

CISICOM
Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, DE 23 DE AGOSTO DE 2022.

Regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CISICOM fixa os procedimentos e normas de inspeção e fiscalização sanitária e industrial, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização dos produtos de origem animal e dá outras providências.

A Assembleia Geral do Consórcio Intermunicipal do Serviço de Inspeção do Centro Oeste Mineiro - CISICOM aprovou a execução do Programa “Serviço de Inspeção Municipal – SIM CISICOM” conforme Resolução nº 001, de 29 de novembro de 2021, que será regido pelas Leis Federais nº 1.283/1950, 7.889/1989, 13.680/2018, 11.107/2005, normas regulamentares do Serviço de Inspeção editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e por normas estaduais aplicáveis, e pela presente Instrução Normativa que regulamenta a Resolução 001, de 29 de novembro de 2021:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1. Esta Instrução Normativa dispõe sobre o regulamento do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e fixa as normas de inspeção sanitária, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal, instituído conforme Resolução 001, de 29 de novembro de 2021.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CISICOM de Produtos de Origem Animal – POA, é o órgão vinculado à Secretaria-Executiva do CISICOM, com competência para a inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal, seus derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico.

Art. 2. As competências de execução dos serviços de inspeção municipais delegadas ao CISICOM pelos municípios consorciados, inclusive o exercício do poder de polícia administrativa, serão executados pelo SIM/CISICOM, sob a Coordenação de um Médico-veterinário e ou profissional com formação em técnico agrícola, nomeado Coordenador do SIM/CISICOM.

Art. 3. Esta Instrução Normativa e as normas que o complementarem serão orientados entre outros, pelos princípios:

- I – promoção e preservação da saúde humana e do meio ambiente;
- II – promoção a inclusão social e produtiva de empreendimentos de pequeno porte;

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br



CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

III – harmonização de procedimentos para promover a formalização e a segurança sanitária da agroindústria de pequeno porte;

IV – ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

V – racionalização, simplificação e padronização dos procedimentos e requisitos de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rotulagem;

VI – integração e articulação dos processos e procedimentos junto aos demais órgãos e entidades referentes ao registro sanitário dos estabelecimentos, a fim de evitar a duplicidade de exigências, na perspectiva do usuário;

VII – razoabilidade quanto às exigências aplicadas;

VIII – promoção ao processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço.

CAPÍTULO II DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 4. Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalizações previstas nesta Instrução Normativa os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

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

Art. 5. As ações do SIM/CISICOM 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 ou não, e seus derivados;

II – verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção “*ante e post mortem*” de animais de abate;

III – manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

IV – 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;

V – verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

VI – coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VII – executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;

VIII – elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br

0

CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

IX – verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e

X – elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 6. A inspeção e a fiscalização de que trata esta Instrução Normativa serão realizadas:

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

II – nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas nesta Instrução Normativa para abate ou industrialização;

III – nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV – nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V – nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI – nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VII – nos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.

Parágrafo único. São de competência da vigilância sanitária municipal, a inspeção e fiscalização dos estabelecimentos atacadistas e varejistas que comercializam produtos de origem animal, onde não ocorra manipulação, fracionamento, embalagem, reembalagem e rotulagem.

Art. 7. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

Art. 8. Para os fins desta Instrução Normativa, são adotados os seguintes conceitos:

I – análise de autocontrole – análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

II – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC – sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

III – análise fiscal – análise efetuada pela Rede Nacional de Laboratórios Oficiais devidamente relacionados com o SIM/CISICOM, realizada pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do SIM/CISICOM;

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

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



CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

- VI – animais silvestres – todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;
- VII – espécies de caça – aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;
- VIII – Boas Práticas de Fabricação – BPF – condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;
- IX – desinfecção – procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;
- X – equivalência de serviços de inspeção – condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;
- XI – espécies de açougue – são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;
- XII – higienização – procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;
- XIII – limpeza – remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;
- XIV – sanitização – aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;
- XV – padrão de identidade – conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;
- XVI – Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO – procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;
- XVII – programas de autocontrole – programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo SIM/CISICOM, conforme orientações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- XVIII – qualidade – conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br

CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

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

XX – regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ – ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

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

XXII – Responsável Técnico por Estabelecimento de Produto de Origem Animal – RT: profissional devidamente inscrito em órgão fiscalizador do exercício da profissão e habilitado para exercer a função de responsabilidade técnica, junto ao SIM/CISICOM, por determinado processo produtivo sob inspeção;

XXIII – rotulagem: ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo ou à tinta, por pressão ou decalque, aplicado sobre qualquer tipo de matéria-prima, produto ou subproduto de origem animal, sobre sua embalagem ou qualquer tipo de protetor de embalagem, incluindo etiquetas, carimbos e folhetos;

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

XXV – aproveitamento condicional – destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

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

XXVII – 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;

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

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

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

XXXI – supervisão: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a

CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

XXXII – estabelecimento agroindustrial de pequeno porte: estabelecimento de propriedade individual ou coletiva, conforme definido no artigo 360.

Art. 9. A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica, conforme o caso.

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

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

§ 3º. A frequência de inspeção e a fiscalização de que trata o § 2º será estabelecida em normas complementares.

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

I – inspeção “ante mortem” e “post mortem” das diferentes espécies animais;

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

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

IV – verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

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

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

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

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

IX – verificação da água de abastecimento;

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

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

XII – controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XIII – verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br

CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

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

Art. 11. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo SIM/CISICOM, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

Art. 12. A inspeção e a fiscalização previstas nesta Instrução Normativa são de atribuição do Coordenador do SIM/CISICOM e dos Médicos Veterinários Auxiliares, autoridades sanitárias com formação em Medicina Veterinária, do Agente de Fiscalização e dos demais empregados públicos do CISICOM com atuação específica no SIM/CISICOM e servidores públicos cedidos, cujas atividades técnicas envolvam conhecimento de fiscalização agropecuária, respeitadas as devidas competências.

Art. 13. Os empregados públicos e os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata esta Instrução Normativa deverão portar cartão de identidade funcional ou comprovação de lotação no SIM/CISICOM fornecida pelo consórcio.

§ 1º Os empregados públicos e servidores cedidos à disposição do SIM/CISICOM, no exercício de suas funções, deverão exibir a carteira funcional para se identificar.

§ 2º Os empregados públicos e os servidores do Serviço de Inspeção Municipal SIM/CISICOM, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o art. 6º.

