efeitos do item anterior: caixas, bandejas, facas, mesas, estrados, recipiente para coleta de resíduos, etc., que devem ser de material impermeável e resistente (proibido madeira) e de superfície lisa, que permita fácil lavagem e desinfecção.

§2º Compreende-se por equipamentos para efeito: tanques, máquina de lavagem de pescado, descascador de camarão, esterilizadores, serra fita, prensa, fogão industrial, caldeira, entre outros, e devem ser:

- a) em número e tamanho (capacidade) suficiente para atender a demanda do estabelecimento;
- b) de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que entram em contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação do tipo inoxidável;
- c) de tecnologia adequada à respectiva utilização.

§3º A Caldeira, quando existente, deve:

- a) estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra de pendência a distância determinada pela legislação vigente;
- b) ser de tamanho e capacidade adequada à produção do estabelecimento;
- c) quando a caldeira for a lenha, o depósito deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar-se a presença de roedores ou outros animais nocivos.

§4º Fábrica de gelo, que deve:

- a) localizar-se anexa à indústria ou entreposto em local adequado que permita a correta utilização do gelo ali produzido;
- b) a água utilizada para a fabricação de gelo deve ser clorada;
- c) a fabricação própria de gelo pode ser dispensada quando exista a facilidade na região para a aquisição do gelo com comprovada qualidade higiênico sanitária.

Art. 267. 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.

Art. 268. A denominação genérica "Pescado" compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana. O pescado em natureza pode ser:

- I. Fresco - Entendido como o pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de



conservação, a não ser a ação do gelo.

- II. Resfriado - Entendido como o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre - 0,5 a - 2° C (menos meio grau centígrado a menos dois graus centígrados).
- III. Congelado - Entendido como o pescado tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a - 25° C (menos vinte e cinco graus centígrados).

§1º Depois de submetido a congelação o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -15° C (menos quinze graus centígrados).

§2º O pescado uma vez descongelado não pode ser novamente recolhido a câmara frigoríficas.

Art. 269. A juízo do CONSAÚDE poderá ser tornada obrigatória a evisceração do pescado, qualquer que seja a forma de sua apresentação no consumo.

Art. 270. O pescado fresco próprio para consumo deverá apresentar as seguintes características organoléticas:

I. Peixes:

- a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;
- b) olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
- c) guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave;
- d) ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- e) escamas brilhantes, bem aderentes a pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- f) carne firme, consistência elásticas, de cor próprio à espécie;
- g) vísceras integras, perfeitamente diferenciadas;
- h) anus fechado;
- i) cheiro específico, lembrando o das plantas marinhas.

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 à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, destacados;
- f) cheiro próprio e suave.

III. Moluscos:

- a) Bivalvos (Mariscos) - devem ser expostas à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas; cheiro agradável e pronunciado e carne úmida, bem aderente a concha, de aspecto esponjoso, de cor cinzento-clara nas ostras e amarelada nos



mexilhões.

b) Cefalópodos (Polvo, lula) - pele lisa e úmida; olhos vivos, salientes nas órbitas; carne consistente e elástica; ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; cheiro próprio.

Parágrafo único. As características a que se refere o presente artigo serão extensivas, no que for aplicável, aos demais produtos da pesca usados na alimentação humana.

Art. 271. As determinações físicas e químicas para caracterização do pescado fresco são:

I. reação negativa do gás sulfídrico e de indol, com exceção dos crustáceos nos quais o limite máximo de indol será de 4 (quatro) gramas por cem gramas;

II. pH da carne externa inferior a 6,8 (seis e oito décimos) e da interna, inferior a 6,5 (seis e cinco décimos) nos peixes;

III. bases voláteis totais inferiores a 0,030 g (trinta centigramas) de hidrogênio (processo dedifusão) por 100 g (cem gramas) de carnes;

IV. bases voláteis terciárias inferiores a 0,004 g (quatro miligramas) por cento de nitrogênio em 100 g (cem gramas) de carne.

Parágrafo único. A critério do CONSAÚDE poderá ser exigida a instalação de laboratório para o controle de qualidade do pescado.

Art. 272. O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado e do congelado será realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 273. Considera-se impróprio para o consumo o pescado:

I. de aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;

II. que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;

III. portador de lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

IV. que apresente infestação muscular maciça por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;

V. tratado por antissépticos ou conservadores não aprovados pelo CONSAÚDE.;

VI. provenientes de águas contaminadas ou poluídas;

VII. procedente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;

VIII. em mau estado de conservação;

IX. quando não se enquadrar nos limites físicos e químicos fixados para o pescado fresco.

Parágrafo único. O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado e transformado em subprodutos não comestíveis.



Art. 274. Entende-se por derivados dos pescados os produtos e subprodutos comestíveis ou não, com ele elaborados no todo ou em parte.

Art. 275. O pescado recebido nos estabelecimentos industriais só poderá ser utilizado na elaboração de produtos comestíveis depois de submetidos à inspeção sanitária.

I. Será também examinada ao entrar no estabelecimento qualquer matéria prima a ser utilizada na elaboração de produtos de pescado.

II. A inspeção verificará ainda o estado das salmouras, massas, óleos e outros ingredientes empregados na fabricação de produtos de pescado, impedindo o uso dos que não estiverem em condições satisfatórias.

Art. 276. Os produtos de pescado, de acordo com o processo de sua elaboração, classificam-se em:

I. produtos em conserva e

II. produtos curados.

Parágrafo único. É obrigatório a limpeza e evisceração do pescado utilizado na elaboração de produtos em conserva ou curados destinados a alimentação humana, qualquer que seja a forma do seu processamento.

Art. 277. Pescado em conserva é o produto elaborado com pescado íntegro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados, compreendendo, além de outros previstos nesse Regulamento, os seguintes:

I. Ao natural - Entende-se por "pescado ao natural" o produto que tenha por líquido de abertura uma salmoura frasca, adicionada ou não de substâncias aromática.

