

DECRETO N.º 43.947, DE 28 DE MAIO DE 2021

REGULAMENTA a Lei n.º 5.463, de 14 de maio de 2021, que alterou a Lei n.º 4.223 de 08 de outubro de 2015, que "*DISPÕE sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal no Estado do Amazonas*", e dá outras providências.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO AMAZONAS, no exercício da competência que lhe confere o artigo 54, inciso IV, da Constituição Estadual e;

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentar a Lei n.º 5.463, de 14 de maio de 2021, que alterou a Lei n.º 4.223 de 08 de outubro de 2015, que "*DISPÕE sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal no Estado do Amazonas.*"

CONSIDERANDO a proposta de regulamentação, encaminhada pelo Diretor-Presidente da Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado do Amazonas - ADAF, por intermédio do Ofício n.º 420/2021-GDP/ADAF;

CONSIDERANDO e o que mais consta do Processo n.º.01.01.011101.003608/2021-60;

DECRETA:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1.º O presente Decreto estabelece as normas que regulam, em todo o território do Estado do Amazonas, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos e subprodutos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor por meio do Serviço de Inspeção Estadual – SIE.

§ 1.º A inspeção e fiscalização dos estabelecimentos de que trata este Decreto são de competência da Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal - GIPOA e do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, vinculado à Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado do Amazonas - ADAF.

§ 2.º A Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal - GIPOA ficará sob a responsabilidade de um Gerente, com o auxílio de Coordenadores.

§ 3.º A Gerência e as Coordenadorias deverão ser ocupadas por servidores com formação, preferencialmente, em Medicina Veterinária.

Art. 2º Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I - Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente, sem implicar em obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II - Atuar na qualidade sanitária dos produtos finais;

III - Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação do governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 3. ° Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados, produtos das abelhas e seus derivados e o armazenamento.

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

Art. 4. ° A inspeção e a fiscalização a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E), vinculado à Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado do Amazonas - ADAF, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio estadual, pelos Municípios, quando a produção se destinar ao comércio municipal (S.I.M.) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, quando a produção se destinar ao comércio interestadual (S.I.F).

§ 1. ° A ADAF poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com Municípios, Estados e a União, para facilitar o desenvolvimento de atividades, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária - SUASA.

§ 2. ° Após a adesão do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária - SUASA, os produtos poderão ser destinados, também, ao comércio interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu e regulamentou o SUASA.

§ 3. ° A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal, desde a etapa de obtenção da matéria prima, ingredientes, elaboração, transformação, abrangendo também a sua armazenagem, transporte e distribuição.

§ 4. ° A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 5. ° As ações do Serviço de Inspeção Estadual - SIE contemplam as seguintes atribuições:

I - Coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados, dos produtos de origem animal, comestíveis, não comestíveis, seus derivados e produtos destinados ao aproveitamento condicional;

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

III - Verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção *ante* e *post-mortem* de animais de abate;

IV - Manter disponíveis registros nosográficos, relatórios, mapas

estatísticos de abate, produção e comercialização de produtos de origem animal;

V - Elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

VI - Verificar a implantação, execução, monitoramento, verificação e registros dos programas de autocontrole mantidos nos estabelecimentos registrados;

VII - Coordenar e executar os programas de análises laboratoriais oficiais, para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VIII - Executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;

IX - Elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

X - Verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva;

XI - Elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização;

XII - Garantir a inocuidade do produto por meio da verificação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e programas de autocontrole.

Art. 6.º O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo território estadual.

Art. 7.º A inspeção estadual, depois de instalada, deverá ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1.º 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.

§ 2.º O pessoal fornecido pelos estabelecimentos ficará sob as ordens direta do Fiscal Estadual Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou por Médico Veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção estadual.

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

§ 4.º Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidas pela ADAF, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos processos de produção e do

desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 8.º A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

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

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

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

IV - Análise e verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V - Verificação do atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto;

VI - Avaliação do rótulo ou rotulagem dos produtos destinados à comercialização;

VII - Coleta de amostras para análises fiscais e verificação dos resultados dos exames microbiológicos, físico-químicos, histológicos, de análise molecular, bromatologia e outras análises que se julgar necessárias, dos estabelecimentos inspecionados utilizados na verificação da conformidade dos seus processos de produção, em laboratórios próprios, oficiais ou credenciados;

VIII - Verificação dos controles de resíduos de produtos veterinários e contaminantes ambientais;

IX - Divulgação das informações inerentes ao setor primário, com implicações na saúde animal ou na saúde pública;

X - Avaliação do bem estar dos animais destinados ao abate;

XI - Verificação da água de abastecimento;

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

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

XIV - Controle de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XV - Certificação sanitária dos produtos de origem animal;

XVI - Outros procedimentos de inspeção, reinspeção, fiscalização e auditoria de produtos e subprodutos de origem animal que poderão ser

normatizados mediante a aplicação da análise de risco, segundo os preceitos instituídos pela GIPOA.

Art. 9° A concessão de inspeção pela ADAF isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária, federal, ou municipal para produtos de origem animal.

Art. 10° Para fins deste Regulamento, são adotadas as seguintes definições:

I - ADULTERAÇÃO: alterar e/ou modificar as propriedades do produto;

II - ANÁLISE DE AUTOCONTROLE: análise efetuada pelo estabelecimento para o controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

III - ANÁLISE FISCAL: análise efetuada por laboratório próprio, oficial ou credenciado, em amostras coletadas por servidores oficiais da ADAF;

IV - ANÁLISE PERICIAL: análise laboratorial, realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar o amplo direito de defesa ao interessado, ou de amostras coletadas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos, constatados a partir da fiscalização no Estado;

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

VI - ANIMAIS SILVESTRES: todos aqueles pertencentes às espécies das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do seu ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VII - APROVEITAMENTO CONDICIONAL: Destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para a elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

VIII - AUDITORIA: procedimento de fiscalização técnico-administrativo realizado sistematicamente por Fiscal Agropecuário Médico Veterinário designado pela Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal Estadual, com o objetivo de:

- a)** Apurar o desempenho do serviço de inspeção estadual local junto aos estabelecimentos em caráter permanente;
- b)** Avaliar as condições técnicas e higiênico-sanitárias dos estabelecimentos registrados;

IX - BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO - BPF: condições e procedimentos higiênicos sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

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

XI - DESINFECÇÃO: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;

XII - DESCARACTERIZAÇÃO: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XIII - DESNATURAÇÃO: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou a matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

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

XV - EQUIPAMENTOS: referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos;

XVI - EQUIVALÊNCIA DE SISTEMAS DE INSPEÇÃO: estado no qual as medidas de inspeção higiênicas-sanitárias e tecnológicas aplicadas por diferentes sistemas de inspeção, permitam alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidos neste Regulamento, em normas complementares ou de acordo com o SUASA;

XVII - ESTABELECIMENTO AGROINDUSTRIAL RURAL DE PEQUENO PORTE: estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizado no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate ou industrialização de animais produtores de carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados.

a) Abatedouro frigoríficos de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros animais de pequeno porte): são aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 08 (oito) toneladas de carnes por mês;

b) Abatedouros frigoríficos de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/bubalinos/equinos): são aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 45 (quarenta e cinco) toneladas de carnes por mês;

c) Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: são aqueles destinados à agro-industrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 05 (cinco) toneladas de carnes por mês;

d) Abatedouro frigorífico de pescado enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 12 (doze) toneladas de carnes por mês;

e) Estabelecimento de ovos: destinados à recepção e acondicionamento de ovos, com processamento máximo de 3.600 (três mil e seiscentos) ovos de galinha ou 18.000 (dezoito mil) ovos de codorna por dia, podendo ser processados os dois tipos de ovos, desde que respeitadas as quantidades máximas previstas para cada tipo;

f) Unidade de extração de produtos das abelhas: destinados à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com processamento máximo de 40 (quarenta) toneladas por ano;

g) Estabelecimento industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente regulamento, destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 2.000 (dois mil) litros de leite por dia;

XVIII – FALSIFICAÇÃO: copiar, reproduzir ou adulterar, para a obtenção de vantagem;

XIX - FISCALIZAÇÃO: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente regulamento e em normas complementares;

XX – FRAUDE: enganar, usar de má-fé, com o intuito de lesar ou ludibriar, para obtenção de vantagem;

XXI - HIGIENIZAÇÃO: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas: limpeza e sanitização;

XXII - INSPEÇÃO: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente, junto ao estabelecimento, que consiste: no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na

verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na verificação do cumprimento dos requisitos sanitários de produtos de origem animal; na certificação sanitária; na execução de procedimentos administrativos; na verificação de demais instrumentos de avaliação dos processos relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando ao cumprimento do disposto no presente regulamento e em normas complementares;

XXIII - INSTALAÇÕES: referem-se a toda a área útil no que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas;

XXIV - INUTILIZAÇÃO: destinação para a destruição, dada pela empresa ou serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentem em desacordo com a legislação;

XXV - LABORATÓRIO DE CONTROLE OFICIAL: laboratório próprio, oficial ou credenciado, para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;