§ 3º Os empregados públicos e os servidores poderão solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

CAPÍTULO III

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 14. Os estabelecimentos de produtos de origem animal, para fins de fiscalização e inspeção a que refere esta Instrução Normativa, são classificados em:

§ 1º Classificação geral:

I – de carnes e derivados;

II – de pescado e derivados;

III – de ovos e derivados;

IV – de leite e derivados; e

V – de produtos de abelhas e derivados;

§ 2º Os estabelecimentos classificados no § 1º são denominados como:

a) abatedouro frigorífico, relativo ao inciso I;

b) unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos relativo ao inciso I;

c) barco – fábrica, relativo ao inciso II;

d) abatedouro frigorífico de pescado, relativo ao inciso II;

e) unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado, relativo ao inciso II;

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br



CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

- f) estação depuradora de moluscos bivalves, relativo ao inciso II;
- g) granja avícola, relativo ao inciso III;
- H) unidade de beneficiamento de ovos e derivados, relativo ao inciso III;
- I) granja leiteira, relativo ao inciso IV;
- j) posto de refrigeração, relativo ao inciso IV;
- k) unidade de beneficiamento de leite e derivados, relativo ao inciso IV;
- l) queijaria, relativo ao inciso IV;
- m) unidade de beneficiamento de produtos de abelhas, relativo ao inciso V;
- n) entreposto de produtos de origem animal, relativo ao inciso VI;

CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

I – abatedouro frigorífico; e

II – unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por abatedouro frigorífico – o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, a industrialização, o acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e a expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos – o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 16. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I – barco – fábrica;

II – abatedouro frigorífico de pescado;

III – unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e

IV – estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1º Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por barco - fábrica – a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado – o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, lavagem, manipulação, ao

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br

CISICOM
Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

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

§ 3º Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado – o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

§ 4º Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves – o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 17. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I – granja avícola; e

II – unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

§ 3º Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados – o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

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

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

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

CAPÍTULO VII
DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 18. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I – granja leiteira;

II – posto de refrigeração;

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br



CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

III – unidade de beneficiamento de leite e derivados; e

IV – Queijaria;

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

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

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

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

CAPÍTULO VIII

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 19. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I – unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

Parágrafo único. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré – beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias primas recebidas de produtores rurais.

CAPÍTULO IX

DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 20. Todo estabelecimento que realize o comércio municipal e intermunicipal de produtos de origem animal dos municípios constantes do § 1º deve estar devidamente registrado

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br

CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

SIM/CISICOM, conforme disposto nas leis municipais respectivas, e utilizar a classificação de que trata esta Instrução Normativa.

§ 1º Estão sujeitos ao registro e fiscalização no SIM/CISICOM os estabelecimentos situados nos municípios membros do consórcio, que aprovaram ou ratificarem por lei a Resolução 001 do CISICOM, de 29 de novembro de 2021, que cria o serviço de inspeção e autoriza a execução pelo SIM/CISICOM.

§ 2º O Título de Registro é documento emitido pelo coordenador do Serviço de Inspeção Municipal SIM/CISICOM aos estabelecimentos, depois de cumpridas as exigências previstas na legislação vigente e no presente Regulamento.

Art. 21. O registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CISICOM, será requerido por escrito junto ao SIM/CISICOM ou junto à Secretaria competente do município consorciado a ser encaminhado para o SIM/CISICOM, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- I – Requerimento;
 - II – Dados do proprietário;
 - III – Cópia do CNPJ ou Cópia do CPF do responsável e Inscrição do Produtor Rural;
 - IV – Cópia do contrato social, se for o caso;
 - V – Dados do estabelecimento;
 - VI – Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou prédio não seja próprio);
 - VII – Declaração de responsabilidade;
 - VIII – Dados do responsável técnico;
 - IX – Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento;
 - X – Memorial descritivo da construção
 - XI – Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos;
 - XII – Termo de compromisso;
 - XIII – Declaração para Início das atividades;
 - XIV – Planta baixa ou croquis das instalações, com leiaute dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra pragas, escala mínima 1:100;
 - XV – Atestado de saúde dos funcionários, se for o caso.
 - XVI – Parecer técnico e ou laudo de inspeção do terreno feito pelo técnico do Serviço de Inspeção Municipal SIM/CISICOM;
 - XVII – Boletim oficial de água, contendo o laudo de exame físico-químico e microbiológico da água de abastecimento, mesmo que disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;
 - XVIII – Fluxograma de produção;
 - XIX – Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006 ou outra que vier a suceder;
- § 1º A documentação deverá ser apresentada em 02 (duas) vias, sendo uma original e uma cópia.

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br



CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

§ 2º Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 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.

§ 3º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, das redes de esgoto, tratamento de efluentes, situação em relação ao terreno, e ainda os documentos cobrados no artigo 23 desta Instrução Normativa.

Art. 22. As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro ou responsável técnico pela elaboração e conter:

I – planta baixa ou croqui de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem) ou 1:50 (um por cinquenta).

II – planta baixa ou croqui com leiaute dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem) ou 1:50 (um por cinquenta).

§ 1º As convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.

§ 2º 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.

§ 3º Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

Art. 23. O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal SIM/CISICOM.

Art. 24. A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação específica.

Art. 25. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro e funcionamento é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

Art. 26. Para o registro, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF, programas de autocontrole e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO, ou programas considerados equivalentes pelo SIM/CISICOM, para serem implementados no estabelecimento em referência.

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br

CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

Art. 27. Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Regulamento, a SIM/CISICOM deverá instruir o processo com laudo final higiênico-sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço de Inspeção Municipal SIM/CISICOM.

Art. 28. Cumpridas as exigências do presente Regulamento será autorizado o funcionamento do estabelecimento através de auto de Liberação e, concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Título de Registro no SIM/CISICOM, que poderá ter formato digital, no qual constará:

- I – o número do registro;
- II – o nome empresarial;
- III – a classificação do estabelecimento; e
- IV – a localização do estabelecimento.

§ 1º O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no território.

§ 2º Quando se tratar de estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, além do título de registro de que trata o *caput*, o início das atividades industriais está condicionado à designação de equipe de empregados públicos e/ou servidores responsável pelas atividades de inspeção, pelo coordenador do SIM/CISICOM.

Art. 29. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo Único. Será cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo superior a 1 (um) ano.

Art. 30. Na hipótese do cancelamento do registro ou do relacionamento com o SIM/CISICOM, a produção deve ser imediatamente suspensa, com a apreensão da rotulagem e recolhimento dos materiais pertencentes ao Serviço, além de documentos, lacres e carimbos oficiais, sem prejuízo da aplicação de multa, interdição e de apreensão e inutilização dos produtos encontrados nos mercados comercializados a posteriori.

Parágrafo único. Em se tratando de estabelecimento registrado junto ao SISBI/POA, a suspensão da produção deve ser oficialmente comunicada às autoridades competentes do SIF, dos serviços de inspeção do estado, SIM/CISICOM e do município, bem como dos órgãos de vigilância sanitária.

Art. 31. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, do Distrito Federal, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas nesta Instrução Normativa ou em normas complementares editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 32. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique aumento da

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br



CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

capacidade de produção, ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderão ser realizadas após aprovação prévia do projeto e atualização da documentação depositada, nos estabelecimentos de que se trata.

Art. 33. Deve requerer alteração de registro junto ao SIM/CISICOM o estabelecimento que sofrer alteração nos seguintes aspectos originários do registro:

I – inclusão ou exclusão de atividade;

II – transferência, mediante aquisição, locação, alienação ou arrendamento;

III – reforma, ampliação ou remodelação, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique em alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;

IV – localização do estabelecimento;

V – alteração de razão social, característica ou finalidade do estabelecimento.