II. Em azeite ou em óleos comestíveis - Entende-se por "pescado em azeite ou em óleos comestíveis" o produto que tenha por líquido de cobertura azeite de oliva ou um óleo comestível, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

a) O azeite ou óleo comestível utilizado isoladamente ou em mistura com outros ingredientes, deve ser puro e apresentar no máximo 2% (dois por cento) de acidez em ácido oleico.

b) É tolerado, a juízo do CONSAÚDE o emprego de um único ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente artigo, devendo constar no rótulo a expressão "em óleo ou óleos comestíveis" (conforme seja o caso).

c) A designação "em azeite" fica reservada para as conservas que tenham como líquido de cobertura azeite de oliva.

III. em escabeche - Entende-se por "pescado em escabeche" o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinagre, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

IV. em vinho branco;

V. em molho - Entende-se por "pescado ao molho" o produto que tenha por líquido de cobertura



molho com base em meio aquoso ou gorduroso, sendo que a composição dos diferentes molhos o ingrediente principal que os caracteriza deverá participar no mínimo na proporção de 30% (trinta por cento).

Art. 278. Pasta de pescado - Entende-se por "pasta de pescado" o produto elaborado com pescado íntegro que depois de cozido, sem ossos ou espinhas é reduzido a massa, condimentado e adicionado ou não de farináceos.

I. Permite-se adicional farináceos a essas conservas até 10% (dez por cento) e cloreto de sódio até 18% (dezoito por cento).

II. Permitem-se quantidades maiores que as fixadas no parágrafo anterior, mediante autorização prévia do CONSAÚDE, e expressa declaração no rótulo.

Art. 279. As ovas de pescado, desde que convenientemente aproveitadas, poderão ser destinadas à elaboração de conservas tipo "caviar".

Parágrafo único. Além das propriedades organolépticas próprias, as ovas de pescado em conserva deverão se enquadrar nas seguintes especificações:

- a) não conter mais de 10% (dez por cento) de cloreto de sódio;
- b) nitrogênio titulável pelo formol não excedendo de 0,05g% (cinco centígrama por cento);
- c) não dar reação de gás sulfídrico livre.

Art. 280. É permitido o preparo de outros tipos de conservas de pescado, desde que aprovadas pelo CONSAÚDE.

Art. 281. A Juízo do CONSAÚDE, poderá ser permitido o uso de recipientes de vidro ou de outro material, no envase das conservas de pescado, desde que apresentem condições para esterilização.

Art. 282. As conservas de pescado, submetidas à esterilização só serão liberadas para o consumo, depois de observação no mínimo por 10 (dez) dias em estufa a 37°C (trinta e sete grauscentígrados), em condições que venham a ser determinadas em instruções especiais.

Art. 283. As conservas de pescado são consideradas fraudadas:

- I. quando forem elaboradas com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;
- II. quando contenham substâncias estranhas à sua composição;
- III. quando apresentem determinadas substâncias em proporções acima das permitidas neste regulamento;
- IV. pescado prensado;
- V. pescado salgado;
- VI. camarão seco.



Art. 284. Pescado curado é o produto elaborado com pescado íntegro, tratado por processos especiais, compreendendo, além de outros, os seguintes tipos principais:

- I. pescado salgado;
- II. pescado prensado;
- III. pescado defumado;
- IV. pescado dessecado.

Parágrafo único. A juízo do CONSAÚDE poderá ser permitido o acondicionamento desses produtos em recipientes herméticos, adicionados ou não de um meio aquoso ou gorduroso, dispensando-se a esterilização.

Art. 285. Entende-se por "pescado salgado" o produto obtido pelo tratamento do pescado íntegro, pela salga a seco ou por salmoura.

I. A juízo do CONSAÚDE poderá ser permitido no preparo de pescado salgado o tratamento por mistura de sal ou salmoura, contendo açúcar, nitrito e nitrato de sódio e condimentos.

II. O pescado salgado quando envasado em salmoura será designado "pescado em salmoura".

Art. 286. Entende-se por "pescado prensado" o produto obtido pela prensagem do pescado íntegro, convenientemente curado pelo sal (cloreto de sódio).

Art. 287. O prazo mínimo de cura ao pescado é fixado em três semanas.

§1º Além das propriedades organolépticas próprias, o pescado prensado não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade e 8% (oito por cento de gordura).

§2º Caso ultrapasse os limites fixados no parágrafo anterior, o produto será defumado ou dessecado.

§3º O pescado dessecado deve enquadrar-se, ainda, nas seguintes especificações :

- a) aspecto próprio, com tonalidade branco amarelo da carne;
- b) secagem perfeita;
- c) cheiro e sabor característicos, sem ardido ou ranço;
- d) apresentar ou não cristalização superficial;
- e) resíduo mineral fixo total, inclusive o sal (cloreto de sódio), não superior a 25% (vinte e cinco por cento).

Art. 288. Entende-se por "pescado defumado" o produto obtido pela defumação do pescado íntegro, submetido previamente à cura pelo sal (cloreto de sódio).

§1º Permite-se a defumação a quente ou a frio.

§2º A defumação deve ser feita em estufas apropriadas à finalidade e realizada pela queima de



madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 289. Entende-se por "pescado dessecado" o produto obtido pela dessecação natural ou artificial do pescado íntegro, compreendendo os seguintes tipos:

I. pescado salgado-seco;

II. pescado seco;

III. pescado desidratado.

Parágrafo único. Quando o teor de unidade do pescado dessecado exceder a 35% (trinta e cinco por cento) deverá o produto ser defumado.

Art. 290. Entende-se por "pescado salgado-seco" o produto obtido pela dessecação do pescado íntegro tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio).

Parágrafo único. O pescado salgado-seco não deve conter mais de 35% (trinta e cinco por cento) de umidade, nem mais de 25% (vinte e cinco por cento) de resíduo mineral fixo total.

Art. 291. Entende-se por "pescado seco" o produto obtido pela dessecação apropriada do pescado íntegro.

Parágrafo único. O pescado seco não deve conter mais de 12% (doze por cento) de umidade e 5,5% (cinco e meio por cento) de resíduo mineral fixo.