XXVI - LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA: atos normativos emitidos pela ADAF, ou por outros órgãos oficiais responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;

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

XXVIII – MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO: documento que descreve materiais utilizados na construção, acabamento, custo e duração da obra;

XXIX - MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO: documento que descreve, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos e produtos relacionados ao estabelecimento;

XXX - NORMA COMPLEMENTAR: ato normativo emitido pela ADAF ou outros órgãos oficiais responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas, contendo diretrizes técnicas ou administrativas, a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

XXXI - PADRÃO DE IDENTIDADE: conjunto de parâmetros, que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação a serem fixados por meio de regulamento técnico de identidade e qualidade;

XXXII - PROCEDIMENTO PADRÃO DE HIGIENE OPERACIONAL - PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XXXIII - PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas, comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado ingredientes de origem vegetal, mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;

XXXIV - PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL COMESTÍVEL: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXXV - PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL NÃO COMESTÍVEL: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXXVI - PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade, a identidade e a integridade dos seus produtos que incluem, mas não se limitam aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO, APPCC e rastreabilidade ou programas equivalentes reconhecidos pela ADAF;

XXXVII - QUALIDADE: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXXVIII - RASTREABILIDADE: capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de obtenção de matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação, de produção, distribuição e comercialização dos produtos;

XXXIX - REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE - RTIQ: Ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade, as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

XL - SANITIZAÇÃO: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XLI - SUPERVISÃO: procedimento de fiscalização técnico-administrativo realizado sistematicamente por Fiscal Estadual Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou por Médico Veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção estadual designado pela Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal Estadual, com o objetivo de avaliar as condições técnicas e higiênico-sanitárias dos estabelecimentos registrados;

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 11. Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

- I – De carnes e derivados;
- II - De pescado e derivados;
- III - De ovos e derivados;
- IV - De leite e derivados;
- V - De produtos das abelhas e derivados;
- VI - De armazenagem;

Art. 12. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I - Abatedouro frigorífico;
- II - Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1.º Para os fins deste Decreto, 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, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

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

Art. 13. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos carneos.

Art. 14. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

- I - Barco-fábrica;
- II - Abatedouro frigorífico de pescado;
- III - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;
- IV - Estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1.º Entende-se por barco-fábrica, a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de pescado e seus produtos, dispoindo de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 2. Entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, a recepção, a lavagem, a manipulação, ao acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a

expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar recebimento, manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e expedição de produtos comestíveis.

§ 3.º 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 que pode realizar também sua industrialização.

§ 4.º Entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves, o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, depuração, embalagem e expedição de moluscos bivalves.

Art. 15. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - Granja avícola;

II - Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1.º Entende-se por granja avícola, o estabelecimento destinado à produção, a ovoscopia, a classificação, ao acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem, e a expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada a comercialização direta.

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

§ 3.º Entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados, o estabelecimento destinado à produção, a recepção, a ovoscopia, a classificação, a industrialização, ao acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e expedição de ovos e derivados.

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

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

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

Art. 16. Os estabelecimentos industriais para leite e derivados são classificados em:

I - Granja leiteira;

II - Posto de refrigeração;

III - Unidade de beneficiamento de leite e derivados;

IV - Queijaria.

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

§ 2.º Entende-se por posto de refrigeração, o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas 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, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

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

§ 4.º Entende-se por queijaria, o estabelecimento destinado a fabricação de queijos, que envolva as etapas de recepção, fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de leite e derivados.

§ 5.º A propriedade rural é caracterizada por se situar em área rural do Estado, conforme delimitado no Plano Diretor do Município.

§ 6.º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido a processamento térmico (pasteurização ou maturação) para garantir a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos, que garantam a inocuidade do produto.

Art. 17. Os estabelecimentos de produtos das abelhas e derivados são classificados em:

I - Unidade de beneficiamento de produtos das abelhas;

§ 1.º Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos das abelhas, o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem, a 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.

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

complementares.

Art. 18. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados como:

I - Entrepasto de produtos de origem animal;

II - Casa atacadista.

§ 1.º Entende-se por entreposto de produtos de origem animal, o estabelecimento destinado exclusivamente a recepção, a armazenagem e a expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não, de conservação pelo emprego do frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

§ 2.º Entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio estadual ou interestadual prontos para comercialização, acondicionados, rotulados e embalados, para efeito de reinspeção dotados de instalações específicas para realização desta atividade.

§ 3.º Nos estabelecimentos de que tratam os 1º e 2º parágrafos, não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§ 4.º Nos estabelecimentos de que tratam o 1º parágrafo é permitida a agregação de produtos de origem animal, rotulados para a formulação de kits ou conjuntos que não estão sujeitos a registro.

Art. 19. Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo único. Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis, o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

Art. 20. Os estabelecimentos previstos neste Regulamento, permite-se a utilização de unidade móvel montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pela inspeção estadual.

Art. 21. Os estabelecimentos previstos neste Regulamento, exceto aqueles que trabalhem com produtos de açougue, podem ser flutuantes, sendo facultada a utilização de motores de propulsão.

CAPÍTULO III

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 22. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio Estadual com produtos de origem animal sem estar devidamente registrado na ADAF ou

órgão competente.

Parágrafo único. O título de registro é o documento emitido pela GIPOA ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento e normas complementares.

Art. 23. Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:

I - Abatedouro frigorífico e unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;

II - Barco-fábrica, Abatedouro frigorífico de pescado, unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado e estação depuradora de moluscos bivalves;

III - Granja avícola e unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

IV - Granja leiteira, posto de refrigeração, unidade de beneficiamento de leite e derivados e queijarias;

V - Unidade de beneficiamento de produtos das abelhas;

VI - Entrepasto de produtos de origem animal e casa atacadista;

VII - Unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

Art. 24. O estabelecimento pode realizar atividades de multifuncionalidade para utilização das dependências e equipamentos destinados ao abate e fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação dos estabelecimentos.

Parágrafo único. O registro será efetuado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 25. A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Estadual, e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria por óculo ou outro método aprovado.

Art. 26. Para a aprovação e liberação de título de registro no SIE de estabelecimento é obrigatória a apresentação dos seguintes documentos:

I Requerimento dirigido ao Diretor-Presidente da ADAF, solicitando aprovação prévia do terreno, veículo móvel ou estruturas flutuantes com ou sem propulsão mecânica;

II Cópia do Cadastro de produtor/propriedade ou registro efetuado pela unidade da ADAF no município no qual o estabelecimento está situado;

III Cópia do RG e CPF do produtor rural ou proprietários e sócios da

empresa ou presidente da cooperativa/associação;

IV Croqui de localização do terreno;

V Registro ou comprovante do terreno e comprovante de endereço do empreendimento;

VI Licença ambiental prévia emitida pelo órgão ambiental competente;

VII Apresentação da Inscrição Estadual, Contrato Social registrado na Junta Comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ, ou Carteira de Produtor Rural para empreendimentos individuais, de acordo com a atividade desenvolvida pelo estabelecimento;

VIII Requerimento dirigido ao Diretor-Presidente da ADAF, solicitando aprovação prévia do projeto de construção;

IX Termo de Compromisso;

X Licença ambiental de instalação;

XI Boletim de análise da água de abastecimento, realizados em laboratórios que atendam aos padrões de potabilidade da água;

XII Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condição dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica;

XIII Memorial econômico sanitário assinado pelo responsável técnico do estabelecimento e representante legal;

XIV Comprovação da responsabilidade técnica do responsável da obra e memorial descritivo da construção, assinado pelo mesmo;

XV Alvará de funcionamento;

XVI Plantas arquitetônicas do empreendimento, devendo conter:

a) planta baixa ou croqui de cada pavimento, na escala de 1:100 (um por cem);

b) planta baixa ou croqui com *layout* dos equipamentos, na escala de 1:100 (um por cem);

c) planta baixa de situação, na escala de 1:500 (um por quinhentos);

d) fachadas principais, na escala de 1:50 (um por cinquenta);

e) cortes longitudinal e transversal, na escala de 1:50 (um por cinquenta);

f) planta hidráulica, na escala de 1:100 (um por cem);

g) planta sanitária, na escala de 1:100 (um por cem);

h) planta de fluxo de produção, na escala de 1:100 (um por cem);

i) planta de movimentação de colaboradores, na escala de 1:100 (um por cem);

XVII Licença ambiental de operação;

XVIII Controle integrado de pragas;

XIX Atestado de Saúde Ocupacional dos colaboradores;

XX Requerimento acompanhado dos formulários de registro de aprovação dos carimbos/rótulos de cada produto e/ou subproduto industrializado pelo estabelecimento com fluxograma descritivo do processo produtivo, matérias primas e ingredientes, croquis de embalagens e etiquetas e procedimentos para respaldo e certificação;

XXI Programas de autocontrole;

XXII Requerimento dirigido ao Diretor-Presidente da ADAF, solicitando aprovação final do estabelecimento.

§ 1.º Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA n.º 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades, devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

§ 2.º As convenções de cores das plantas devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT.