§ 1º As hipóteses previstas nos incisos I e II deste artigo não implicam o cancelamento do registro, desde que preservadas as demais características originais do registro e observadas as boas práticas de fabricação e produção.

§ 2º Na ocorrência das situações previstas nos incisos I ao IV deste artigo, deve ser preservada a numeração de registro junto ao SIM/CISICOM originariamente concedida.

§ 3º O responsável pelo estabelecimento deve comunicar formalmente ao SIM/CISICOM a alteração de que trata o "caput", com a justificativa e da descrição da mesma, acompanhadas, se for o caso, de plantas atualizadas indicando a eventual demolição ou construção.

Art. 34. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, a construção isolada de dependências comuns de abastecimento de água, tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais poderá ser dispensada.

§ 1º Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro ou do relacionamento, será responsabilizado pelo atendimento às disposições desta Instrução Normativa e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

§ 2º Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial, localizadas em uma mesma área industrial serão registrados sob o mesmo número.

Art. 35. O SIM/CISICOM editará normas complementares, por meio de Instrução Normativa, sobre os procedimentos e as exigências documentais para:

I – a aprovação prévia de projeto de construção, reforma e ampliação de estabelecimentos;

II – registro de estabelecimentos; e

III – cancelamento de registro de estabelecimentos.

CAPÍTULO X DAS OBRIGAÇÕES

Art. 36. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br

CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

- I – atender ao disposto nesta Instrução Normativa e em normas específicas;
- II – disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção "post mortem", conforme normas complementares específicas;
- III – disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV – fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM/CISICOM, alimentando o sistema (informatizado e/ou de forma física) de inspeção até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;
- V – manter atualizados os dados cadastrais de interesse do SIM/CISICOM, conforme estabelecido em normas complementares;
- VI – quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM/CISICOM a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas;
- VII – fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;
- VIII – arcar com o custo das análises fiscais para atendimento de requisitos específicos de produtos de origem animal, como medidas de autocontrole;
- IX – manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
- X – fornecer substâncias para desnaturação ou realizar descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;
- XI – dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;
- XII – manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;
- XIII – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- XIV – garantir o acesso de representantes do SIM/CISICOM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e à fiscalização industrial e sanitária previstos nesta Instrução Normativa e em normas complementares;
- XV – dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e adulteração;
- XVI – realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos nesta Instrução Normativa ou em normas complementares, e manter registros auditáveis de sua realização;
- XVII – manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br



CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

XVIII – disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM/CISICOM durante as fiscalizações;

XIX – comunicar ao SIM/CISICOM:

a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;

b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterà a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e

c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais; e

XX – comunicar à unidade competente, com antecedência de, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas, a previsão de chegada de produtos de origem animal que requeiram reinspeção.

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção, fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM/CISICOM.

§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM/CISICOM.

§ 3º A disponibilização de pessoal de que trata o inciso II do caput será de responsabilidade de pessoa jurídica credenciada para este fim.

Art. 37. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos nesta Instrução Normativa e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida.

§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º. Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

§ 3º O SIM/CISICOM estabelecerá em normas específicas complementares, por meio de Instrução Normativa, os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 38. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com esta Instrução Normativa e com as normas específicas.

CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de qualificação de fornecedores de leite.

Art. 39. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIM/CISICOM, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 40. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico – RT, na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O SIM/CISICOM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais Responsáveis Técnicos de que trata o “caput”.

Art. 41. Os estabelecimentos sob inspeção do SIM/CISICOM não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como fabricado em outro estabelecimento sob SIF ou SIE.

Art. 42. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

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

Art. 43. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I – não representem risco à saúde pública;

II – não tenham sido adulterados;

III – tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição; e

IV – atendam às especificações aplicáveis estabelecidas nesta Instrução Normativa ou em normas complementares.

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido adulterados.

CAPÍTULO XI DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 44. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente, instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme:

I – o projeto aprovado pelo SIM/CISICOM, para os estabelecimentos a que se refere o art. 14;

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br



CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

II – a documentação depositada, para os estabelecimentos a que se refere os § 1º, § 2º e § 3º do art. 22.

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

Art. 45. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

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

II – localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III – área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

IV – pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

V – dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VI – dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

VII – dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

VIII – ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

IX – paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

X – pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

XI – forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

XII – pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

XIII – ralos de fácil higienização e sifonados;

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

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

CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

- XVI – luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;
- XVII – equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;
- XVIII – equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação, calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
- XIX – dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;
- XX – equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;
- XXI – rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;
- XXII – água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;
- XXIII – rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;
- XXIV – rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;
- XXV – vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;
- XXVI – local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;
- XXVII – local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;
- XXVIII – sede para o SIM/CISICOM, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente.
- XXIX – locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalizações sanitárias;
- XXX – água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;
- XXXI – instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;
- XXXII – instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;
- XXXIII – local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais;
- XXXIV – gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;
- XXXV – laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

CAPÍTULO XII DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br

CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

Art. 46. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

§ 1º As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

§ 2º Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 47. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 48. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 49. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

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

§ 4º Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Art. 50. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

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

CISICOM
Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

Art. 51. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 52. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 53. O SIM/CISICOM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 54. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 55. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 56. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 57. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

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

Art. 58. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 59. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

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

Art. 60. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.



CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

Art. 61. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 62. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

CAPÍTULO XIII DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Seção I Da Inspeção Industrial e Sanitária

Art. 63. O órgão sanitário municipal deve estabelecer, em normas técnicas específicas, os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

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

Art. 64. O SIM/CISICOM durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas nesta Instrução Normativa, no RTIQ, em legislação específica, nos programas de autocontrole ou ainda, determinar a realização das mesmas, pela empresa.

Seção II Do Registro de produto

Art. 65. Todo produto de origem animal produzido nas delimitações do consórcio deve ser registrado no SIM/CISICOM, e deve contemplar a equivalência a legislação federal.

§ 1º O registro de que trata o “*caput*” abrange a formulação, a composição, o processo de fabricação e o rótulo; ou a sua isenção em produtos específicos.

§ 2º O registro deve ser renovado a cada dez anos.

§ 3º Os produtos não regulamentados devem ser registrados mediante aprovação prévia do SIM/CISICOM.

Art. 66. No processo de solicitação de registro, devem constar:

I – as matérias-primas e os ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II – a descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

III – a descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;

IV – croqui do rótulo a ser utilizado.

CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIM/CISICOM.

Art. 67. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos nesta Instrução Normativa ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM/CISICOM ou órgão de inspeção estadual ou federal.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o *caput*, além dos requisitos estabelecidos no art. 67, o requerente deve apresentar ao SIM/CISICOM:

I – proposta de denominação de venda do produto;

II – especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade; observadas as particularidades de cada produto;

III – informações acerca do histórico do produto, quando existentes;

IV – embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes;

V – literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º O SIM/CISICOM julgará a pertinência dos pedidos de registro, considerados:

I – a segurança e a inocuidade do produto;

II – os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e

III – a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também devem ser consideradas na análise da solicitação, a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 68. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 69. Todos os ingredientes, os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registros.

Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

Art. 70. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM/CISICOM.

Art. 71. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar editada pelo SIM/CISICOM.

Parágrafo único. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

Seção III Da Embalagem

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br



CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

Art. 72. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

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

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

Art. 73. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando íntegros e higienizados, a critério do SIM/CISICOM.

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

Seção IV Da Rotulagem

Art. 74. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores, com a finalidade de identificar o produto de origem animal destinado ao comércio.

Art. 75. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal, registrados ou isentos de registro pelo SIM/CISICOM, por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador de saúde.

§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelével, conforme legislação específica.

§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

§ 4º Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos

Art. 76. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 77. Os rótulos podem ser utilizados nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam.

CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

§ 1º As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

§ 2º Na venda direta ao consumidor final, é vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto.

§ 3º Para os fins do § 2º, entende-se por consumidor final a pessoa física que adquire um produto de origem animal para consumo próprio.

Art. 78. Além das exigências previstas nesta Instrução Normativa, os rótulos devem conter as informações abaixo, sem prejuízo das demais especificidades regulamentares vigentes, de forma clara e legível:

- I – o nome do produto;
- II – o nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- III – o carimbo oficial do SIM/CISICOM constando, além dos demais dizeres obrigatórios, a indicação do registro do estabelecimento;
- IV – identificação do consórcio com letras maiúsculas, na forma 'SIGLA – UF', com tamanho de fonte não superior a maior usada na logomarca do serviço de inspeção e posicionada logo abaixo desta logomarca;
- V – denominação do consórcio, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) e o endereço da sede onde possa ser demandado o cumprimento de obrigações;
- VI – relação dos Municípios/UF consorciados, exceto se essa informação já constar de página eletrônica própria, na rede mundial de computadores;
- VII – data de cadastro do consórcio público junto ao MAPA; e
- VIII – código de barras do produto.
- IX – a logomarca específica, regulamentada na forma da legislação pertinente, posicionada à direita do carimbo oficial, nos casos de equivalência com o SIF, a marca SISBI;
- X – o CNPJ ou CPF, conforme o caso;
- XI – a marca comercial do produto, quando houver;
- XII – o prazo de validade e identificação do lote;
- XIII – a lista de ingredientes e aditivos;
- XIV – a indicação do número de registro do produto no SIM/CISICOM;
- XV – a identificação do país de origem;
- XVI – as instruções sobre a temperatura de conservação do produto, inclusive após a abertura de sua embalagem;
- XVII – a indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;
- XVIII – as instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º O número de registro do estabelecimento de produto de origem animal deve constar no carimbo de inspeção, sem a designação "número" ou sua abreviatura, aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

§ 2º A indicação do número de registro do produto na rotulagem deve se dar por meio dos dizeres "Registrado no SIM/CISICOM sob o nº 000/000", onde o primeiro número corresponde à numeração de registro do estabelecimento e o segundo, ao número de registro do produto;

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br

CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

§ 3º O prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§ 4º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 5º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “fracionado por” ou “embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”.

§ 6º Nos casos de que trata o § 5º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM/CISICOM.

§ 7º Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão “Produto Isento de Registro no Serviço de Inspeção Municipal”, em substituição à informação de que trata o inciso XIV do *caput*.

Art. 79. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 80. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

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

Art. 81. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§ 4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br

CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

Art. 82. O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.

§ 1º Na hipótese do caput, as informações de que tratam os incisos II, III, X e XIV do *caput* do Art. 78 deverão ser indicados na rotulagem para as unidades fabricantes envolvidas.

§ 2º A unidade fabricante do produto deve ser identificada claramente na rotulagem, por meio de texto informativo, código ou outra forma que assegure a informação correta.

§ 3º Alternativamente à indicação dos carimbos de inspeção das unidades fabricantes envolvidas, a empresa poderá optar pela indicação na rotulagem de um único carimbo de inspeção referente à unidade fabricante.

Art. 84. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 85. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do serviço de inspeção responsável pelo registro.

Art. 86. Os rótulos e carimbos devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 87. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas nesta Instrução Normativa, em normas complementares e em legislação específica.

Parágrafo único. Até que se estabeleçam normas técnicas complementares específicas no âmbito de atuação do SIM/CISICOM será utilizada a legislação federal afeta.

Seção V

Da Rotulagem em Particular

Art. 88. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

§ 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§ 3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§ 4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§ 5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

§ 6º Casos de designações não previstas nesta Instrução Normativa e em normas complementares deverão ser submetidos à avaliação do SIM/CISICOM.

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br



CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

Art. 89. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovídeos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM/CISICOM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.

§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas nesta Instrução Normativa e em normas complementares.

§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo de inspeção, conforme normas complementares.

Art. 90. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 91. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a 3% (três por cento), o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 92. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, não podem utilizar rótulos ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§ 1º Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§ 2º Ficam excluídas da proibição prevista no caput:

I – a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

II – a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 93. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde que o produto seja identificado nos contentores de transporte.

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

Art. 94. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra “DESCONGELADO”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta, negrito e de fácil leitura, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br

CISICOM
Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

Art. 95. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER CONSUMIDO POR CRIANÇAS MENORES DE 1 ANO DE IDADE”, em caixa alta, negrito e de fácil leitura.

Art. 96. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

- I – não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e
- II – conter a expressão “PROIBIDA A VENDA FRACIONADA”, em caixa alta, negrito e de fácil leitura.

Art. 97. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM/CISICOM, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, negrito e de fácil leitura, além de atender às normas específicas.

Seção VI
Dos Carimbos de Inspeção

Art. 98. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM/CISICOM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado.

Art. 99. Os carimbos do SIM/CISICOM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados em Instrução Normativa do SIM/CISICOM, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 100. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM/CISICOM, sem prejuízo da aplicação de multas e demais sanções cabíveis.

Art. 101. Os diferentes modelos de carimbos do SIM/CISICOM a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados, devem obedecer às especificações da Instrução Normativa do SIM/CISICOM específica.

Seção VII
Do Trânsito e da Certificação Sanitária

Art. 102. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos sob inspeção do SIM/CISICOM, desde que atendidas às normas vigentes, é livre para o comércio em território municipal, e na área de atuação do consórcio público de Municípios de

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br



CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

mesma unidade da Federação quando devidamente identificado por meio de carimbos e demais dispositivos oficiais.

Parágrafo único. Para garantir o trânsito intermunicipal, dentro da área de atuação do CISICOM, o SIM/CISICOM realizará o registro no e-SISBI e manterá na rede mundial de computadores, no seu web site, a informação relativa aos municípios que consorciados ao CISICOM.

Art. 103. Os veículos, os contentores ou os compartimentos destinados ao transporte de animais, matérias primas e produtos de origem animal, devem:

- I – garantir a manutenção de sua integridade e conservação;
- II – ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 1º 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 específicas complementares.