Art. 292. Entende-se por "pescado desidratado" o produto obtido pela dessecação profunda em aparelhagem adequada do pescado íntegro.

Parágrafo único. O pescado desidratado não deve conter mais de 5% (cinco por cento) de umidade e 3% (três por cento) de resíduo mineral fixo.

Art. 293. O pescado curado deve ser considerado alterado:

I. quando apresentar odor e sabor desagradáveis, anormais;

II. quando amolecido, úmido e pegajoso;

III. quando apresentar áreas de coloração anormais;

IV. quando apresentar larvas ou parasitas;

V. por alterações outras, a juízo da Inspeção.

Art. 294. Entende-se por "embutido de pescado" todo o produto elaborado com pescado íntegro, curado ou não, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou envoltório artificial aprovado pelo CONSAÚDE.

Parágrafo único. No preparo de embutidos de pescado serão seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas neste Regulamento para os demais embutidos cárneos.



Art. 295. Tratando-se de pescado e seus derivados deve ser observado mais o seguinte:

§1º As caixas ou outros continentes para pescado levam obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal gravado a fogo, o nome da firma e as condições de conservação do produto;

§2º Os subprodutos não destinados à alimentação humana devem consignar a expressão "Não comestível".

Art. 296. Nas pequenas fábricas de conservas de pescado, cujo volume de resíduos industrializáveis não justifique a instalação de aparelhagem para a sua transformação, fica, a juízo do CONSAÚDE, permitir o encaminhamento dessa matéria prima a estabelecimentos dotados de maquinário próprio à finalidade.

Dos Produtos Não Comestíveis de Pescado;

Art. 297. Entende-se por "subprodutos não comestíveis de pescado" todo e qualquer resíduo de pescado devidamente elaborado.

§1º Os resíduos resultantes de manipulações do pescado, bem como o pescado condenado, devem ser destinados ao preparo de subprodutos não comestíveis.

§2º Para que se enquadre nas denominações e especificações na elaboração dos produtos não comestíveis de pescado, deverão atender as especificações da legislação vigente.

TÍTULO V CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 299. 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. 300. 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. 301. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

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

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



regulador da saúde.

Art. 302. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 303. 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.

§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. 304. 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. 305. 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. 306. 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. 307. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 308. O CONSAÚDE 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. 309. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 310. 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. 311. 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, observadas as regras trabalhistas e de proteção de dados.

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

II. 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. 312. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 313. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

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

Art. 314. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

TÍTULO VI EMBALAGEM E ROTULAGEM

Art. 315. 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 exigido embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 316. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas destinadas à alimentação humana, desde que íntegros, adequadamente higienizados, identificáveis e submetidos a procedimento de limpeza e sanitização validado, conforme avaliação técnica do Serviço de Inspeção CONSAÚDE

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.

Art. 317. Para os fins deste REGULAMENTO, 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



CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço

Endereço: Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, 200 Santa Terezinha II, Coronel Fabriciano / MG –CEP 35.171-143

Tel.: (31) 3830-1010 – CNPJ: 00.853.908/0001-48

E-mail: consaudevaledoaco@yahoo.com.br

de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.



Art. 318. Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo Serviço de Inspeção CONSAÚDE, identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

I. 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.

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

III. Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

Art. 319. 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. 320. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no Serviço de Inspeção CONSAÚDE.

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

Art. 321. Além de outras exigências previstas neste REGULAMENTO, 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. nome empresarial e endereço do importador, no caso de produto de origem animal importado;
- IV. carimbo oficial do CONSAÚDE;
- V. CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- VI. marca comercial do produto, quando houver;
- VII. data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- VIII. lista de ingredientes e aditivos;
- IX. indicação do número de registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal - CONSAÚDE.
- X. identificação do país de origem;
- XI. instruções sobre a conservação do produto;
- XII. indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
- XIII. instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§1º A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, 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 item "c", 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.

Art. 322. Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 323. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Art. 324. 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. 325. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 326. 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 CONSAÚDE.

Art. 327. Os rótulos e carimbos do CONSAÚDE devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 328. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste REGULAMENTO, em normas complementares e em legislação específica.

Da rotulagem em particular

Art. 329. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ do MAPA.



§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 seja 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 Casos de designações não previstas neste REGULAMENTO e em normas complementares serão submetidos à avaliação posterior pela equipe técnica SIM/CONSAÚDE.

Art. 330. Carcaças, quartos ou partes de carcaças em natureza de bovinos, de eqüinos, de suínos, de ovinos e de caprinos, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do CONSAÚDE diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta lacre inviolável.

§1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste REGULAMENTO e em normas complementares.

§2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do CONSAÚDE, conforme normas complementares.

Art. 331. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 332. 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. 333. 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 deste regulamento, 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.

Art. 334. Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a a posição de rótulos, conforme definido em normas complementares.

Art. 335. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluído 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. 336. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas 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. 337. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

§1º não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e

§2º conter a expressão “Proibida a venda fracionada.”.

Art. 338. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do CONSAÚDE, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

TÍTULO VII ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 339. 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 CONSAÚDE julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 340. As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pela autoridade competente, neste caso será padronizado e adotado o que determina o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 341. 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 amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do CONSAÚDE. Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada a laboratório oficial credenciado pelo Serviço de Inspeção CONSAÚDE, conforme critérios técnicos estabelecidos em Portaria específica, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida sob guarda do laboratório ou do CONSAÚDE.

§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:

- a)** a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- b)** o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- c)** tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;
- d)** forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.

Art. 342. 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 CONSAÚDE.

§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. 343. 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. 344. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o CONSAÚDE notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 345. É facultado ao interessado requerer ao CONSAÚDE 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, 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 Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, 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 CONSAÚDE.

§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 na aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 346. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises 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 e/ou quando citados na ocasião da aprovação de rotulagem, mediante preenchimento formulário com informações apresentadas em memorial, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 347. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no CONSAÚDE pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 348. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo CONSAÚDE em normas complementares.