§ 3.º Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes.

§ 4.º Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte, as plantas poderão ser elaboradas por responsável do serviço de extensão rural do Estado, assinado pelo mesmo.

Art. 27. O estabelecimento com SIE que desejar reconstruir, ampliar e remodelar deve apresentar:

I - Requerimento dirigido ao Diretor-Presidente da ADAF, solicitando a aprovação prévia do projeto;

II - Memorial descritivo das obras a realizar, obedecendo as cores e convenções recomendadas, material a empregar e equipamentos a instalar;

III - Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados.

IV - Requerimento dirigido ao Diretor-Presidente da ADAF, solicitando aprovação final do estabelecimento.

Art. 28. Os estabelecimentos a que se referem esse decreto não podem

dar início às construções e reformas, sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Estadual.

Art. 29. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro e funcionamento, é obrigatória a realização prévia da análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

Art. 30. Para a instalação do Serviço de Inspeção Estadual, além das demais exigências fixadas neste regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF, Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO, Análises de Perigos de Pontos Críticos de Controle – APPCC, Rastreabilidade, Bem-Estar Animal e Material Especificado de Risco – MER, quando aplicável, Programa de controle Laboratorial, Procedimentos Sanitário Operacional – PSO, Rotulagem, Controle de Temperaturas, Controle Integrado de Pragas, Respaldo à Certificações e outros programas considerados equivalentes pelo SIE, para serem implementados no estabelecimento.

Art. 31. Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente regulamento, a Inspeção Estadual deve finalizar o processo com laudo técnico sanitário do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo aprovado para registro no serviço de inspeção estadual.

Art. 32. Cumpridas as exigências do presente regulamento será autorizada a emissão do título de registro do SIE e seu funcionamento.

Art. 33. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 06 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Art. 34. Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 12 (doze) meses, salvo em caso de arrendamento.

Parágrafo único. Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado sem que, concomitantemente, seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para nova firma.

Art. 35. Serão cancelados os processos em que, no período de 12 (doze) meses, não houver movimentação ou interesse por parte do solicitante, ou que após tentativas de contato por parte da fiscalização não obtiver êxito, sendo aplicado o termo de constatação.

Art. 36. O estabelecimento cancelado que por algum motivo quiser retornar as atividades com SIE deverá iniciar novo processo de aquisição do serviço.

CAPÍTULO IV

DA RENOVAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 37. Para solicitação da renovação do Título de Registro, o estabelecimento deve encaminhar requerimento dirigido ao Diretor-Presidente da ADAF, com as seguintes documentações atualizadas:

- I Comprovante de endereço do estabelecimento;
- II Boletim de análise da água de abastecimento;
- III Relatórios de análises laboratoriais dos produtos elaborados;
- IV Anotação de Responsabilidade Técnica do estabelecimento;
- V Controle integrado de pragas;

VI Atestado de Saúde Ocupacional, constando a expressão "apto a manipular alimentos" para os colaboradores que atuam no processo de elaboração;

Art. 38. As documentações não listadas acima, mas que fazem parte DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO devem ser mantidas atualizadas na empresa e encaminhadas à ADAF, sempre que alteradas.

Parágrafo único. Constatadas pendências de documentações, a GIPOA poderá não conceder a renovação do Título.

CAPÍTULO V

DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 39. O estabelecimento deverá ser instalado, afastado dos limites da via pública, preferencialmente a 5m (cinco metros), com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias-primas e de produtos, quando possível com entradas independentes.

Parágrafo único. As dependências que, por sua natureza, produzam mau cheiro, devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeira ou emanações.

Art. 40. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as seguintes condições básicas, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

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

II - Dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e fluxo de transporte;

III - As vias de acesso e áreas que se encontram dentro dos limites do terreno do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com meios que permitam a sua limpeza e o escoamento adequado das águas;

IV – Dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matéria-prima ou produtos comestíveis e não comestíveis;

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

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

VII - Todas as salas deverão possuir iluminação natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica;

VIII - A iluminação artificial deverá ser realizada por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos em quantidade e intensidade adequada de modo que não forme sombreamento sobre os produtos;

IX – Nas áreas de inspeção e reinspeção a intensidade luminosa deve ser de 540 lux, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações, nas demais dependências deverá obedecer norma regulamentadora ou outro método aprovado;

X - Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;

XI - A rede de esgoto deve ter dispositivos adequados, que evitem refluxos de odores, entrada de roedores e outros animais, dotada de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes e de caixas de inspeção;

XII – Os esgotos de condução de águas residuais deverão ser lançados nos condutores principais através de canaletas e sifões;

XIII - A rede de esgoto sanitário, deverá ser independente da rede de esgoto industrial e estará sujeita à aprovação da autoridade sanitária competente;

XIV- Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto:

- a)** O piso deve ser liso, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com declive de 1,5% (um e meio por cento) a 3% (três por cento) em direção às canaletas e ralos, para a perfeita drenagem;
- b)** Na construção dos pisos poderão ser usados materiais do tipo "*gressif*", "*korodur*", *cerâmica* industrial, cimento liso ou outros materiais, desde

que aprovados pela inspeção;

- c) Nas câmaras frigoríficas não é permitido a instalação de ralos coletores, devendo a inclinação do piso ser orientada no sentido das antecâmaras.

XV - As paredes e separações deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos entre paredes e pisos arredondados e com o material impermeável;

XVI - No caso de paredes azulejadas, o acabamento deverá possuir altura mínima de 2m (dois metros) e ser rejuntado com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si;

XVII - As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai-e-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas, com largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros) de fácil abertura;

XVIII - O material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente a higienização e não oxidável;

XIX - As janelas deverão ter caixilhos não oxidáveis, com parapeitos em plano inclinado (ângulo de 45°) e impermeabilizadas, providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;

XX - Possuir forro liso, lavável em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e, nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar acúmulo de sujeira, desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação;

XXI - O forro poderá ser dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros e outros, ou quando forem usadas telhas tipo fibrocimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado;

XXII - O telhado de meia-água é permitido, desde que possa ser mantido o pé direito à altura mínima de 3m (três metros), para as dependências correspondentes em novas construções, ou mínimo de 2,70m (dois metros e setenta centímetros), em casos de construções já existentes, desde que aprovados os projetos junto ao serviço de inspeção estadual, com exceção das salas de abate, que deverão obedecer a altura mínima prevista em Regulamentos ou Normas Complementares;

XXIII - Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso, com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, poderão cobri-las com grades ou chapas perfuradas, não sendo permitido o uso de pranchões de madeira.

XXIV - As canaletas devem medir 25cm (vinte e cinco centímetros) de

largura e 10cm (dez centímetros) de profundidade, medida em seu ponto mais raso, preferencialmente com fundo côncavo, com declive mínimo de 3% (três por cento) em direção aos ralos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras;

XXV - Em abatedouros, a canaleta de sangria deve ser impermeabilizada, podendo ser construída em alvenaria com acabamento de cimento liso ou outro material adequado, a juízo do Serviço de Inspeção Estadual:

- a) O sangue pode ser coletado em contenedores laváveis, em sistema canalizado e fechado;
- b) O sangue, quando não for terceirizado, não poderá ser lançado "*in natura*" nos efluentes da indústria, em consonância com órgão ambiental.

XXVI - Não será permitido o retorno das águas servidas;

XXVII - Permite-se a confluência da rede das águas servidas dos pré-resfriadores para condução de outros resíduos, desde que comprovado que tais conexões não promovam nenhum risco tecnológico e higiênico-sanitário;

XXVIII - Dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas, para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e das dependências sanitárias e, quando necessário, dispor de instalações para tratamento de água;

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

XXX - Dispor de água fria e, quando necessário, de água quente, com temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois ponto dois graus *Celsius*), em quantidade suficiente, em todas as dependências de manipulação e preparo;

XXXI – O estabelecimento deve dispor de equipamentos de mensuração de temperaturas;

XXXII - Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender um fluxo operacional adequado, evitando a contaminação cruzada;

XXXIII - Dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, sendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis identificados e de uso exclusivo para esta finalidade;

XXXIV - Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual, dispenser de sabão líquido inodoro de uso industrial, dispenser de papel toalha, dispenser de sanitizante e lixeira com tampa de acionamento a pedal;

XXXV - As áreas onde há manipulação de alimentos devem dispor de

lavatórios de mãos, com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro de uso industrial e quando necessário dispenser de papel toalha e lixeira com tampa de acionamento a pedal;

XXXVI – O estabelecimento, quando necessário, deve dispor de gabinete sanitário constituído de lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual, esterilizador, dispenser de sabão líquido inodoro de uso industrial em quantidade suficiente para realização das atividades;

XXXVII - A instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá às normas específicas, quanto à sua localização e segurança;

XXXVIII - Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento, dispondo de equipamentos de mensuração de temperaturas;

XXXIX - Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, devem ser de superfície lisa, de fácil higienização, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo serviço de inspeção;

XL - Os carros e/ou bandejas para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição "não comestíveis".