§ 2º É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo SIM/CISICOM.

CAPÍTULO XIV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 104. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos e de animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, atendido o disposto nesta Instrução Normativa 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.

§ 3º 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.

§ 4º Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 5º 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*

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br



CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

Art. 105. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIM/CISICOM.

Art. 106. 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. 107. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM/CISICOM.

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 SIM/CISICOM.

Art. 108. 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. 109. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIM/CISICOM.

§ 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 SIM/CISICOM 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 SIM/CISICOM julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.

Art. 110. É obrigatória a realização do exame *ante mortem* dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIM/CISICOM.

§ 1º O exame de que trata o *caput* compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto nesta Instrução Normativa 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 do SIM/CISICOM, com formação em Medicina Veterinária, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando o caso exigir.



CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

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

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

§ 6º O exame será repetido caso decorra período superior a vinte e quatro horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.

Art. 111. 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 nesta Instrução Normativa ou em normas complementares, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 112. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM/CISICOM:

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

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

Art. 115. 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.

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br

CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

Art. 116. 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 SIM/CISICOM, para que sejam providenciados a necrópsia 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 necrópsia.

§ 2º No caso de abate de aves, a realização da necrópsia será compulsória sempre que a mortalidade registrada nas informações sanitárias da origem do lote de animais for superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério do Fiscal do SIM/CISICOM.

Art. 117. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame post mortem, a critério do Fiscal do SIM/CISICOM.

Art. 118. Quando o SIM/CISICOM autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necrópsia, 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 necrópsias, 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. 119. As necrópsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destinados nos termos do disposto nesta Instrução Normativa e nas normas complementares.

Art. 120. O SIM/CISICOM levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necrópsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Seção II Do abate dos animais

Art. 121. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM/CISICOM.

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br



CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

Art. 122. 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. O SIM/CISICOM estabelecerá parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais em normas complementares, na hipótese de inexistir norma complementar, o SIM/CISICOM utilizará normas técnicas complementares fixadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Art. 123. Poderá ser permitido o abate de suídeos castrados por meio de métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo órgão competente.

Seção III Do abate de emergência

Art. 124. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame *ante mortem*, devem ser submetidos ao abate de emergência.

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

Art. 125. É proibido o abate de emergência na ausência de empregado ou servidor do SIM/CISICOM, com formação em Medicina Veterinária.

Art. 126. O SIM/CISICOM 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. 127. 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. 128. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM/CISICOM 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. 129. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos nesta Instrução Normativa ou em normas complementares.

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br



CISICOM
Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

Art. 130. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto nesta Instrução Normativa ou em normas complementares.

Seção IV
Do abate normal

Art. 131. 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, baixadas por Instrução Normativa do SIM/CISICOM.

§ 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 ou ao comércio internacional com países que façam essa exigência.

Art. 132. 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. 133. 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 pelo SIM/CISICOM.

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. 134. 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 pelo SIM/CISICOM.

Art. 135. 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 pelo SIM/CISICOM.

§ 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 pelo SIM/CISICOM.

Art. 136. Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM/CISICOM poderá determinar a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br



CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

Art. 137. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

Parágrafo único. Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

Art. 138. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame *post mortem* pelo SIM/CISICOM, 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. 139. 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. 140. 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. 141. 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. 142. O SIM/CISICOM deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 143. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco – MER para encefalopatias espongiiformes 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.

CISICOM
Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

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

Seção V
Dos aspectos gerais da inspeção *post mortem*

Art. 144. Nos procedimentos de inspeção *post mortem*, o empregado público ou servidor público do SIM/CISICOM, com formação em Medicina Veterinária, pode ser assistido por Agentes de Fiscalização e 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. 145. 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. 146. 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. 147. 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. 148. 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 – DIF, para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§ 1º O julgamento e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do empregado público/servidor do SIM/CISICOM, com formação em Medicina Veterinária.

§ 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 SIM/CISICOM e serem removidos para o DIF por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§ 4º O material condenado será descaracterizado quando:

I - não for processado no dia do abate; ou

II - for transportado para transformação em outro estabelecimento.

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

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br



CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

desnaturado.

Art. 149. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM/CISICOM.

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. 150. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIM/CISICOM 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. 151. Durante os procedimentos de inspeção *ante mortem* e *post mortem*, o julgamento dos casos não previstos nesta Instrução Normativa fica a critério do SIM/CISICOM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

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

Art. 152. 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. 153. 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:

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br



CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

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. 154. 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. 155. 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. 156. 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*.

Art. 157. 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*.



CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

§ 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. 158. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art. 159. 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. 160. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 161. 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.



CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

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

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

Art. 162. 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. 163. 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 SIM/CISICOM devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.

Art. 164. Os fígados com cirrose atrofica ou hipertrófica devem ser condenados.

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

Art. 165. 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. 166. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

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

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

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

Art. 167. 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.



CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

Art. 168. 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. 169. 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. 170. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*, causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art. 171. 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. 172. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art. 173. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art. 174. 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. 175. 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. 176. 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 SIM/CISICOM, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

Art. 177. 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 SIM/CISICOM.

CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

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

Art. 178. 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. 179. 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. 180. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM/CISICOM.

Art. 181. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenados, 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. 182. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

Art. 183. Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.



CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

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

Art. 184. 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. 185. 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. 186. 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. 187. 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. 188. 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. 189. 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. 190. 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;

CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

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. 191. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção *ante mortem e post mortem*, nos termos do disposto nesta Instrução Normativa e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIM/CISICOM, a um dos seguintes tratamentos:

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

II – pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5 cm (três e meio centímetro) de espessura, por no mínimo 21 (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 30 (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 3 (três) minutos ou a redução de 12 (doze) ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

§ 1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no *caput* deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br



CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

§ 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 do SIM/CISICOM.

Subseção I

Da inspeção *post mortem* de aves e lagomorfos

Art. 192. Na inspeção de aves e lagomorfos, aplica-se o disposto nesta Subseção e em normas complementares.

Art. 193. Nos casos em que, no ato da inspeção *post mortem* de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no art. 111, cabe ao SIM/CISICOM interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

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

Art. 194. As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:

I – quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas; ou

II – quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

§ 1º Para os estados anormais ou patológicos não previstos no *caput* a destinação será realizada a critério do SIM/CISICOM.

§ 2º O critério de destinação de que trata o § 1º não se aplica aos casos de miopatias e de discondroplasia tibial, hipótese em que as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 195. Nos casos de fraturas, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica às contusões extensas ou generalizadas e aos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas, hipóteses em que a destinação será realizada pelo SIM/CISICOM nas linhas de inspeção.

Art. 196. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

Art. 197. No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br

CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

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

Art. 198. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e dos órgãos.

Art. 199. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico amoniacal e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

Art. 200. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

Art. 201. As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 202. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.

Parágrafo único. Apenas os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados quando não houver comprometimento da carcaça.

Subseção II

Da inspeção *post mortem* de bovinos e búfalos

Art. 203. Na inspeção de bovinos e búfalos, aplica-se o disposto nesta Instrução Normativa e em normas complementares.