Art. 349. Os estabelecimentos deverão arcar, em laboratórios credenciados, com os custos das análises de controle decorrentes das não conformidades em análises fiscais.



TÍTULO VIII

OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 350. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

- I.** atender ao disposto neste REGULAMENTO e em normas complementares;
- II.** disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme normas específicas estabelecidas pelo CONSAÚDE;
- III.** disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV.** fornecer os dados estatísticos de interesse do CONSAÚDE, alimentando o sistema de informação até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;
- V.** manter atualizados os dados cadastrais de interesse do CONSAÚDE, conforme estabelecido em normas complementares;
- VI.** comunicar ao CONSAÚDE, com antecedência mínima de setenta e duas horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;
- VII.** fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios;
- VIII.** arcar com o custo das análises fiscais para atendimento de requisitos específicos de importação de produtos de origem animal;
- 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 substâncias para desnaturação e 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 CONSAÚDE 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 neste REGULAMENTO e em normas complementares;

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

XVI. realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste REGULAMENTO ou em normas complementares expedidas pelo CONSAÚDE, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não foi realizado na presença do CONSAÚDE;

XVII. os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção, quando fornecidos pelos estabelecimentos fiscalizados, constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do CONSAÚDE, enquanto o fiscal estiver no estabelecimento.

XVIII. no caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do CONSAÚDE.

Art. 351. 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 neste REGULAMENTO 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 pelo CONSAÚDE.

§2º O SIM 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. 352. 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 este REGULAMENTO e com as normas complementares.

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

Art. 353. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo CONSAÚDE,



seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 354. 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 CONSAÚDE deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o **caput** deste artigo.

Art. 355. Os estabelecimentos sob inspeção do CONSAÚDE não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano ou matéria-prima básica que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento sob Inspeção.

Art. 356. É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

Art. 357. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

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

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

TÍTULO IX RESPONSABILIDADES, MEDIDAS CAUTELARES, INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCESSO ADMINISTRATIVO

Dos responsáveis pela infração;

Art. 358. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste regulamento, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

- I. fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no CONSAÚDE;
- II. proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados ou relacionados no CONSAÚDE onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;



III. que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

Das medidas cautelares

Art. 359. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o CONSAÚDE deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I. apreensão do produto;
- II. suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e
- III. coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

§1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

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

§3º O disposto no **caput** não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 360. Constituem infrações ao disposto neste REGULAMENTO, além de outras previstas:

- I. construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do CONSAÚDE;
- II. não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- III. utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- IV. expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- V. ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- VI. expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no CONSAÚDE;
- VII. desobedecer ou não observar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste REGULAMENTO e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- VIII. desobedecer ou não observar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- IX. receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto



desprovido da comprovação de sua procedência;

X. utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

XI. não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao CONSAÚDE relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XII. adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado;

XIII. expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;

XIV. elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo CONSAÚDE;

XV. utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

XVI. prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao CONSAÚDE;

XVII. fraudar registros sujeitos à verificação pelo CONSAÚDE;

XVIII. ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XIX. alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

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

XXI. embaraçar a ação de servidor do CONSAÚDE no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXII. desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do CONSAÚDE;

XXIII. produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXIV. produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

XXV. utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

XXVI. utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo CONSAÚDE e mantidos sob a guarda do estabelecimento;



XXVII. não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 361. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

- I.** apresentem-se alterados;
- II.** apresentem-se fraudados;
- III.** apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
- IV.** contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- V.** contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- VI.** não atendam aos padrões fixados neste REGULAMENTO e em normas complementares;
- VII.** contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste REGULAMENTO, em normas complementares e em legislação específica;
- VIII.** revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- IX.** contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação.
- X.** sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- XI.** sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
- XII.** apresentem embalagens estufadas;
- XIII.** apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XIV.** estejam com o prazo de validade expirado;
- XV.** não possuam procedência conhecida; ou
- XVI.** não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.



Art. 362. Além dos casos previstos no Art. 361, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I. sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste REGULAMENTO e em normas complementares;
- II. estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofo seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou
- III. estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 363. Além dos casos previstos neste regulamento, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I. estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
- II. apresentem sinais de deterioração;
- III. sejam portadores de lesões ou doenças;
- IV. apresentem infecção muscular maciça por parasitas;
- V. tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo CONSAÚDE;
- VI. tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou
- VII. apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 364. Além dos casos previstos neste Regulamento, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I. alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
- II. mumificação ou estejam secos por outra causa;
- III. podridão vermelha, negra ou branca;
- IV. contaminação por fungos, externa ou internamente;
- V. sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- VI. rompimento da casca e estejam sujos; ou



VII. com rompimento da casca e das membranas testáceas.

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

Art. 365. Além dos casos previstos neste REGULAMENTO, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

- I. provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;
- II. na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;
- III. apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou
- IV. revele presença de colostro.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 366. Além dos casos previstos neste REGULAMENTO, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 367. Para efeito das infrações previstas neste REGULAMENTO, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

Parágrafo único. São considerados fraudados as matérias-primas ou os produtos que apresentem adulterações ou falsificações, conforme disposto a seguir:

- I. as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto na legislação específica;
- II. as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou de aumentar o volume ou o peso do produto;
- III. os produtos que na manipulação ou na elaboração tenham sido empregados matérias-primas ou ingredientes impróprios ou que não atendam ao disposto no RTIQ - MAPA ou na formulação indicada no registro do produto;
- IV. os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização do



CONSAÚDE;

- V.** os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;
- VI.** quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste REGULAMENTO, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao CONSAÚDE;
- VII.** os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um outro produto registrado junto ao e que se denominem como este, sem que o seja;
- VIII.** quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão quanto à origem, à natureza ou à qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa;
- IX.** os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; ou
- X.** os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

Art. 368. O CONSAÚDE estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização ou seu aproveitamento condicional, quando seja tecnicamente viável.

Art. 369. Independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I. nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares.

