



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

DECRETO Nº. 1.025, DE 22 DE AGOSTO DE 2022.

“DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA LEI MUNICIPAL Nº 750, DE 04 DE JANEIRO DE 2018 E SUAS ALTERAÇÕES QUE INSTITUI O “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL” NO MUNICÍPIO DE RIO MARIA - PA., DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.

A PREFEITA MUNICIPAL DE RIO MARIA, ESTADO DO PARÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E NOS TERMOS DO ART. 97, IX E XII, da Lei Orgânica do Município e Lei Municipal nº 750, de 04 de janeiro de 2018, alterada pela Lei nº 813/2021:

DECRETA:

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - O Serviço de Inspeção Municipal, instituído pela Lei nº 750, de 04 de janeiro de 2018 e suas alterações seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Decreto e nos regulamentos federais.

Art. 2º - O Serviço de Inspeção Municipal - **S.I.M.**, subordinado à Secretaria Municipal de Saúde, tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de Rio Maria, conforme normas estabelecidas na Lei n.º 750/2018 e presente Decreto.

Art. 3º - A Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, continuará fiscalizando e inspecionando todos os alimentos na área de comercialização (varejo), em consonância com a legislação sanitária em vigor.

Art. 4º - A fiscalização será feita com estrita observância à competência privativa estadual ou federal nos seguintes locais:

**Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br**


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

- I** - nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma de consumo;
- II** - nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializarem;
- III** - nas usinas de beneficiamento do leite nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;
- IV** - nos entrepostos de ovos e fábricas de produtos derivados;
- V** - nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;
- VI** - nas propriedades rurais.

Art. 5º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito deste Decreto, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, fracionados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel e seus derivados, a cera de abelhas e seus derivados e o leite e seus derivados.

Art. 6º - Não será exigida área climatizada para desossa em açougues e casa de carnes.

Art. 7º - Compete à Secretaria Municipal de Saúde:

- I** - observar as normas técnicas estaduais e federais de produção e classificação dos produtos de origem animal e para as atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal;
- II** - executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação;
- III** - criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como junto a população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.

**Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br**

Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

Parágrafo Único - A Secretaria Municipal de Saúde, através do Departamento de Vigilância Sanitária, exercerá no âmbito de sua competência, a direção única e as atribuições previstas na Lei Federal nº 8.080/90 e legislação sanitária em vigor.

Art. 8º - É proibido o funcionamento no Município de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado, na forma deste Decreto, e conforme legislação estadual e federal.

Art. 9º - Os estabelecimentos registrados que preparam subprodutos não destinados a alimentação humana, só podem receber matérias-primas de locais não fiscalizados, quando acompanhados de certificados sanitários da Divisão de Defesa Sanitária Animal da região.

Art. 10. - A Secretaria de Saúde, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, bubalinos, suínos, caprinos, ovinos e aves), a produção de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, podendo para tanto, requisitar força policial.

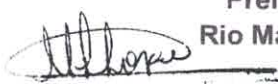
Art. 11. - Os servidores incumbidos da execução deste Decreto terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de saúde, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data da expedição e validade.

Parágrafo Único - Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional.

Art. 12. - Por “carne de açougue” entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

§ 1º - Consideram-se “miúdos” os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana (língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo) além dos mocotós e rabada.

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

Art. 13. - O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado, constituem a "carcaça".

§ 1º - Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir o couro, a cabeça e pés.

§ 2º - A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá as "meias carcaças" que subdivididas por corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, dão os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art. 14. - A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou gênero significa, para efeito do presente regulamento, que se trata de "produto de origem animal ou suas matérias primas".

TÍTULO II

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 15. - Para a classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal será observado o disposto nos artigos 16; 17; 18; 20 21; 22; 23 do Decreto nº 1.025/2022 e posteriores alterações.

TÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 16. - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 17. - Os estabelecimentos de produtos de origem animal, de que trata a Lei 750/18, devem satisfazer às seguintes condições básica se comuns:

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br

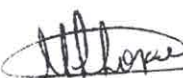

Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

- I** - dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;
- II** - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficientes em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;
- III** - possuir pisos e paredes de cor clara, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e higienização;
- IV** - ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2 m (dois metros) de altura no mínimo e, total ou parcialmente quando necessário, com azulejos brancos vidrados ou outro material adequado; a parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada;
- V** - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo da matéria-prima e produtos comestíveis, de fácil limpeza e higienização;
- VI** - dispor de dependências e instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;
- VII** - dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro;
- VIII** - dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes em aço inoxidável ou material plástico. Os tanques segundo sua finalidade, podem ser em alvenaria, convenientemente revestidos de azulejo branco;
- IX** - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;
- X** - dispor de água fria e quente abundante, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

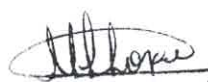
**Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br**


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

- XI** - dispor de rede de esgoto com ralos dotados de sifão, em todas as dependências, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas de instalações para retenção e aproveitamento de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final;
- XII** - dispor de rouparia, vestiários, banheiros e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal; instalados separadamente para cada sexo, completamente isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;
- XIII** - possuir pátios e ruas pavimentadas, bem como as áreas destinadas a secagem de produtos;
- XIV** - dispor de sede para a Inspeção Municipal que, compreenderá salas de trabalho, arquivos, vestiários, uniformes, material de escritório, banheiros e instalações sanitárias e mais o que o serviço de inspeção julgar necessário;
- XV** - dispor de janelas basculantes e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens providas de telas móveis à prova de insetos quando for o caso;
- XVI** - possuir instalações de frios com câmara e antecâmara que se fizerem necessárias, em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento;
- XVII** - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de produtos não comestíveis;
- XVIII** - possuir canalização em tubos próprios para a água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos, e a ser utilizada por meio de mangueiras de cor vermelha; a água destinada a limpeza do 19 equipamento empregado na manipulação de matérias-primas e produtos comestíveis, será usada por meio de mangueiras de cor branca ou preta;
- XIX** - só possuir telhados de meia água quando puder ser mantido o pé direito à altura mínima da dependência ou dependências correspondentes;
- XX** - dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor;



Marcia Ferreira Lopes

Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br



ESTADO DO PARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

XXI - dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras necessárias;

Art. 18. - Tratando-se de estabelecimentos de carnes e derivados devem ainda satisfazer às seguintes condições:

I - ser construído em centro de terreno afastado dos limites das vias públicas preferentemente 05 (cinco) metros na frente, e com entradas laterais que permitam a movimentação de veículos de transporte, exceto para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, que poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas;

II - ter os seguintes pés-direitos: sala de matança de bovinos 07 (sete) metros de sangria à linha da esfola, e daí por diante no mínimo 04 (quatro) metros; nas demais dependências o pé direito será fixado por ocasião do exame dos projetos apresentados à Secretaria Municipal de Infra-Estrutura;

III - dispor de currais, bretes, banheiros, chuveiros, e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros;

IV - dispor de dependências e instalações adequadas para necropsia, com forno crematório anexo, designada, para efeito deste regulamento, "Departamento de Necropsia"; na falta deste, os produtos condenados ou impróprios para o consumo alimentar humano, serão inutilizados com desinfetantes a base de cresóis (creolina) e destinados ao aterro sanitário;

V - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

VI - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

VII - dispor de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências de matança, conforme o caso, separadas para as várias espécies: de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis e não comestíveis, salsicharia em

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br

Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



ESTADO DO PARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

geral, conserva, depósito e salga de couros, salga, ressalga e secagem de carnes, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VIII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, como máquinas, caminhões, vagonetas, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam a finalidade da indústria;

IX - dispor de recipientes metálicos apropriados, pintados de vermelho, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados dos quais constem em caracteres bem visíveis, a palavra "condenados";

X - possuir instalações adequadas para o preparo de subprodutos não comestíveis;

XI - possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósito para chifres, cascos, ossos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em ponto afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

XII - possuir digestores em número e capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, na falta deste, os produtos serão inutilizados com desinfetantes a base de cresóis (creolina) e destinados ao aterro sanitário;

XIII - dispor de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

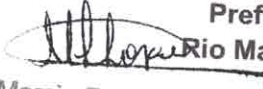
XIV - dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;

Art. 19. - Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos devem ainda satisfazer às seguintes condições:

I - dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;

II - dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfolagem, evisceração e preparo da carcaça (toalete) com as aves, ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças;

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

III - dispor de dependência exclusiva para a operação de sangria;

IV - dispor de dependência exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem ou de esfola, no caso de coelhos;

V - dispor de dependências exclusivas para as operações de evisceração, toaleta, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

VI - dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaça.