Art. 204. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 205. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:

I – quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado); e



CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

II – quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.

§ 2º Nas infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§ 3º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Subseção III

Da inspeção *post portem* de equídeos

Art. 206. Na inspeção de equídeos, aplica-se o disposto nesta Instrução Normativa e em normas complementares.

Parágrafo único. Os procedimentos para detecção e julgamento de animais acometidos por *Trichinella spiralis* (triquinelose), de que trata o Art. 262, são aplicáveis aos equídeos.

Art. 207. As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.

Art. 208. As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.

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

Art. 209. As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:

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

II – as precauções necessárias devem ser tomadas em relação aos funcionários que entram em contato com o material contaminado, com aplicação das regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento ao serviço médico; e

III – todas as carcaças ou partes das carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos e seu conteúdo que entraram em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados.

CISICOM
Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

Subseção IV
Da inspeção post mortem de ovinos e caprinos

Art. 210. Na inspeção de ovinos e caprinos, aplica-se o disposto nesta Instrução Normativa e em normas complementares, no que couber, o disposto na Seção V deste Capítulo.

§ 1º. As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por *Sarcocystis spp* (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 2º A infecção intensa é caracterizada pela presença de cistos em mais de dois pontos da carcaça ou dos órgãos.

§ 3º Nos casos de infecção moderada, caracterizada pela presença de cistos em até dois pontos da carcaça ou dos órgãos, a carcaça deve ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

§ 4º Nos casos de infecção leve, caracterizada pela presença de cistos em um único ponto da carcaça ou do órgão, a carcaça deve ser liberada, após remoção da área atingida.

Art. 211. As carcaças de animais parasitados por *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.

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

Art. 212. As carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

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

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

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

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Art. 213. As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

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

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

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



CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

Subseção V

Da inspeção post mortem de suídeos

Art. 214. Na inspeção de suídeos, aplica-se o disposto nesta Instrução Normativa e em normas complementares, no que couber, o disposto na Seção V deste Capítulo.

Art. 215. As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

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

Art. 216. As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

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

Art. 217. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus celulosae* (cisticercose suína) devem ser condenadas.

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

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

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

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

§ 5º A língua, o coração, o esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

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

Art. 218. As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 219. As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.

§ 1º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou das áreas atingidas.

§ 2º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou da carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.

Art. 220. As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.

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

Art. 221. As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

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

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

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

Art. 222. As carcaças acometidas de *Trichinella spirallis* (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.

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

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

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

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

§ 2º O SIM/CISICOM poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma complementar.



CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

§ 3º Os procedimentos para detecção de *Trichinella spiralis* nas espécies suscetíveis serão definidos em normas complementares.

Art. 223. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, e os que forem escaldados vivos, devem ser condenados.

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

Subseção VI

Da inspeção *post mortem* de pescado

Art. 224. Na inspeção de pescado, aplica-se o disposto nesta Instrução Normativa e em normas complementares, no que couber, o disposto na Seção V deste Capítulo.

§ 1º É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.

§ 2º As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção.

§ 3º As carcaças, partes e órgãos de anfíbios e répteis julgados impróprios para consumo humano serão condenadas.

§ 4º Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:

I – congelamento;

II – salga; ou

III – tratamento pelo calor.

CAPÍTULO XIV-A

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 225. 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. 226. Os dispositivos previstos nesta Instrução Normativa são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Parágrafo único. O SIM/CISICOM estabelecerá em norma complementar os procedimentos de inspeção referentes aos gastrópodes terrestres.

Art. 227. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br



CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

§ 1º. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 2º O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.

§ 3º O estabelecimento que recebe pescado da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos fornecedores.

§ 4º Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob SIM/CISICOM, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.

§ 5º O local intermediário de que trata o § 4º deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado.

§ 6º O estabelecimento deve assegurar:

I – a rastreabilidade do pescado recebido; e

II – que as operações realizadas no local intermediário de que trata o *caput*:

a não gerem prejuízos à qualidade do pescado; e

b não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para estas finalidades.

Art. 228. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 229. Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

I – análises sensoriais;

II – indicadores de frescor;

III – controle de histamina, nas espécies formadoras;

IV – controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e

V – controle de parasitas.

Art. 230. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I – peixes:

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;

c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br



CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

- d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
 - e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
 - f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
 - g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
 - h) ânus fechado; e
 - i) odor próprio, característico da espécie;
- II – crustáceos:
- a) aspecto geral brilhante, úmido;
 - b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
 - c) carapaça bem aderente ao corpo;
 - d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
 - e) olhos vivos, proeminentes;
 - f) odor próprio e suave; e
 - g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;
- III – moluscos:
- a) bivalves:
 1. Estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
 2. Odor próprio e suave; e
 3. Carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie;
 - b) cefalópodes:
 1. Pele lisa e úmida;
 2. Olhos vivos, proeminentes nas órbitas;
 3. Carne firme e elástica;
 4. Ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e
 5. Odor próprio;
 - c) gastrópodes:
 1. Carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;
 2. Odor próprio e suave; e
 3. Estarem vivos e vigorosos;
- IV – anfíbios:
- a) carne de rã:
 1. Odor suave e característico da espécie;
 2. Cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
 3. Ausência de lesões e elementos estranhos; e
 4. Textura firme, elástica e tenra; e
- V – répteis:
- a) carne de jacaré:
 1. Odor característico da espécie;
 2. Cor branca rosada;
 3. Ausência de lesões e elementos estranhos; e

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br

01

CISICOM

Consórcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

4. Textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

b) carne de quelônios:

1. Odor próprio e suave;

2. Cor característica da espécie, livre de manchas escuras; e

3. Textura firme, elástica e tenra.

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

§ 2º As características sensoriais a que se refere o caput são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

§ 3º Os pescados de que tratam os incisos de I a III devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, utilizando-se uma tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, conforme definido em norma complementar pelo SIM/CISICOM ou, na sua ausência, em normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou em recomendações internacionais.

§ 4º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 231. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

I – pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;

II – pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;

III – pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e

IV – bases voláteis total, inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100 g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 232. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

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

Art. 233. É autorizada a sangria, a evisceração e o descabeçamento a bordo do pescado.

§ 1º O estabelecimento deve dispor em seu programa de autocontrole, com embasamento técnico, sobre:

I – o tipo de pesca;

II – o tempo de captura;

III – o método de conservação;

V – a espécie de pescado a ser submetida as atividades de que trata o caput; e

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br

CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

V – os requisitos das embarcações que podem realizar as atividades de que trata o *caput*;

§ 2º Na recepção, o pescado objeto das atividades de que trata o *caput* deve ser submetido pelo estabelecimento ao controle de qualidade, com análises sensoriais e avaliação de perigos químicos, físicos e biológicos.

Art. 234. É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 235. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por 24 (vinte e quatro) horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15 (quinze) horas.

§ 1º Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família *Anisakidae*, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por 7 (sete) dias ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15 (quinze) horas.