Art. 370. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 371. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste regulamento ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- I.** advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
- II.** multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente a 1.000 UFEMGS, observadas as seguintes gradações:
 - a)** para infrações leves, multa de um a quinze por cento do valor máximo;



b) para infrações moderadas, multa de quinze a quarenta por cento do valor máximo;

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

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

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

IV. suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

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

VI. cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

a) As multas previstas no inciso II do **caput** serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

b) A interdição ou a suspensão podem ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram, exceto nos casos previstos no inciso VI.

c) Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do item "b", após doze meses, será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

Art. 372. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do Art. 371, são consideradas:

I. infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII do **caput** do Art. 360;

II. infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI do **caput** do Art. 360;

III. infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XX do **caput** do Art. 360; e

IV. infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXI a XXVII do **caput** do Art. 360.

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

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

Art. 373. Para efeito da fixação dos valores da multa prevista neste regulamento, serão



considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

- a) o infrator ser primário;
- b) a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
- c) o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- d) a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
- e) a infração ter sido cometida acidentalmente;
- f) a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator; ou
- g) a infração não afetar a qualidade do produto.

§2º São consideradas circunstâncias agravantes:

- a) o infrator ser reincidente;
- b) o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- c) o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
- d) o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
- e) a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
- f) o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
- g) o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou
- h) o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

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

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

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



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

§7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste REGULAMENTO, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 374. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. A cassação do registro do estabelecimento cabe a Coordenação do Serviço de Inspeção.

Art. 375. Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

Art. 376. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do **caput** do art. 371, será considerado que as matérias-primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste REGULAMENTO, quando o infrator:

- I. alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- II. expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
- III. utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;
- IV. produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- V. produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
- VI. utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;
- VII. elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados; ou
- VIII. utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo CONSAÚDE e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

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



§2º Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 371, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste REGULAMENTO:

- I.** desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;
- II.** alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- III.** expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
- IV.** recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;
- V.** simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;
- VI.** utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;
- VII.** produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;
- VIII.** produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
- IX.** utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;
- X.** utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;
- XI.** utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo CONSAÚDE e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- XII.** prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente, ao CONSAÚDE e ao consumidor;
- XIII.** alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo CONSAÚDE;
- XIV.** não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao CONSAÚDE, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- XV.** ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou



de armazenagem;

XVI. aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado e/ou inspecionados; ou

XVII. não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 377. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 371, caracterizam embargo à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste REGULAMENTO, quando o infrator:

I. embarçar a ação de servidor do CONSAÚDE no exercício de suas funções, visando adifcultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II. desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do CONSAÚDE;

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

IV. construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do CONSAÚDE;

V. utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo CONSAÚDE e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou cometer qualquer sonegação de informação que, direta ou

VI. indiretamente, interesse ao CONSAÚDE e ao consumidor;

VII. fraudar documentos oficiais;

VIII. fraudar registros sujeitos à verificação pelo CONSAÚDE;

IX. não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao CONSAÚDE, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações; ou

X. não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 378. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do **caput** do art. 371, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste REGULAMENTO, quando ocorrer:

I. desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos; ou



II. não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao CONSAÚDE, em atendimento à planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

Art. 379. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embarço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de sete dias, o qual poderá ser acrescido de quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no Art. 373.

Art. 380. Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses.

Art. 381. As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I. reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas neste REGULAMENTO ou em normas complementares;

II. reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados neste regulamento, ou

III. não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

Art. 382. O descumprimento às disposições deste REGULAMENTO e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 383. O auto de infração será lavrado por Fiscal Técnico que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização do CONSAÚDE.

Art. 384. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 385. O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo CONSAÚDE.

Art. 386. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

I. Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

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

III. A defesa deve ser apresentada de forma eletrônica, através do sistema disponibilizado ao



autuado, por escrito, e em vernáculo, no prazo de 15 (quinze) dias, contados da data da cientificação oficial.

Art. 387. O Serviço de Inspeção do CONSAÚDE, após juntada ao processo da defesa ou o termo de revelia, deve instruí-lo com relatório e o Fiscal Técnico deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Art. 388. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de 15 (quinze) dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo à Câmara Recursal, para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art. 389. O recurso previsto no art. 388 será processado e julgado pela Câmara Recursal, formada pelo Secretário Executivo do CONSAÚDE, como Presidente, e mais 4 (quatro) membros indicados, até a publicação deste Regulamento.

Parágrafo único. A Câmara Recursal de que trata o *caput* terá sua atuação regulada por regimento interno, obedecendo aos limites estabelecidos neste REGULAMENTO.

Art. 390. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município no qual foi verificada a infração.

Art. 391. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. Também pode ser divulgado o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor.

Art. 392. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

TÍTULO X DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 393. O SERVIÇO DE INSPEÇÃO CONSAÚDE e o órgão regulador da saúde devem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.



Art. 394. O CONSAÚDE poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

- I. doenças, exóticas ou não;
- II. surtos; ou
- III. quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o CONSAÚDE deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 395. Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste REGULAMENTO serão resolvidos pelo CONSAÚDE, com base em informações técnico-científicas.

Art. 396. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste REGULAMENTO.

Art. 397. Os relatórios de inspeção, autuações, processos administrativos, ofícios, notificações e registro de produtos são feitos através de Sistema Próprio do CONSAÚDE. O sistema notifica, via e-mail, os responsáveis pelos estabelecimentos caso seja gerado algum documento do Serviço de Inspeção ao estabelecimento. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a acompanhar diariamente o sistema para ciência de qualquer comunicação do Serviço de Inspeção.

Art. 398. O CONSAÚDE poderá expedir normas complementares necessárias à execução deste REGULAMENTO.

Art. 399. Este regulamento entra em vigor na data de sua publicação.

Coronel Fabriciano, 12 de Janeiro 2026.