Art. 41. Os estabelecimentos deverão, ainda, atender aos seguintes requisitos, em relação às instalações:

I - As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria;

II - Os vestiários e sanitários devem ser separados fisicamente e possuir entradas independentes;

III - O estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte, com até 08 (oito) trabalhadores, deve dispor de unidade de sanitário/vestiário, podendo ser utilizados os sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40m (quarenta metros) e que o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado e, acima de 08 (oito) trabalhadores, o sanitário e vestiário deverão ser proporcionais, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independente para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, respeitando-se as particularidades de cada seção;

IV - Os banheiros devem dispor de lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual, dispenser de sabão líquido inodoro de uso industrial, dispenser de papel toalha, dispenser de sanitizante e lixeira com tampa de acionamento a pedal;

V – Os estabelecimentos sob regime de inspeção permanente devem dispor de sala com instalações sanitárias de uso exclusivo do Serviço de

Inspeção Estadual;

VI - Os estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte, com até 08 (oito) trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizada a casa da propriedade e, quando acima deste número de trabalhadores, o refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade;

VII - Para higienização dos uniformes utilizados pelos colaboradores, o estabelecimento deve dispor de local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado;

VIII – O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 42. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal que não atendam às exigências descritas neste regulamento e em normas complementares;

Parágrafo Único. Os produtos de origem animal que não se enquadram neste regulamento, deverão seguir legislações pertinentes.

CAPÍTULO VI

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 43. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal, sejam realizadas de forma higiênica, assegurando a inocuidade, a identidade, a integridade dos produtos e o interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único. Os controles do processo de fabricação devem ser desenvolvidos, aplicados, monitorados e verificados pelos estabelecimentos, os quais devem apresentar os registros sistematizados auditáveis, que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento e em normas complementares.

Art. 44. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica, bem como silos de de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§ 1.º Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza;

§ 2.º Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 45. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados, de modo a evitar a contaminação cruzada nos processos dos produtos comestíveis e não comestíveis.

Art. 46. 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;

§ 3º É proibida a permanência de cães, gatos e outros animais alheios ao processo industrial.

Art. 47. Os colaboradores envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo único. Os colaboradores que trabalham em setores que manipulam material contaminado ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco, evitando a contaminação cruzada.

Art. 48. As embalagens devem garantir a inocuidade do produto e obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo normas previstas em legislações pertinentes.

Art. 49. É proibida em toda a área industrial práticas anti-higiênicas ou quaisquer hábitos que possam causar contaminações nos produtos.

Art. 50. Os colaboradores que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico responsável pelo exame.

§ 1.º Nos atestados de saúde de colaboradores envolvidos na manipulação de produtos, deve constar a declaração de que os mesmos estão "apto à manipular alimentos".

§ 2.º No caso de constatação ou suspeita de que o colaborador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

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

Art. 51. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, composto por calça, camisa ou jaleco, gorro ou touca e botas.

§ 1.º Quando utilizados aventais impermeáveis, estes deverão ser de plástico, proibindo-se o uso de lona ou similares.

§ 2.º Os equipamentos e utensílios de uso operacional, devem ser guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de colaboradores portando os mesmos nos sanitários.

§ 3º Os colaboradores que trabalham nas demais atividades industriais ou que executam funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

Art. 52. A Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houver, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, utilizando substâncias previamente aprovada pelos órgãos competentes.

Art. 53. Nos estabelecimentos que recebem matéria-prima a granel é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de contenedores e dos veículos transportadores.

CAPÍTULO VII

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 54. Ficam os proprietários de estabelecimentos sob inspeção estadual obrigados a:

I - Cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento e em normas complementares;

II - Responsabilizar-se pela inocuidade, integridade, qualidade e desenvolvimento do produto sob o ponto de vista tecnológico;

III - Fornecer a seus colaboradores e servidores da inspeção uniformes completos e adequados ao serviço, de acordo com as orientações técnicas da ADAF;

IV - O pessoal fornecido pelos estabelecimentos fica sob as ordens diretas do Fiscal Estadual Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou por Médico Veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção estadual;

V - Disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção post mortem;

VI - Disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

VII - Fornecer os dados estatísticos de interesse do serviço de inspeção, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado, no máximo até o 05 (quinto) dia útil de cada mês subsequente e sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de inspeção;

VIII - Manter atualizados os dados cadastrais de interesse da ADAF, o memorial econômico sanitário, o projeto aprovado, os registros de rótulos, a documentação dos estabelecimentos e as análises periódicas;

IX - Dar aviso antecipado de 48 (quarenta e oito) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

X - Dar aviso antecipado de 48 (quarenta e oito) horas, no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

XI - Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XII - Pagar as devidas taxas ao serviço de inspeção, conforme previstas em legislação vigente;

XIII - Manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de reinspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos;

XIV - Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

XV - Fornecer instalação, aparelhos e reagentes necessários, a juízo da ADAF, para análise de matéria-prima ou produtos, no laboratório do estabelecimento;

XVI - Arcar com o custo das análises fiscais para atendimento aos requisitos específicos e demais análises que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos.

XVII – Manter os programas de autocontrole e registros dos relatórios de ensaio laboratoriais do estabelecimento atualizados e auditáveis;

XVIII – Firmar o compromisso da entrega do plano de ação dentro dos prazos estabelecidos pela ADAF;

XIX - Manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas, ingredientes e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do serviço de inspeção, a qualquer momento;

XX - Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XXI - Garantir o livre acesso de servidores a todas as instalações do estabelecimento, para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

XXII – Dispor de programa de recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda, quando for constatado desvio no controle do processo ou adulteração do produto que possa incorrer em risco à saúde ou

aos interesses do consumidor.

Art. 55. Caso o estabelecimento não cumpra o prazo para renovação do registro, estará sujeito à suspensão das atividades, até que sejam sanadas as pendências administrativas.

Art. 56. A renovação do Serviço de Inspeção deve ser solicitada 30 (trinta) dias antes do vencimento.

Art. 57. Cancelado o registro, os materiais pertencentes ao Governo Estadual, inclusive de natureza científica, documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo SIE.

Art. 58. No caso de cancelamento do registro do estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar as embalagens e rotulagens existentes em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção Estadual.

Art. 59. Os estabelecimentos devem apresentar toda a documentação solicitada pelo serviço de inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art. 60. O Serviço de Inspeção, nos estabelecimentos de abate disponibilizará, sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Parágrafo único. Os estabelecimentos ficam responsáveis pela entrega dos laudos aos proprietários dos animais.

Art. 61. Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, as entradas, saídas, estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

Parágrafo único. Os estabelecimentos que recebem matéria-prima a granel devem manter atualizado o cadastro dos produtores e rotas de coleta e encaminhar os documentos ao Serviço de Inspeção Estadual.

CAPÍTULO VIII

DA INSPEÇÃO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

Art. 62. A ADAF seguirá as normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, outros atos normativos desta agência e normas complementares, quanto à execução dos procedimentos de inspeção, reinspeção, fiscalização e programas de controle de produtos de origem animal com o objetivo de avaliar a inocuidade, identidade, qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos:

I - De carnes e derivados;

II - De pescado e derivados;

III - De ovos e derivados;

IV - De leite e derivados;

V - De produtos das abelhas e derivados;

VI - De armazenagem;

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

Art. 63. Da inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados

I - Nos estabelecimentos sob inspeção estadual, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.

§ 2º O abate de que trata o §1º pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

Art. 64. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

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

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

Seção I

Da inspeção ante mortem

Art. 65. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIE.

Art. 66. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

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

Art. 67. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIE.

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

Art. 68 O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 69. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIE.

§ 1º Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIE poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.

§ 2º Sempre que o SIE julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, 24h (vinte e quatro horas) de antecedência.

Art. 70. É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIE.

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

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

§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação, por Fiscal Estadual Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou por Médico Veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção estadual, que poderá compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com a finalidade de diagnosticar e determinar a destinação, aplicadas ações de saúde animal quando o caso exigir;

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

§ 5º O exame será repetido caso decorra período superior a 24h (vinte e quatro horas) entre a primeira avaliação e o momento do abate;

§ 6º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os

répteis devem ser submetidos à inspeção ante mortem.

Art. 71. Na inspeção ante mortem, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

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

Art. 72. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIE:

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

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

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

Art. 73. Quando no exame ante mortem forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 74. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo 10 (dez) dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto ou em normas complementares.

Art. 75. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

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

Art. 76. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve

ser imediatamente levada ao conhecimento do SIE, para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

§ 1º O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia;

§ 2º A necropsia de aves será realizada, por Fiscal Estadual Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou por médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção estadual, na hipótese de suspeita clínica de enfermidades e sua realização será compulsória quando estabelecida em normas complementares.

Art. 77. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, poderão ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame post mortem, a critério do Fiscal Estadual Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou do médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção estadual.

Art. 78. Quando o SIE autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

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

§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser:

I - Incinerados;

II - Autoclavados em equipamento próprio; ou

III - Submetidos a tratamento equivalente, que assegure a destruição do agente.