§ 2º Nas hipóteses de que tratam o *caput* e o § 1º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do SIM/CISICOM.

Art. 236. O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO XV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 237. Para os fins do disposto *nesta Instrução Normativa*, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 238. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

§ 1º O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 2º O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 3º O estabelecimento que recebe ovos da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

Art. 239. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação, previstas nesta Instrução Normativa e em normas complementares.

Art. 240. Para os fins do disposto nesta Instrução Normativa, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida nesta Instrução Normativa e em normas complementares.

Art. 241. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

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

Art. 242. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

- I – apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
- II – exame pela ovoscopia;
- III – classificação dos ovos; e
- IV – verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 243. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

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

Art. 244. Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- I – casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;
- II – câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
- III – gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
- IV – clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
- V – cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 245. Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

- I – serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria “A”;
- II – apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
- III – serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

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

Art. 246. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

Art. 247. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 248. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 249. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 250. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

- I – ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e
- II – ovos de espécies diferentes.

Art. 251. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO XVI

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 252. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas nesta Instrução Normativa, abrange a verificação:

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

Art. 253. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 254. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

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

§ 2º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 255. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

9

CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

Art. 256. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 257. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 258. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

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

Art. 259. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

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

§ 2º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 260. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento sob inspeção municipal e deve atender a norma complementar.

Art. 261. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 262. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

- I – pertençam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal competente;
- II – não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- III – estejam no último mês de gestação ou na fase colostrada;
- IV – apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
- V – estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- VI – recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou
- VII – estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br



CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

Art. 263. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

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

Art. 264. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

§ 1º O local intermediário de que trata o *caput* deve constar formalmente do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.

§ 2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.

§ 3º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.

§ 4º Fica dispensada a obrigatoriedade estabelecida no art. 103, caso as demais disposições deste artigo sejam atendidas.

Art. 265. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 266. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

I – contagem de células somáticas – CCS;

II – contagem padrão em placas – CPP;

III – composição centesimal;

IV – detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e

V – outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos pelo SIM/CISICOM, ou na sua falta em normas estabelecidas pelo MAPA.

Art. 267. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

I – características físico-químicas:

a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;

b) teor mínimo de gordura de 3,0 g/100 g (três gramas por cem gramas);

c) teor mínimo de proteína total de 2,9 g/100 g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3 g/100 g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br

CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

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

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

g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 ml;

h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);

i) índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e

j) equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

II – não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e

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

Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do SIM/CISICOM, adotar outros padrões de leite.

Art. 268. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 269. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas nesta Instrução Normativa e em normas complementares.

§ 1º Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no art. 267 pode ser beneficiado.

§ 2º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto nesta Instrução Normativa e em normas complementares.

§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 266 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

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

Art. 270. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

Art. 271. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo SIM/CISICOM.

Art. 272. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública, decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I – pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63° C (sessenta e três graus Celsius) e 65° C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de 30 min (trinta minutos), mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e

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

§ 2º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 3º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 2º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 4º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

I – refrigerado imediatamente após a pasteurização,

II – envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível; e

III – expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5° C (cinco graus Celsius).

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

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

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

Art. 273. Entende-se por processo de ultra alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130° C (cento e trinta graus Celsius) e 150° C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32° C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

Art. 274. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110° C (cento e dez graus Celsius) e

CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

130° C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de 20 min à 40 min (vinte a quarenta minutos), em equipamentos próprios.

Art. 275. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:

- I – conservação e expedição no posto de refrigeração: 5° C (cinco graus Celsius);
- II – conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5° C (cinco graus Celsius);
- III – estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5° C (cinco graus Celsius);
- V – entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius); e
- VI – estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

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

Art. 276. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1° Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§ 2° O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em unidade de beneficiamento de leite, conforme disposto nesta Instrução Normativa.

Art. 277. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 278. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 279. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 280. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 281. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br



CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

Art. 282. É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 283. O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

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

Art. 284. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

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

CAPÍTULO XVII

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 285. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas nesta Instrução Normativa, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 286. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

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

Art. 287. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 288. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

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

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

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br

CISICOM

Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

§ 3º A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 289. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

CAPÍTULO XVIII DAS INFRAÇÕES

Art. 290. Sem prejuízo da responsabilidade cível e penal, constituem infrações ao disposto nesta Instrução Normativa, além de outras previstas na Resolução nº 001/2021:

I – construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto, para os estabelecimentos de que trata o § 2º do art. 14, ou sem prévia atualização da documentação depositada, para os estabelecimentos de que trata o referido artigo, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;

II – não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

III – utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

IV – expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

V – ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

VI – elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição, registrados no SIM/CISICOM;

VII – expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM/CISICOM;

VIII – desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal, dispostos nesta Instrução Normativa, no Decreto Federal nº 9.013/2017, e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

IX – desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

X – omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XI – receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XII – utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

XIII – não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM/CISICOM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV – adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br



CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

estabelecimento não inspecionados no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal (SIM/CISICOM), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA);

XV – fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

XVI – elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição, registrados pelo SIM/CISICOM.

XVII – utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos nesta Instrução Normativa ou em normas complementares;

XVIII – sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM/CISICOM e ao consumidor;

XIX – fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM/CISICOM;

XX – ceder ou utilizar de forma irregular, lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXI – adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

XXII – Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

XXIII – embarçar a ação de empregado público ou do servidor do SIM/CISICOM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIV – desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar empregado público e/ou servidor do SIM/CISICOM;

XXV – produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXVI – utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXVII – utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM/CISICOM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXVIII – fraudar documentos oficiais;

XXIX – não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados.

XXX – deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM/CISICOM nos prazos regulamentares;

XXXI – prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM/CISICOM;

XXXII – apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

XXXIII – importar matérias-primas ou produtos de origem animal, adulterados;

XXXIV – iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XXXV – não apresentar produtos de origem animal, sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

XXXVI – utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do SIM/CISICOM, quando houver;

XXXVII – prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM/CISICOM;

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br

CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

XXXVIII – não apresentar para reinspeção os produtos de origem animal, sujeitos à reinspeção obrigatória;

XXXIX – expedir ou comercializar produtos de origem animal, sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;

XL – receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

XLI – descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e

XLII – não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos nesta Instrução Normativa ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Art. 291. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I – apresentem-se alterados;

II – apresentem-se adulterados;

III – apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV – contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V – contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI – contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos nesta Instrução Normativa, em normas complementares e em legislação específica;

VII – revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

VIII – sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

XIX – sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

X – apresentem embalagens estufadas;

XI – apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XII – estejam com o prazo de validade expirado;

XIII – não possuam procedência conhecida; ou

XIV – não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo Único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos em legislação específica.

CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

Art. 292. Além dos casos previstos no art. 393, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I – sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos na legislação aplicável;

II – estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofo seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou

III – estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo Único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 293. Além dos casos previstos no art. 393, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I – estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II – apresentem sinais de deterioração;

III – sejam portadores de lesões ou doenças;

IV – apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V – tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM/CISICOM;

VI – tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou

VII – apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 294. Além dos casos previstos no art. 393, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

I – alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II – mumificação ou estejam secos por outra causa;

III – podridão vermelha, escura ou branca;

IV – contaminação por fungos, externa ou internamente;

V – sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI – rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII – rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo Único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 295. Além dos casos previstos no art. 393, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento do leite cru, quando:

I – provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;

II – na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br

CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

III – apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV – revele presença de colostro.

Parágrafo Único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 296. Além dos casos previstos nos artigos anteriores, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

Parágrafo único. Não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 297. Além dos casos previstos no art. 393, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 298. Para efeito das infrações previstas nesta Instrução Normativa, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I – fraudados:

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou

d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

II – falsificados:

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas nesta Instrução Normativa, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM/CISICOM;

b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou recmbalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM/CISICOM e que se denominem como este, sem que o seja;

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br

CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

- c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
- d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
- e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou
- f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 299. O SIM/CISICOM estabelecerá, em normas complementares específicas ou utilizará das previstas pelo MAPA, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

§ 1º Enquanto as normas de que trata o *caput* não forem editadas, o SIM/CISICOM poderá:

I – autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada; ou

II – determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.

§ 2º O disposto neste artigo não se aplica aos casos de aproveitamento condicional de que tratam o art. 232 e o art. 264-C.

Art. 300. Nos casos previstos nos artigos anteriores, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I – nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

II – nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO XIX DAS PENALIDADES

Art. 301. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 302. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração à legislação aplicável ao SIM/CISICOM referente aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as sanções previstas na Resolução nº 001/2021.

CAPÍTULO XX DAS TAXAS DE INSPEÇÃO, DE FISCALIZAÇÃO E DE PRESTAÇÃO DE

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br

CISICOM
Consorcio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

SERVIÇOS DO SERVIÇO MUNICIPAL DE INSPEÇÃO

Art. 303. Na atuação do Serviço de Inspeção Municipal SIM/CISICOM, serão adotadas as taxas de inspeção e fiscalização constantes da Resolução nº 001/2021, ratificadas por lei dos municípios integrantes do serviço.

CAPÍTULO XXI
DA MIGRAÇÃO DE REGISTRO DO SIM MUNICIPAL PARA O SIM CISICOM

Art. 304. Os estabelecimentos registrados em Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de município consorciado que aderir ao SIM/CISICOM terão o registro migrado, independente de solicitação, para o SIM/CISICOM e receberão registro provisório.

§ 1º Os estabelecimentos deverão se adequar às normas desta Instrução Normativa e às normas complementares do SIM/CISICOM no prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da publicação desta Instrução Normativa.

§ 2º O SIM/CISICOM deverá realizar visita de verificação da conformidade do registro provisório no prazo de 60 (sessenta) dias a contar da migração.

§ 3º No prazo previsto no § 1º, os estabelecimentos poderão manter os carimbos e rótulos aprovados pelo SIM do Município.

§ 4º Após o prazo previsto no § 1º, os estabelecimentos que não se adequarem às disposições do SIM/CISICOM, terão o seu registro cancelado, sendo vedada a produção e comercialização de produtos de origem animal.

CAPÍTULO XXII
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 305. As exigências e os demais procedimentos voltados aos empreendimentos de produtos de origem animal artesanais e agroindustriais de pequeno porte, devem ser objeto de regulamentação específica, a cargo do SIM/CISICOM.

Parágrafo único. Na hipótese de inexistir regulamento específico, o SIM/CISICOM utilizará normas técnicas complementares fixadas pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Art. 306. Considera-se empreendimento agroindustrial de pequeno porte para os fins a que refere o artigo anterior:

I – pertence, de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes, ou a produtores rurais;

II – tenha área útil construída não superior a 250,00 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados);

III – seja destinado, exclusivamente, ao processamento de produtos de origem animal;

IV – disponha de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes;

V – disponha de locais onde sejam recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados as

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br



CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

carnes e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais, tais como os coelhos, rãs, aves e outros, destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 10 (dez) toneladas de carnes por mês;

b) estabelecimento de abate e industrialização de médios animais tais como suínos, ovinos, caprinos e outros e de grandes animais, tais como os bovinos, bubalinos e equinos, destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 8 (oito) toneladas de carnes por mês;

c) fábrica de produtos cárneos destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 10 (dez) toneladas de carnes por mês;

d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado destinado ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 (quatro) toneladas de carnes por mês;

e) estabelecimento destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 3.600 (três mil e seiscentos) ovos/dia, ou 18.000 (dezoito mil) ovos de codorna/dia;

f) unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas destinada à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 40 (quarenta) toneladas por ano;

g) estabelecimentos industriais de leite e derivados 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.

Art. 307. O cumprimento dos requisitos constantes nesta norma não excetua a aplicação de legislação de âmbito federal ou estadual, que venha a complementá-la.

Art. 308. O SIM/CISICOM e a vigilância sanitária dos municípios devem atuar em conjunto para definir procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

Art. 309. O SIM/CISICOM deve atuar em conjunto com o órgão competente da saúde dos municípios para o desenvolvimento de:

I – ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais; e

II – ações de educação sanitária.

Art. 310. O SIM/CISICOM poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

I – doenças, exóticas ou não;

Avenida Maria da Conceição Del Duca, 150 – Bairro Jaraguá – 35630-312 – Bom Despacho-MG

(37) 3520-1433 – www.bomdespacho.mg.gov.br – coordenacao.sim@pmbd.mg.gov.br

CISICOM

Consortio Intermunicipal dos Serviços de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro

II – surtos; ou

III – quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM/CISICOM deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 311. O SIM/CISICOM expedirá normas complementares, através de Instruções de Trabalho, Instruções Normativas e Manuais, observados os limites estabelecidas na legislação, e observado o seguinte:

I - as Instruções de Trabalho, destinam-se a regular relações internas do Serviço de Inspeção do CISICOM;

II - as Instruções Normativas, destinadas a disciplinar e esclarecer questões relativas ao serviço de inspeção municipal SIM/CISICOM, em observância aos regulamentos e à legislação aplicável;

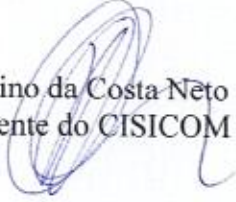
III - os Manuais, que serão tornados públicos através da Instrução Normativa, conforme o caso, com a finalidade de descrever e detalhar normas, procedimentos e operacionalização do sistema de inspeção municipal SIM/CISICOM.

Parágrafo único: O SIM/CISICOM poderá através de Instrução Normativa alterar a padronização de embalagens, rotulagens e carimbos prevista nesta Instrução Normativa.

Art. 312. Os casos omissos e as situações não previstas nesta Instrução Normativa serão resolvidos pelo SIM/CISICOM, com base em dados e informações técnico-científicas.

Art. 313. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Bom Despacho, 23, agosto, 2.022


Bertolino da Costa Neto
Presidente do CISICOM