Márcio Lima de Paula
Presidente do CONSAÚDE

**ANEXO I****VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE PARTE I - IN LOCO****A – Identificação dos Turnos**

Número de turnos de trabalho:

Atividades realizadas no turno 01:

Atividades realizadas no turno 02:

Atividades realizadas no turno 03:

B – Elementos de Controle

01- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)

Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade ? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in</i> <i>loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

02- Água de abastecimento

Ponto de coleta/Reservatório/Sistema de tratamento/Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Cloro residual livre (ppm)*	pH*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
* Preencher quando aferido. Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

03- Controle integrado de pragas

Área/Instalação/Equipamento/ (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade ? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in</i> <i>loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

04- Higiene industrial e operacional

Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Pré/ Operacional	Implementação / Monitoramento/ Verificação/ Ação Corretiva	Há não conformidade ? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

**CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço**

Endereço: Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, 200 Santa Terezinha II, Coronel Fabriciano / MG –CEP 35.171-143

Tel.: (31) 3830-1010 – CNPJ: 00.853.908/0001-48

E-mail: consaudevaladoaco@yahoo.com.br

05- Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários					
Área/Instalação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

06- Procedimentos sanitários operacionais					
Área/Instalação/Equipamento/ Operação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

07- Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem – IN 49/2006.					
Matéria-prima/Insumo (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

08- Controle de temperaturas						
Área/Instalação/Equipamento/ Produto/Operação (Conforme plano de inspeção)	Observação direta/Mensuração direta*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
* No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado).						
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

09- Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC (Conforme plano de inspeção)							
PCC	Monitoramento/Verificação/Ação Corretiva	Observação direta/Mensuração direta**	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Acuena, Antônio Dias, Belo Oriente, Braúnas, Bugre, Caratinga, Córrego Novo, Dionísio, Entre Folhas, Iapu, Inhapim, Imbé de Minas, Ipatinga, Jaguarauçu, Joanésia, Marliéria, Mesquita, Naque, Periquito, Pingo D'Água, Santana do Paraíso, São Domingos das Dores, São João do Oriente, Ubaporanga, Timóteo e Vargem Alegre.



CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço

Endereço: Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, 200 Santa Terezinha II, Coronel Fabriciano / MG –CEP 35.171-143

Tel.: (31) 3830-1010 – CNPJ: 00.853.908/0001-48

E-mail: consaudevaladoaco@yahoo.com.br

**** No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado em relação ao limite crítico do PCC).**
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

10- Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação)

Area/Instalação/ Equipamento/Operação	Há não conformidade ? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

11- Controle de formulação de produtos e combate a fraude (inclusive *in natura*, conforme plano de inspeção)

Formulação/Processo/Rótulo	Há não conformidade ? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

12- Rastreabilidade e recolhimento

Produto/Operação/Mercado/ Destinação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade ? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

13- Respaldo para certificação oficial

Mercado/Produto/Requisito (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade ? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

14- Bem-estar animal

Transporte/Desembarque/Lotação/ Descanso/Condução/Imobilização/ Contenção/Insensibilização/Sangria/ Escaldagem/Esfolia	Há não conformidade e? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

Acuena, Antônio Dias, Belo Oriente, Braúnas, Bugre, Caratinga, Córrego Novo, Dionísio, Entre Folhas, Iapu, Inhapim, Imbé de Minas, Ipatinga, Jaguarauçu, Joanésia, Marliéria, Mesquita, Naque, Periquito, Pingo D'Água, Santana do Paraíso, São Domingos das Dores, São João do Oriente, Ubaporanga, Timóteo e Vargem Alegre.



CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço

Endereço: Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, 200 Santa Terezinha II, Coronel Fabriciano / MG –CEP 35.171-143

Tel.: (31) 3830-1010 – CNPJ: 00.853.908/0001-48

E-mail: consaudevaladoaco@yahoo.com.br

15- Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER). Exclusivo ruminantes.					
Área/Instalação/Operação/MER (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade ? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

F – Nomes, data, carimbos e assinaturas

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura do Representante do estabelecimento:

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE PARTE II - DOCUMENTAL

A – Identificação do período avaliado: De DD/MM/AA a DD/MM/AA		
B – Avaliação dos registros		
Elementos de	Procedimento	*Não conforme
Controle		(X)
01	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
02	Água de abastecimento	
03	Controle integrado de pragas	
04	Programa escrito de Higiene industrial e operacional	
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
06	Procedimentos sanitários operacionais	
07	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem	
08	Controle de temperaturas	
09	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	
	Registros de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registros de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
10	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação)	
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
12	Rastreabilidade e recolhimento	
13	Respaldo para certificação oficial	
14	Bem-estar animal	
15	Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

* Marcar com "X" quando for considerado não conforme.

C – Nome, data, carimbo e assinatura - Assinatura do Representante do estabelecimento:

Acuena, Antônio Dias, Belo Oriente, Braúnas, Bugre, Caratinga, Córrego Novo, Dionísio, Entre Folhas, Iapu, Inhapim, Imbé de Minas, Ipatinga, Jaguarapu, Joanésia, Marliéria, Mesquita, Naque, Periquito, Pingo D'Água, Santana do Paraíso, São Domingos das Dores, São João do Oriente, Ubaporanga, Timóteo e Vargem Alegre.



CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço

Endereço: Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, 200 Santa Terezinha II, Coronel Fabriciano / MG –CEP 35.171-143

Tel.: (31) 3830-1010 – CNPJ: 00.853.908/0001-48

E-mail: consaudevaleadoaco@yahoo.com.br

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):

Acuçena, Antônio Dias, Belo Oriente, Braúnas, Bugre, Caratinga, Córrego Novo, Dionísio, Entre Folhas, Iapu, Inhapim, Imbé de Minas, Ipatinga, Jaguarapu, Joanésia, Marliéria, Mesquita, Naque, Periquito, Pingo D'Água, Santana do Paraíso, São Domingos das Dores, São João do Oriente, Ubaporanga, Timóteo e Vargem Alegre.