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

Art. 79. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destinados nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares.

Art. 80. O SIE levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Seção II

Do abate dos animais

Art. 81. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIE.

Art. 82. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Parágrafo único. A ADAF seguirá parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais em normas complementares.

Subseção I Do abate de emergência

Art. 83. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame ante morte, devem ser submetidos ao abate de emergência.

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

Art. 84. O abate de emergência será realizado na presença de Fiscal Estadual Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou de médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção estadual.

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

Art. 85. O SIE deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.

Art. 86. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

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

Art. 87. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIE deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 88. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 89. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto

neste Decreto ou em normas complementares.

Subseção II

Do abate normal

Art. 90. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§ 1º Os métodos empregados para cada espécie animal serão estabelecidos em normas complementares;

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

Art. 91. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 92. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pela Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

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

Art. 93. As aves podem ser depenadas:

I - A seco;

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

III - Por outro processo autorizado pela Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 94. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pela Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo;

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

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

§ 4º Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água

de escaldagem, conforme critérios definidos pela Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 95. Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIE poderá determinar a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 96. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§ 1º Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares;

§ 2º O SIE deve aplicar as medidas estabelecidas na Seção III, do artigo 63, do capítulo VIII, no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.

Art. 97. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame post mortem pelo SIE, observado o disposto em norma complementar.

§ 1º É vedada a realização de operações de toailete antes do término do exame post mortem;

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

Art. 98. A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológico da esfolação e desossa das espécies de abate.

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

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

Art. 99. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

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

Art. 100. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

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

Art. 101. O SIE deve verificar o cumprimento dos procedimentos de

desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 102. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

§ 1º Os procedimentos de que trata o caput devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em normas complementares;

§ 2º A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada pela legislação de saúde animal;

§ 3º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

Seção III

Dos aspectos gerais da inspeção post mortem

Art. 103. Nos procedimentos de inspeção post mortem, o Fiscal Estadual Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou o médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção estadual poderão ser assistidos por Agentes de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal ou por auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

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

Art. 104. A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 105. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 106. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas complementares.

Art. 107. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§ 1º A avaliação e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do Fiscal Estadual Agropecuário com formação em Medicina Veterinária, ou do médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção estadual;

§ 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos

órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça;

§ 3º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIE e serem removidos do Departamento de Inspeção Final por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim;

§ 4º O material condenado será descaracterizado quando:

I - Não for processado no dia do abate;

II - For transportado para transformação em outro estabelecimento.

§ 5º Na impossibilidade da descaracterização de que trata o §4º, o material condenado será desnaturado.

Art. 108. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIE.

Art. 109. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas em normas complementares, sob supervisão do SIE.

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

Art. 110. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIE disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 111. Durante os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do SIE, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

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

Art. 112. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando-se, ainda, o que segue:

I - Devem ser condenados carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;

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

III - devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

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

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

Art. 113. As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:

I - Quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos;

II - Quando a lesão é discreta e limitada à língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;

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

IV - Devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 114. As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.

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

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

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

Art. 115. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.

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

- I - Inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;
- II - Gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;
- III - Metrite;
- IV - Poliartrite;
- V - Flebite umbilical;
- VI - Hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e
- VII - Rubefação difusa do couro.

Art. 116. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenados quando estes estiverem em estado febril no exame ante mortem.

§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente;

§ 2º As carcaças dos suínos, dos caprinos, dos ovinos e dos búfalos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

§ 3º As carcaças dos bovinos e dos equinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, podem ser liberadas para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

§ 4º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza;

§ 5º Nas hipóteses dos §2º, §3º e §4º, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.

Art. 117. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art. 118. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

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

II - Quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com

resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, uniformes dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

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

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

V - Devem ser tomadas as precauções necessárias em relação aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;

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

VII - A água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais.

Art. 119. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 120. As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

§ 1º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação;

§ 2º A critério do SIE, podem ser destinadas à salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 121. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.

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

Art. 122. As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

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

Art. 123. Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser

condenados.

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

Art. 124. Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.

Art. 125. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrointestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

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

§ 2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados;

§ 3º Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 126. As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças que apresentem lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

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

Art. 127. As carcaças que apresentem edema generalizado no exame post mortem devem ser condenadas.

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

Art. 128. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Oesophagostomum sp* (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.

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

Art. 129. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*, causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art. 130. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Fasciola hepática* devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

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

Art. 131. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art. 132. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art. 133. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.

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

Art. 134. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.

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

Art. 135. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

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

Art. 136. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.

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

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

Art. 137. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

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

Art. 138. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

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

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

Art. 139. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIE.

Art. 140. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenadas, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§ 1º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite aguda, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, serão destinadas à esterilização pelo calor;

§ 2º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite crônica, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados;

§ 3º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça;

§ 4º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas;

§ 5º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

Art. 141. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

Art. 142. Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.

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

Art. 143. As carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase e com ou sem comprometimento do estado geral, devem ser condenadas.

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

Art. 144. Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não

transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

Art. 145. As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Art. 146. As carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis spp* (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura;

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

Art. 147. As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

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

Art. 148. Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

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

Art. 149. As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:

I - No exame ante mortem o animal esteja febril;

II - Sejam acompanhadas de caquexia;

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

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

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

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

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

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

§ 1º As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e de seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarrenais, no cérebro e na medula espinhal ou nas suas membranas;

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

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

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

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

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

§ 4º A carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas as áreas atingidas;

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

Art. 150. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção ante mortem e post mortem, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIE, a um dos seguintes tratamentos:

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

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

III - pelo calor, por meio de:

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

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

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

§ 1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no

caput deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido;

§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no caput, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação da Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

§ 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIE, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

Dos produtos cárneos

Art.151. Para os fins deste Decreto, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 152. A inspeção post mortem de que trata este Decreto se dá nas seguintes espécies:

- I Da inspeção post mortem de aves e lagomorfos;
- II Da inspeção post mortem de bovinos e búfalos;
- III Da inspeção post mortem de equídeos;
- IV Da inspeção post mortem de ovinos e caprinos;
- V Da inspeção post mortem de suídeos;
- VI Da inspeção post mortem de pescado;

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 153. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

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

Art. 154. Os dispositivos previstos neste Decreto são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Parágrafo único. Os procedimentos de inspeção referentes aos gastrópodes terrestres serão estabelecidos em normas complementares.

Art.155. Os procedimentos de inspeção serão estabelecidos em normas

complementares.

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 156. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 157. A inspeção de ovos e derivados a que se refere neste Decreto é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art.158. Os procedimentos de inspeção serão estabelecidos em normas complementares.

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 159. A inspeção de leite e derivados a que se refere neste Decreto é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art.160. Os procedimentos de inspeção serão estabelecidos em normas complementares.

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 161. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art.162. Os procedimentos de inspeção serão estabelecidos em normas complementares.

Art. 163. O SIE, durante a fiscalização nos estabelecimentos, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

CAPÍTULO IX

DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

Art. 164. O produto e a matéria-prima de origem animal devem ser reinspecionados quantas vezes forem necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§ 1º. O produto e a matéria-prima, que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo, devem ser destinados ao descarte ou aproveitamento como subproduto industrial, derivado não comestível ou para alimentação animal, depois de retirada a marca oficial e submetido à desnaturação ou descaracterização, a juízo da ADAF.

§ 2. ° A ADAF pode autorizar o aproveitamento condicional ou

rebeneficiamento de produto e matéria-prima, desde que sejam submetidos a processo apropriado, reinspecionando-os antes da liberação.

§ 3.º Quando necessário, poderão ser feitas reinspeção e fiscalização nos estabelecimentos atacadistas e varejistas de produtos e subprodutos de origem animal destinados ao consumo humano ou animal.

Art. 165. Nenhuma matéria-prima ou produto de origem animal pode dar entrada em estabelecimento sob inspeção estadual sem que esteja claramente identificado como oriundo de propriedades cadastradas/registradas ou estabelecimento registrado na ADAF, Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI ou Serviço de Inspeção Federal – SIF.

§ 1.º Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares;

§ 2.º 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. 166. Na reinspeção serão condenados os produtos que apresentarem quaisquer alterações que façam suspeitar processo de perda de suas características organolépticas.

Art. 167. No local onde se encontrar depositado produto de origem animal, procedente de estabelecimento sob inspeção estadual (SIE), Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou inspeção federal (SIF), a reinspeção se destinará especialmente a:

- I - Conferir o certificado sanitário e/ou documentação de trânsito, quando se fizer necessário;
- II – Condições de higiene, manutenção e funcionamento do equipamento gerador de frio, quando se fizer necessário;
- III – Lacre, quando se fizer necessário;
- IV - Verificar rótulo, marca oficial, data de fabricação, prazo de validade, rastreabilidade e composição;
- V - Verificar a condição de integridade e padronização da embalagem e/ou recipiente;
- VI - Verificar os caracteres sensoriais de uma ou mais amostras;
- VII - Coletar amostra para exame físico, químico e microbiológico, mantendo-a sob condição apropriada de conservação, quando se fizer necessário.