Art. 20. - Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer às seguintes condições:

I - estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;

II - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na seqüência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;

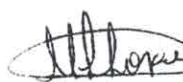
III - ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, envasilhamento e depósitos de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das que se destinam a lavagem e esterilização dos latões ou ao preparo de produtos não comestíveis;

IV - ser construído no centro de terreno, afastado dos limites das vias públicas, preferentemente 05 (cinco) metros na frente e dispor de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte;

V - ter pé-direito mínimo de 3,50 m (três metros e cinquenta centímetros) nas dependências de trabalho, 03 (três) metros nas plataformas, laboratórios e lavagem do vasilhame, 2,80 m (dois metros e oitenta centímetros) nos vestiários e instalações sanitárias;

VI - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

VII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinário preferentemente conjugado;


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br



ESTADO DO PARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

VIII - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado para a lavagem e esterilização do vasilhame.

Art. 21. - Os estabelecimentos destinados ao mel, cera de abelhas e seus derivados devem:

I - dispor de dependências de recebimento;

II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 22. - Os ângulos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização. **Parágrafo Único** - É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros, tanques e outros) com angulosidades ou frestas.

Art. 23. - Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 24. - Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 25. - A construção dos estabelecimentos deve obedecer às exigências que estejam previstas no Código Municipal de Obras, na legislação federal e estadual e as de ordem sanitária ou industrial, previstas neste regulamento.

Art. 26. - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano, só pode reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

CAPÍTULO II

REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 27. - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado na Secretaria de saúde.

Art. 28. - Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

**Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br**

Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

I - matadouros-frigoríficos, matadouros de aves e pequenos animais, charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados não comestíveis;

II - usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, postos de recebimento, refrigeração, manipulação do leite e seus derivados;

III - entrepostos de pescados e fábricas de conserva de pescados;

IV - entrepostos de ovos e fábricas de conserva de ovos.

Art. 29. - O registro no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., será requerido na Seção de Protocolo da Prefeitura Municipal de Rio Maria e endereçado ao Secretário de saúde, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I - Requerimento – ANEXO 1;

II - Dados do proprietário do estabelecimento – ANEXO 2;

III - Dados do estabelecimento – ANEXO 3;

IV - Declaração de responsabilidade técnica – ANEXO 4;

V - Dados do responsável técnico – ANEXO 5;

VI - Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento – ANEXO 6;

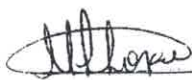
VII - Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos – ANEXO 7- (Caso Necessário);

VIII - Cadastro do produto – ANEXO 8;

IX - Declaração – ANEXO 9;

X - Início de atividades – ANEXO 10;

XI - Fluxograma de produção – ANEXO 11;


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

XII - Projeto arquitetônico completo devidamente assinado por engenheiro ou arquiteto responsável, registrado no CREA;

XIII - Planta baixa de cada pavimento em escala 1:100 ou 1:50, com lay-out de equipamento e mobiliário;

XIV - Memorial descritivo da construção das atividades. **XV**- Cópia do CNPJ. **XVI**- Cópia do contrato social;

XVII - Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou prédio não seja próprio);

XVIII - Cópia do alvará de licença e localização;

XIX - Parecer técnico e laudo de inspeção feito pelo técnico do Serviço de Inspeção Municipal;

XX - Apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo Departamento do Serviço de Inspeção Municipal;

XXI - Solicitação para confecção do rótulo (formulário próprio). **XII**- Cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF). **XXIII**- Comprovante de pagamento das taxas; **XXIV**-Licença ambiental ou protocolo de licenciamento ambiental.