**ANEXO II****VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº xxx
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO PARTE I - IN LOCO**

A – Identificação dos Turnos							
Número de turnos de trabalho:							
Atividades realizadas no turno 01:							
Atividades realizadas no turno 02:							
Atividades realizadas no turno 03:							
B – Elementos de Controle							
01- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais, calibração)							
Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade ? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)		
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							
02- Água de abastecimento							
Ponto de coleta/Reservatório/Sistema de tratamento/Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Cloro residual livre (ppm)*	pH*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
*Preencher quando aferido							
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							
03- Controle integrado de pragas							
Área/Instalação/Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)		
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							
04- Higiene industrial e operacional							
Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Pré-Operacional	Implementação/Monitoramento/ Verificação/ Ação Corretiva	Há não conformidade ? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							
05- Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários							
Área/Instalação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade ? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)		



CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço

Endereço: Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, 200 Santa Terezinha II, Coronel Fabriciano / MG –CEP 35.171-143

Tel.: (31) 3830-1010 – CNPJ: 00.853.908/0001-48

E-mail: consaudevaladoaco@yahoo.com.br

Formulação/Processo/Rótulo	Há não conformidade ? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					
12- Rastreabilidade e recolhimento					
Produto/Operação/Mercado/ Destinação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade ? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					
13- Respaldo para certificação oficial					
Mercado/Produto/Requisito (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade ? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					
F – Nomes, data, carimbos e assinaturas					

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s)

rubrica(s): Assinatura do Representante do estabelecimento:

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO PARTE II - DOCUMENTAL

A – Identificação do período avaliado: De DD/MM/AA a DD/MM/AA

B – Avaliação dos registros		
Elementos de Controle	Procedimento	*Não conforme (X)
01	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
02	Água de abastecimento	
03	Controle integrado de pragas	
04	Programa escrito de Higiene industrial e operacional	
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
06	Procedimentos sanitários operacionais	
07	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem	
08	Controle de temperaturas	
09	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	
	Registros de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	

Acuena, Antônio Dias, Belo Oriente, Braúnas, Bugre, Caratinga, Córrego Novo, Dionísio, Entre Folhas, Iapu, Inhapim, Imbé de Minas, Ipatinga, Jaguaráçu, Joanésia, Marliéria, Mesquita, Naque, Periquito, Pingo D'Água, Santana do Paraíso, São Domingos das Dores, São João do Oriente, Ubaporanga, Timóteo e Vargem Alegre.



CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço

Endereço: Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, 200 Santa Terezinha II, Coronel Fabriciano / MG –CEP 35.171-143

Tel.: (31) 3830-1010 – CNPJ: 00.853.908/0001-48

E-mail: consaudevaledoaco@yahoo.com.br

* Marcar com "X" quando for considerado não conforme.

		C – Nome, data,
	Registros de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
10	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação)	
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
12	Rastreabilidade e recolhimento	
13	Respaldo para certificação oficial	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

carimbo e assinatura

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s)

rubrica(s): Assinatura do Representante do estabelecimento:



CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço

Endereço: Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, 200 Santa Terezinha II, Coronel Fabriciano / MG –CEP 35.171-143

Tel.: (31) 3830-1010 – CNPJ: 00.853.908/0001-48

E-mail: consaudevaledoaco@yahoo.com.br

ANEXO III

INSPEÇÃO ANTE MORTEM

**CONTROLE DA PROCEDÊNCIA DOS ANIMAIS, VEÍCULO E A CORRELAÇÃO
COM A INSPEÇÃO POST MORTEM**

ESTABELECIMENTO:

CONSAÚDE:

DATA:

TURNO:

LOTE	PRODUTOR	MUNICÍPIO	VEÍCULO	Nº DE ANIMAIS	MORTOS

RESPONSÁVEL: PLANTÃO

CONSAÚDE:



ANEXO IV

MOVIMENTO MENSAL DE DESTINAÇÃO DAS AVES ABATIDAS PASSADAS PELA INSPEÇÃO FINAL

ESTABELECIMENTO:

CONSAÚDE:

Código	Causas de Apreensão	DESTINO DAS AVES ABATIDAS			
Afecção	CONDENAÇÃO	TOTAL	%	PARCIAL	%
	Abcesso				
	Aerossaculite				
	Artrite				
	Aspecto Repugnante				
	Caquexia				
	Celulite				
	Colibacilose				
	Contaminação				
	Contusão/Fratura				
	Dermatoses				
	Escaldagem Excessiva				
	Evisceração Retardada				
	Neoplasia (Tumor), Salpinge Sangria Inadequada				
	Septicemia				
	Síndrome Ascética				
	Síndrome Hemorrágica				
	TOTAL				

OBS: Outras causas de apreensão e condenação não especificadas acima deverão ser relacionadas nos espaços em branco. Deverão existir tantos espaços em branco quanto necessários.

TOTAL DE AVES MORTAS:

TOTAL DE AVES ABATIDAS:

DATA:

ASS. FUNCIONÁRIO:



ANEXO V

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA OBTENÇÃO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

ITENS / DESCRIÇÃO

- 1- REQUERIMENTO DIRIGIDO AO COORDENADOR CONSAÚDE PARA REGISTRO DO ESTABELECIMENTO;
- 2- TERMO DE COMPROMISSO (ACATAR AS NORMAS VIGENTES NO CONSAÚDE)
- 3- CÓPIA CONTRATO SOCIAL, DO REGISTRO DA PROPRIEDADE OU CONTRATO DE ARRENDAMENTO;
- 4- CÓPIA CNPJ OU CPF, INSCRIÇÃO ESTADUAL OU INSCRIÇÃO PRODUTOR RURAL;
- 5- ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO DA PREFEITURA;
- 6- MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO – SANITÁRIO
- 7- PLANTAS:
 - Baixa (Constando posicionamento dos equipamentos) ou croqui para agroindústrias de pequeno porte;
- 8- ANÁLISE FÍSICO - QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DA ÁGUA E DOS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS (Estes em estabelecimentos em produção), CONFORME PARÂMETROS ESTABELECIDOS PELA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIASANITÁRIA – ANVISA E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.
- 9- Declaração de Responsabilidade Técnica;

ANEXO VI

REQUERIMENTO



ILMO Sr.