Art. 168. A ADAF poderá determinar o retorno ao estabelecimento de origem, para efeito de rebeneficiamento, destinação industrial ou aproveitamento para fim não comestível, de produto apreendido em trânsito.

§ 1.º No caso do responsável pela fabricação ou expedição do produto recusar a devolução, será o produto, após a desnaturação ou descaracterização pela ADAF, descartado ou aproveitado para fim não comestível em estabelecimento dotado de instalação apropriada;

§ 2.º A empresa proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem, que não comunicar a chegada do produto ao servidor da ADAF, será penalizada na forma deste regulamento.

Art. 169. No caso de coleta de amostra para análise de produto, que possa estar impróprio para o consumo, será lavrado Auto de Apreensão e Termo de Guarda e Responsabilidade ficando ele sob a guarda do proprietário ou responsável pelo estabelecimento, que o depositará em local apropriado, até o resultado da análise e sua destinação final pela ADAF.

Art. 170. O produto condenado, não passível de aproveitamento, será destruído pelo fogo ou outro agente físico ou químico.

CAPÍTULO X

DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 171 As matérias-primas, os produtos de origem animal e todo e qualquer ingrediente que entre em sua elaboração, estão sujeitos a análises microbiológicas, físico-químicas, de análise molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

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

Art. 172. Todos os exames de prova e contraprova serão realizados em laboratório oficial ou credenciado, responsabilizando-se o proprietário ou responsável pelo estabelecimento pelas respectivas despesas.

Parágrafo único. É facultado ao proprietário, além da escolha do laboratório oficial ou credenciado para o exame de contraprova, fazer-se representar por um técnico habilitado de sua confiança ou representante da empresa.

Art. 173. Para realização das análises fiscais, devem ser coletadas amostras de matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1.º Devem ser coletadas 03 (três) amostras por servidor oficial da ADAF, sendo 01 (uma) encaminhada ao laboratório e as demais, representando contraprovas que permanecerão em poder do proprietário e da Agência de Defesa Agropecuária e Florestal (ADAF), lavrando-se termo de coletas em 03 (três) vias, uma para cada parte, conforme manual de coleta;

§ 2.º A amostra deve receber lacre da inspeção e solicitação claramente preenchida pelo servidor da ADAF que efetuou a coleta, e assinada pelo proprietário ou responsável pelo estabelecimento;

§ 3.º 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;

§ 4.º Quando o proprietário discordar do resultado do exame, poderá requerer a análise de contraprova, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas após o recebimento do resultado;

§ 5.º O requerimento será dirigido ao Diretor-Presidente da ADAF, protocolado nas UVL's, ULSAV's ou EAC's da jurisdição;

§ 6.º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado da análise fiscal;

§ 7.º Confirmada a condenação da matéria-prima, produto ou partida, a ADAF determinará sua destruição, aproveitamento condicional ou transformação em produto não comestível.

Art. 174. Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - A quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - O produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III – Se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;

IV - Forem destinadas à realização de análises microbiológicas; e

V – Se tratar de ensaios para a detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

Art. 175. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIE, pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender programas e demandas específicas.

Art. 176. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pela ADAF.

Art. 177 Os resultados das análises laboratoriais de monitoramento do estabelecimento devem ser encaminhados ao fiscal responsável pelo SIE local, UVL's, ULSAV's ou EAC's da jurisdição, conforme determina o cronograma do estabelecimento.

Parágrafo único. Os resultados em desacordo com as normas regulamentadoras devem ser encaminhados junto com o plano de ação do estabelecimento.

CAPÍTULO XI

DO TRÂNSITO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

Art. 178. A ADAF deve fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matéria-prima de produto de origem animal, bem como a condição higiênica do meio de transporte utilizado.

Art. 179. Quanto ao trânsito, a fiscalização de que trata este regulamento será efetuada em:

I – Postos e/ou barreiras fixas de fiscalização intermunicipais;

II – Barreiras móveis e/ou volantes.

Art. 180. O produto e a matéria-prima de origem animal, satisfeitas as exigências deste Regulamento, terão livre trânsito sanitário, para comercialização no estado do Amazonas.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte;

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos refrigerados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares;

§ 3º É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 181. Após adesão do SIE ao SUASA o produto de origem animal terá livre trânsito em todo território nacional.

Art. 182. É proibida a saída e o trânsito de matéria-prima e de produto de origem animal, quando procedentes de município onde existam doenças consideradas de risco sanitário, de acordo com a legislação específica.

Art. 183. O produto de origem animal, saído de estabelecimento e em trânsito, somente terá livre curso quando estiver devidamente rotulado e embalado.

Art. 184. Qualquer autoridade estadual que exerça função de natureza fiscal poderá exigir a apresentação do Certificado Sanitário para produto de origem animal oriundo de outro estado ou município.

Art. 185. O Certificado Sanitário quando apresentado deve ser verificado e obedecer ao prazo de validade.

Art. 186. Na ausência de rotulagem e/ou embalagem, o produto será apreendido e posto à disposição da ADAF, para que lhe dê o destino conveniente, devendo ser lavrado auto de infração e apreensão contra o respectivo estabelecimento ou transportador.

Parágrafo único. Quando a quantidade de produtos apreendidos exceder a capacidade do transporte oficial disponível, fica o condutor do veículo com a carga, responsável pelo transporte até o destino final, juntamente com o servidor

da ADAF.

Art. 187. O produto de origem animal destinado à alimentação humana, sendo gênero de primeira necessidade e perecível, deve ter prioridade no embarque fluvial, ferroviário, rodoviário e aéreo.

§ 1.º No meio de transporte, o produto de origem animal deve ser colocado em ambiente apropriado, de forma a não comprometer sua qualidade e características;

§ 2.º Meios de transporte, mesmo que possuidores de refrigeração adequada, não são autorizados a serem utilizados como estabelecimento de armazenamento e distribuição de produtos de origem animal.

Art. 188. O trânsito de produto de origem animal procedente de outro estado deverá também observar o que se estabelece em legislação federal e normas complementares.

Art. 189. A ADAF pode determinar o retorno de produto de origem animal ao estado ou município de origem, quando houver infrações do disposto neste regulamento ou em normas complementares.

§ 1º Comprovada inspeção na origem do produto apreendido fica a critério da ADAF à destinação final;

§ 2º Quando não for possível o retorno dos produtos de que trata o *caput* à origem, a carga deverá ser inutilizada, sob acompanhamento do serviço oficial.

CAPÍTULO XII

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 190. As infrações estabelecidas neste regulamento e leis complementares poderão ser punidas administrativamente, sem prejuízo da submissão da matéria ao judiciário.

Art. 191. As decisões ou sanções resultantes dos julgamentos das infrações serão feitas por comissão julgadora, que discriminará os motivos determinantes para sua decisão, nos termos seguintes:

I- Cabe a Gerência da Inspeção de Produtos de Origem animal coordenar as atividades da comissão;

II- Quando necessário, a Gerência poderá convidar outros servidores da ADAF não vinculados a GIPOA como consultores;

III- Serão formadas 02 (duas) comissões, cada uma delas compostas por 03 (três) servidores oficiais da GIPOA;

IV- As decisões ou sanções serão definidas pela Comissão Julgadora, em primeira instância;

V- Havendo discordância da decisão o autuado poderá recorrer à Comissão de Recursos, em segunda instância;

Parágrafo único. Os recursos devem ser apresentados dentro dos prazos estabelecidos neste regulamento.

Art. 192. Serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo das sanções de natureza cível e penal cabíveis, as seguintes sanções:

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

II - Será aplicada multa ao infrator primário que agir com dolo ou má-fé, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado em legislação específica, observadas as seguintes graduações:

- a)** Para infrações do Tipo I – R\$ 539,30 (quinhentos e trinta e nove reais e trinta centavos);
- b)** Para infrações do Tipo II – R\$ 1.993,00 (um mil novecentos e noventa e três reais);
- c)** Para infrações do Tipo III - R\$ 2.786,00 (dois mil setecentos e oitenta e seis reais);
- d)** Para infrações do Tipo IV - R\$ 7.340,00 (sete mil trezentos e quarenta reais).

III - Apreensão, condenação e inutilização da matéria-prima, do produto, do subproduto ou do derivado de produto de origem animal, que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem, ou quando estiverem adulterados;

IV - Suspensão da atividade, quando houver risco ou ameaça de risco de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

V - Interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação de produto, ou quando inexistir condição higiênico-sanitária ou ambientes adequados;

VI - Cassação do Título de Registro.

§ 1.º As multas, sem prejuízo das demais penalidades para efeito da fixação dos valores, serão considerados, a gravidade do fato, suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator, as circunstâncias atenuantes e agravantes.

I - 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.

II - 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 má-fé; ou
- h) O infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 2.º Os agravantes serão acrescidos em até duas vezes o valor da infração;

§ 3.º A interdição e a suspensão poderão ser revogadas, após atendidas as exigências que a motivaram;

§ 4.º Se a interdição ultrapassar 12 (doze) meses, será cancelado o título de registro;

§ 5.º Ocorrendo a apreensão de matéria-prima, ingredientes e produtos de origem animal, o proprietário, responsável legal ou condutor poderá ser nomeado fiel depositário, cabendo-lhe a obrigação de zelar pela sua adequada conservação até liberação e/ou destinação pelo serviço oficial de inspeção;

§ 6.º É vedado ao fiel depositário destinar o produto apreendido sem autorização prévia da ADAF, sendo passível de sanções de natureza cível e penal.

Art. 193. As despesas decorrentes da apreensão, interdição e inutilização de produto e subproduto de origem animal, incluídas suas manutenções, serão custeadas pelo respectivo proprietário ou responsável legal.

Art. 194. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, considera-se impróprio para o consumo, no todo ou em parte, o produto de origem animal:

I – Que não possuir registro no Serviço de Inspeção competente, devidamente rotulado e embalado com finalidade compatível à sua aprovação;

II - Que se apresente danificado por umidade ou fermentação, rançoso, mofado ou bolorento, com característica física ou organoléptica anormal, contendo sujidade ou que demonstre falha no processo de recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento e transporte;

III – Que armazenar no mesmo local produtos comestíveis, não comestíveis e/ou produtos que possibilitem a contaminação cruzada;

IV – Que não mantiver a temperatura de conservação do produto, conforme registro de rótulo aprovado ou legislação vigente;

V - Que for adulterado, fraudado ou falsificado;

VI - Que contiver substância tóxica ou nociva à saúde;

VII - Que não assegure a inocuidade, a identidade e a integridade dos

produtos.

Art. 195. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulteração, fraude ou falsificação, como regra geral:

I - ADULTERAÇÃO:

a) Quando o produto tiver sido elaborado em condição que contrariem as especificações presentes neste regulamento e normas complementares;

b) Preparo de produto, utilizando matéria-prima alterada;

c) Utilizar componente, tipo e espécie diferente da composição normal do produto;

d) Produto que contenha qualquer aditivo sem prévia autorização e sem declaração no rótulo;

e) Constatar intenção dolosa de mascarar a data de fabricação, prazo de validade e rastreabilidade.

II - FRAUDE:

a) Produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

b) Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos característicos do produto, de acordo com o padrão estabelecido ou rótulo

aprovado;

c) Execução das operações de classificação, elaboração e beneficiamento com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão do produto fabricado;

d) 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;

e) Supressão de um ou mais elementos e substituição, por outros, visando ao aumento de volume ou de peso do produto, em detrimento da sua composição normal ou de seu valor nutritivo intrínseco;

f) Uso de substância ou processo proibido para conservação;

g) Simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

III - FALSIFICAÇÃO:

a) Quando o produto for elaborado, beneficiado e exposto ao consumo com forma, característica e rótulo que necessitem de processo especial, de valor comercial diferenciado ou de uso exclusivo, sem autorização do seu legítimo proprietário;

b) Quando for usada denominação diferente da prevista em regulamentos ou rotulagem aprovada;

c) Apresentação do rótulo diferente do produto contido na embalagem.

Art. 196. Independente de outras sanções serão adotados os seguintes critérios:

I- No caso de apreensão, após a reinspeção completa, poderá ser autorizado o aproveitamento condicional, ou destinação industrial do produto para alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pela ADAF;

II - No caso de condenação, poderá ser permitido, a critério da ADAF, sob o seu acompanhamento, o aproveitamento da matéria-prima e do produto para fim não comestível;

III – No caso de produtos apreendidos que não possuem identificação de origem, após verificação das características organolépticas, poderá a critério da ADAF ser destinada a alimentação animal de instituições municipais, estaduais e federais.

Art. 197. Ao estabelecimento que infringir as disposições da Lei n.º 5.463, de 14 de maio de 2021, que alterou a Lei n.º 4.223 de 08 de outubro de 2015, na forma deste Regulamento, serão aplicadas as seguintes multas:

I - INFRAÇÃO TIPO 01

- a)** Descumprimento de qualquer exigência sanitária, sobretudo no tocante ao funcionamento do estabelecimento e à higiene das dependências, equipamentos, colaboradores, recebimento, manipulação, rotulagem, embalagem, acondicionamento, armazenamento e transporte do produto;
- b)** Permissão de acesso ao interior do estabelecimento, de colaboradores ou visitantes, sem estarem devidamente uniformizados;
- c)** Colaboradores utilizando uniformes sujos ou reutilizados em dias distintos;
- d)** Descumprir o prazo de entrega dos dados estatísticos, plano de ação e outros documentos de interesse do serviço de inspeção;
- e)** Presença de colaborador envolvido no processo produtivo com alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade do produto ou a falta de documentação que referencie “Apto a manipular alimentos”;
- f)** Acondicionamento ou embalagem de matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal em contenedores ou recipiente não autorizado;
- g)** Ausência do carimbo da ADAF no rótulo ou no produto;
- h)** Elaboração, exposição, comercialização e trânsito de produto de origem animal que não contenham data de fabricação, prazo de validade, lote, composição e temperatura de conservação, número de registro do serviço de inspeção e outras informações pertinentes à rotulagem;
- i)** Trânsito interestatal de produto e sub produto de origem animal sem documento sanitário oficial;
- j)** Não realizar a higienização adequada do contenedor, carro-tanque e demais veículos envolvidos no transporte de matéria-prima e produtos de origem animal;
- k)** Estabelecimento que não realizar os procedimentos sanitários operacionais e pré-operacionais na recepção da matéria-prima até a obtenção do produto acabado;
- l)** Obtenção, produção, armazenamento, expedição, exposição e transporte de produto de origem animal, em desacordo com este regulamento ou normas complementares;
- m)** Construir, reformar, ampliar e remodelar estabelecimento de produto de origem animal inscrito no serviço de inspeção estadual, sem que os projetos tenham sido aprovados pela ADAF;
- n)** Não solicitar previamente a renovação do serviço de inspeção, 30 (trinta) dias antes do vencimento do Título de Registro e entrega da documentação para renovação;
- o)** Estabelecimento registrado que não providenciar a transferência de titularidade, atualização do termo de compromisso, atualização do memorial

econômico sanitário, atualização da anotação de responsável técnico e demais documentos necessários para atualização de registro;

p) Não pagar as devidas taxas ao serviço de inspeção, previstas em legislação vigente;

II - INFRAÇÃO TIPO 02

a) Adquirir, produzir, fracionar, manipular, expor à venda ou distribuir produto de origem animal, procedentes de estabelecimentos não registrados no serviço de inspeção;

b) Embaraçar a ação de servidor no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

c) Ultrapassar a capacidade máxima de abate, industrialização, produção ou estocagem;

d) Estabelecimento registrado no SIE que lançar no mercado produto cujo rótulo, embalagem e carimbo não tenha sido aprovado pela ADAF;

e) Confeção, impressão, litografia, grafia ou gravação de carimbo a ser usado, isoladamente ou em rótulo, que ainda não foi aprovado pelo serviço de inspeção, por estabelecimento em processo de registro;

f) Não atualizar programas de autocontrole e não encaminhar os resultados dos ensaios laboratoriais do estabelecimento, junto com o plano de ação, se necessário.

III - INFRAÇÃO TIPO 03

a) Abate de animais em desacordo com a legislação vigente e normas complementares e/ou não obedecer aos preceitos de Bem-estar animal;

b) Receber e armazenar dentro da área de produção em estabelecimento registrado, matéria-prima ou ingrediente de uso proibido na fabricação de produto de origem animal;

c) Não adotar medidas eficazes para evitar a contaminação dos produtos por contato direto ou indireto em qualquer fase do processamento ou expor o produto ao risco de contaminação cruzada;

d) Recusar submeter seus produtos a análises laboratoriais solicitadas pelo SIE/AM;

e) Mistura de matéria-prima e/ou ingredientes em quantidade ou formulação diferente da aprovada no processo de rotulagem e RTIQ do produto;

f) Alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo SIE;

g) Alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV - INFRAÇÃO TIPO 04

a) Utilizar, indevidamente, certificado sanitário, rótulo ou carimbo de inspeção, para acobertar escoamento de produto de origem animal, que não tenha sido inspecionado pela ADAF;

b) Expor à venda produto oriundo de um estabelecimento como se fosse de outro;

c) Aproveitar no preparo de produto usado na alimentação humana, matéria-prima condenada ou não inspecionada;

d) Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor;

e) Confecção, impressão, litografia, grafia ou gravação de carimbo a ser usado, isoladamente ou em rótulo, por estabelecimento não registrado;

f) Descumprir determinação do retorno da matéria-prima, ingrediente ou produto para o estabelecimento de origem;

g) Destinar para aproveitamento diferente do que foi determinado pela ADAF a matéria-prima, ingrediente ou produto;

Art. 198. Todo produto de origem animal exposto à venda no estado sem identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência, em relação ao estabelecimento de origem, localização e empresa responsável, será considerado produzido no estado e, como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 199. As penalidades previstas neste Regulamento serão aplicadas sem prejuízo de outras que possam ser impostas, na forma da lei.