EU, (Nome do requerente)

CPF:

PROPRIETÁRIO / REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO (Razão Social): CNPJ /

CPF:

Insc.Est.. / IPR:

SITUADA À (Rua/Avenida/Nº):

BAIRRO/DISTRITO:

Cidade:

CLASSIFICADA COMO (Leite:

QUE IRÁ PRODUZIR O(S) PRODUTO(S):

COM A(S) MARCA(S) COMERCIAL(IS):

Venho requerer a V.S.^a o que se segue:

- ☐ Laudo de Inspeção do Estabelecimento
- ☐ Aprovação de Projeto de Construção
- ☐ Aprovação de Projeto de Reforma e / ou Ampliação
- ☐ Alteração de Classificação do Estabelecimento
- ☐ Obtenção de Registro

Declaro estar ciente das exigências e penalidades dos parágrafos e incisos, da resolução 001/2026 do CONSAÚDE.

Assumo o compromisso de acatar todas as exigências constantes das normas e regulamentos da Divisão de Inspeção e Fiscalização de Produtos de Origem Animal (DIPOA) e do Serviço de Inspeção Municipal e de mais legislações pertinentes.

**CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço**

Endereço: Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, 200 Santa Terezinha II, Coronel Fabriciano / MG –CEP 35.171-143

Tel.: (31) 3830-1010 – CNPJ: 00.853.908/0001-48

E-mail: consaudevaledoaco@yahoo.com.br

LOCAL E DATA:	TELEFONES PARA CONTATO (PROPRIETÁRIO / REPRESENTANTELEGAL): RESIDENCIAL: () COMERCIAL: ()
---------------	--

ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO/ REPRESENTANTE LEGAL:	CARIMBO DO ESTABELECIMENTO:
---	-----------------------------



CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço

Endereço: Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, 200 Santa Terezinha II, Coronel Fabriciano / MG –CEP 35.171-143

Tel.: (31) 3830-1010 – CNPJ: 00.853.908/0001-48

E-mail: consaudevaledoaco@yahoo.com.br

ANEXO VII

TERMO DE COMPROMISSO

Eu, _____ responsável legal pelo estabelecimento:
inscrito no CNPJ nº.: _____ comprometo-me a acatar todas as normas
vigentes determinados pelo Serviço de Inspeção Municipal – CONSAÚDE, bem como todas as outras
a serem baixadas por este órgão e outros, destinados à manutenção de padrões de qualidade e
identidade dos produtos processados, elaborados e comercializados.

_____, ____ de _____ de 20____

Assinatura do Proprietário ou Representante Legal



ANEXO VIII

MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO – SANITÁRIO

ITENS	DESCRIÇÃO
1- RAZÃO SOCIAL;	
2- LOCALIZAÇÃO (RURAL OU URBANA);	
3- ÁREA ÚTIL CONSTRUÍDA (SOMENTE ÁREA DE PRODUÇÃO);	
4- CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO;	
5- CAPACIDADE MÁXIMA DE RECEPÇÃO DIÁRIA;	
6- PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA PRIMA;	
7- MEIOS DE TRANSPORTE DA MATÉRIA PRIMA;	
8- CONTROLE DA MATÉRIA PRIMA;	
9- PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR;	
10- CONTROLE DOS PRODUTOS ACABADOS;	
11- MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO ACABADO;	
12- ÁGUA DE ABASTECIMENTO:	
	- Procedência; - Vazão e Captação; - Depósitos e Suas capacidades; - Sistema de Tratamento; - Distribuição.
13- Destino dado às águas servidas, esgoto, meios de tratamento, antes de serem lançadas ao ambiente e tratamento de afluentes;	
14- PRODUÇÃO DE FRIO;	
15- INDICAR O SISTEMA DE PROTEÇÃO USADO CONTRA INSETOS E ROEDORES;	



CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço

Endereço: Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, 200 Santa Terezinha II, Coronel Fabriciano / MG –CEP 35.171-143

Tel.: (31) 3830-1010 – CNPJ: 00.853.908/0001-48

E-mail: consaudevaledoaco@yahoo.com.br

16- DETALHAR DIMENSÃO, LOCALIZAÇÃO, CAPACIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES

DO VESTIÁRIO, BANHEIRO E REFEITÓRIO;

17- PRODUÇÃO DE VAPOR:

- Tipo de Caldeira;
- Capacidade.

18 – DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS:

LOCAL E DATA:

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL:

RESPONSÁVEL TÉCNICO DA INDÚSTRIA:



ANEXO IX

TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRA

1ªVia – Laboratório/ 2ªVia – Detentor/ 3ªVia – Fiscal Nº _____	
Nome do Estabelecimento da Apreensão: _____	
Razão Social: _____	
CPF/CNPJ: _____	Insc. Estadual: _____
Classificação: _____	
Endereço (Av./Rua/Nº): _____	
Bairro: _____	Fone: _____ Município: _____
Prop./Resp.: _____	Nac.: _____
Colheita para fins de análise: () Fiscal () Rotina () Outros _____	
Temperatura no momento da colheita: _____	
Observações: _____	
O(s) agentes(s) abaixo assinados(s), procede(m) à apreensão de amostras conforme RESOLUÇÃO 001/2026 CONSAÚDE, sendo colhida amostra em triplicata do produto especificado, ficando uma parte em poder do detentor ou responsável legal, a fim de servir como contraprova e as outras duas serão encaminhadas ao laboratório oficial.	
Parte depositária lacre Nº: _____	
Parte Laboratório lacres Nºs: _____ e _____	
Local: _____	
Data: _____	
Hora: _____	

Assinatura do Fiscal	Assinatura do Depositário



ANEXO X

<u>CLASSIFICAÇÃO AGROINDÚSTRIA DE PEQUENO PORTE</u>		
PRODUTO	QUANTIDADE	UNIDADE
LEITE	600	LITROS/DIA
CARNE	100	KG/DIA
ABATE E AVES	300	UNID/SEMANA
OVOS	100	DUZIA/DIA
MEL	200	KG/MÊS