Art. 200. As multas a que se refere este Regulamento serão dobradas, em caso de reincidência e, em nenhuma hipótese, isentam o infrator da inutilização do produto e de ação criminal.

§ 1.º A ação criminal cabe não só pela natureza de infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência, nos termos da legislação penal;

§ 2.º A ação criminal não exime o infrator de penalidade, podendo a ADAF determinar a suspensão da inspeção estadual e a cassação do registro, ficando o estabelecimento impedido de realizar comercialização;

§ 3.º A sanção de suspensão da inspeção estadual será realizada por servidor oficial da ADAF;

§ 4.º A cassação do registro será aplicada pelo Diretor-Presidente da ADAF, após solicitação da GIPOA.

Art. 201. Não pode ser aplicada multa sem que previamente seja lavrado o auto de infração com o nome do infrator e seu respectivo endereço, especificando a falta cometida, o dispositivo legal infringido e a natureza do

estabelecimento.

Art. 202. O auto de infração será lavrado em 03 (três) vias, sendo a primeira remetida à Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal da ADAF, a segunda entregue ao infrator e a terceira anexada ao processo.

Art. 203. O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que a constatou, pelo proprietário do estabelecimento ou seu representante.

§ 1.º Sempre que o infrator se negar a assinar o auto, será feita declaração a respeito do ocorrido no próprio auto, e assinado por duas testemunhas;

§ 2.º Sempre que o infrator se negar a assinar o auto, a segunda via será entregue no momento da fiscalização ou encaminhada ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por meio de correspondência registrada com aviso de recebimento;

§ 3.º Caso o infrator esteja em local incerto ou não sabido será publicado uma única vez em veículo de comunicação (Diário Oficial do Estado - DOE ou site oficial da ADAF) considerando-se efetivada a comunicação após 5 (cinco) dias úteis à publicação.

Art. 204. Havendo circunstâncias ou fatos que impeçam a lavratura do auto de infração no local onde as irregularidades foram verificadas, este documento poderá ser lavrado posteriormente e encaminhado ao autuado por meio de correspondência registrada com aviso de recebimento.

Art. 205. Nos casos em que fique evidenciada a inexistência de dolo ou má-fé, e tratar-se de infrator primário, a ADAF pode aplicar advertência ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, para que cumpra e faça cumprir integralmente as normas legais vigentes sobre a inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal.

Art. 206. O infrator poderá apresentar defesa direcionada a Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal em até 30 (trinta) dias, a contar da data de recebimento do auto de infração.

§1.º A defesa poderá ser protocolada nas UVL's, ULSAV's ou EAC's das jurisdições;

§2.º A Comissão Julgadora emitirá a decisão para o infrator;

§3.º Caso o infrator discorde da decisão do julgamento caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias a contar da data de recebimento, direcionada a Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal, que o encaminhará para a apreciação da Comissão de Recursos;

§4.º Caso o infrator não apresente a defesa nos prazos estabelecidos, perderá o direito de recurso.

Art. 207. O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias de prazo para efetuar o pagamento da multa, comprovando seu recolhimento na UVL, ULSAV ou EAC da jurisdição do seu estabelecimento.

Art. 208. O não pagamento do valor da multa no prazo de 30 (trinta) dias, comprovada nos autos do processo transitado em julgado, implicará no encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do estado do Amazonas.

Art. 209. Os valores das multas decorrentes das infrações referidas neste regulamento serão atualizados monetariamente pelo índice Sistema Especial de Liquidação e Custódia (SELIC) ou outro índice que venha a substituí-lo, anualmente;

Art. 210. As multas desse Decreto poderão ser aplicadas de forma acumulativa.

Art. 211. A ADAF poderá divulgar, por qualquer meio de comunicação disponível, as penalidades aplicadas, declarando o nome do infrator, a natureza da infração e a sede do estabelecimento.

Art. 212. São responsáveis pela infração de disposição legal e deste Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades:

I - O proprietário ou arrendatário de estabelecimento registrado onde ocorram à recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e/ou transporte de produto de origem animal;

II - O proprietário ou o arrendatário de casa comercial ou varejista que receber, armazenar, vender ou expedir produto de origem animal;

III – Pessoa física ou jurídica que expor à venda produto de origem animal;

IV - Pessoa física ou jurídica que expedir ou transportar produto de origem animal.

Art. 213. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado, devendo o servidor oficial da ADAF marcar, se for o caso, prazo para seu cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da infração, aplicar nova multa por reincidência e, ainda, indicar ao Diretor-Presidente da ADAF a necessidade de cassação do registro.

Art. 214. A responsabilidade, a que se refere este Decreto, abrange a infração cometida por colaborador ou preposto de pessoa física ou jurídica.

Art. 215. O servidor oficial da ADAF, quando em serviço de inspeção e fiscalização sanitárias, tem livre acesso, com apresentação da carteira de identidade funcional ou crachá de identificação, em qualquer dia ou hora, a todo estabelecimento que receba, manipule, beneficie, industrialize, fracione, conserve, acondicione, embale, rotule, armazene, faça a expedição e/ou transporte de produto de origem animal.

Parágrafo único. Quando se tratar de estabelecimento sob inspeção federal e municipal, o disposto neste artigo depende da celebração de convênio ou termo de cooperação técnica entre a ADAF e o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento ou com o Município.

CAPÍTULO XIII

DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Art. 216. A ADAF exigirá Responsável Técnico - RT para controle de qualidade no estabelecimento, devendo o profissional cumprir as exigências previstas neste Decreto e normas complementares.

Art. 217. O Responsável Técnico deverá preencher requisito de competência conforme legislação específica que regulamenta a profissão e estar registrado no respectivo Conselho;

Art. 218. O RT deve manter um relacionamento adequado com os órgãos oficiais de fiscalização executando suas atividades em consonância com as normas legais, sendo elas:

- I - Manter as documentações da empresa atualizada, cumprindo os prazos estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;
- II – Atender as solicitações da GIPOA e realizar as correções documentais necessárias dentro dos prazos, quando estabelecidos;
- III – É de responsabilidade do RT orientar o proprietário ou responsável legal e promover treinamentos e capacitações aos colaboradores;
- IV – Executar suas atividades aplicando as normas e legislações pertinentes;
- V – Notificar as autoridades sanitárias oficiais quanto das ocorrências das doenças de notificação compulsória;
- VI - Comunicar a baixa da Anotação de Responsabilidade Técnica - ART a GIPOA, assim que se efetivar o desligamento;

Parágrafo único. É dever do RT, se atualizar nos programas sanitários e legislações de inspeção de produtos de origem animal, assegurando a qualidade dos produtos que saem do estabelecimento sob sua responsabilidade, resguardando os interesses do consumidor, o compromisso com a saúde pública e o Bem-estar animal, independente do vínculo empregatício.

CAPÍTULO XIV

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 219. Sempre que necessário o servidor oficial poderá requerer apoio de força policial para efetivar as ações do serviço de inspeção estadual.

Art. 220. A ADAF poderá celebrar acordos ou parcerias com órgãos ou entidades dos setores públicos com o fim de viabilizar o desenvolvimento, otimizar as atividades de educação sanitária, inspeção industrial de produtos de origem animal, estimular o combate à fraude e clandestinidade e a sustentabilidade ambiental.

Art. 221. A Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal e a Gerência de Defesa Animal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.

§ 1.º O SIE poderá implantar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização, para subsidiar as ações de Defesa Sanitária Animal do Estado do Amazonas, no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no estado.

§ 2.º Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, a Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal deverá notificar a Gerência de Defesa Animal.

Art. 222. Será de responsabilidade da ADAF a alimentação e manutenção do sistema de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária no estado do Amazonas.

Art. 223. O SIE proporcionará aos seus servidores visita técnica, treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 224. Os recursos orçamentários da ADAF, destinados aos programas de trabalho da inspeção e fiscalização, serão provenientes:

- I - Do Tesouro Estadual;
- II - Dos recursos arrecadados por meio das taxas de serviço de inspeção e fiscalização;
- III - Dos recursos provenientes de multas aplicadas no exercício do poder de polícia administrativa;
- IV - De convênios firmados com o MAPA ou entidades afins, com esta finalidade.

Art.225. As taxas previstas na lei de taxas vigente têm como fato gerador o exercício regular do poder de polícia administrativa, mediante realização de diligências, exames, inspeções, vistorias, controle, fiscalização e outros atos administrativos referentes à proteção, promoção e preservação das atividades de Inspeção Animal, bem como a utilização efetiva ou potencial, de serviços públicos específicos e divisíveis prestados ao contribuinte ou postos a sua disposição, no âmbito da Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado do Amazonas - ADAF.

Art. 226. No caso de situações não previstas neste Regulamento ou em normas legais administrativas, aplica-se a legislação federal do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Art. 227. A omissão ou conivência de servidor da ADAF com irregularidade passível de punição será apurada na forma da legislação aplicável.

Art. 228. Fica revogado o Decreto n.º 41.537, de 21 de novembro de 2019, e as demais disposições em contrário.

Art. 229. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.