Art. 30. - Para a construção de estabelecimentos novos é obrigatório:

I - o exame do terreno, cujo pedido deve ser instruído com a planta do local, especificando a área disponível, acidentes existentes, detalhes sobre a água de abastecimento, a rede de esgoto e indicação do local de escoamento dos resíduos;

II - apresentação dos projetos das respectivas construções, nas escalas e cores previstas neste regulamento acompanhadas dos memoriais descritivos das obras a realizar, material a empregar e equipamento a instalar;

§ 1º - O pedido de aprovação da obra será encaminhado à Secretaria Municipal de Infra-Estrutura, que deverá remeter à Secretaria de Saúde (SIM), para que seja devidamente instruído o processo com laudo de inspeção fornecido pelo Secretário de Saúde.

Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

**Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br**



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

§ 2º - Será realizada uma inspeção prévia de todas as dependências, situação em relação ao terreno, instalações, equipamento, natureza e estado de conservação das paredes, pisos e tetos, pé-direito, bem como da rede de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo-se detalhadamente a procedência, captação, distribuição, canalização e escoamento.

Art. 31. - As firmas construtoras não darão início à construção de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria de Saúde, através do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 32. - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados a alimentação humana, é indispensável para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimento, que devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos previstos na legislação do Ministério da Saúde.

§ 2º - Mesmo que o resultado da análise seja favorável, a Secretaria de Saúde pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, o tratamento da água.

Art. 33 -Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pela Secretaria de Saúde, através do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 34 - Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Art. 35 - As autoridades municipais não permitirão a construção de estabelecimentos que por sua natureza possa prejudicar outros que elaborem produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 36 - Apresentados os documentos exigidos neste regulamento, o Departamento do Serviço de Inspeção Municipal mandará vistoriar o estabelecimento para apresentação do competente laudo.

Art. 37 - Autorizado o registro, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos será arquivada no Departamento de Serviço de Inspeção Municipal e a outra entregue ao interessado.

Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

Art. 38 - Satisfeita as exigências fixadas no presente regulamento, o Departamento de Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de "TÍTULO DE REGISTRO", constando do mesmo o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.

Art. 39 - O Departamento de Serviço de Inspeção Municipal determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado.

Art. 40 - O relacionamento é requerido ao Departamento de Serviço de Inspeção Municipal e o processo respectivo deve obedecer ao mesmo critério estabelecido para o registro de estabelecimento no que lhe for aplicável.

Art. 41 - São relacionadas as fazendas leiteiras, os postos de recebimento, as queijeiras, os apiários, os entrepostos de mel e cera de abelhas e as casas atacadistas, fixando-se, conforme o caso, as mesmas exigências para os demais estabelecimentos.

CAPÍTULO III

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 42 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 43 - Todos os equipamentos e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais usando-se denominações "COMESTÍVEIS" e "NÃO COMESTÍVEIS".

Art. 44 - Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pela legislação em vigor.

Art. 45 - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.

Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

§ 1º - Não é permitido para os fins deste artigo, o emprego de produtos biológicos.

§ 2º - É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais no recinto dos estabelecimentos.

Art. 46 - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive os gorros, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, esmalte, perfumes, brincos, anéis, ou qualquer tipo de adereço que venha prejudicar o produto final.

Art. 47 - O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com anti- sépticos apropriados.

Art. 48 - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 49 - É proibido fumar em qualquer dependência do estabelecimento

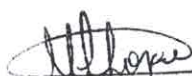
Art. 50 - Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Parágrafo Único - A critério do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal pode ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamento fechado.

Art. 51 - As instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, devem ser lavadas e desinfetadas tantas vezes quantas necessárias.

Art. 52 - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 53 - Durante a fabricação, no embarque ou no transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

Art. 54 – É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão de zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.

Art. 55 - Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, com a expressão "apto a manipular alimentos", devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos, sendo que anualmente serão submetidos a exame em repartição da saúde pública, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que o incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

§ 1º - A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.

§ 2º - Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses, de doenças infecto-contagiosas ou repugnantes e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, ela será imediatamente afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

Art. 56 - É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos de dependência.

Art. 57 - Não é permitido residir nos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 58 - Serão diariamente limpos e devidamente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos devem ter em estoque, desinfetantes aprovados para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

Art. 59 - As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, e deverão ser limpas e desinfetadas.

Art. 60 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes do seu retorno aos postos de origem.

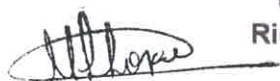
Art. 61 - Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, é obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

CAPÍTULO IV OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS

Art. 62 - Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

- I** - observar e fazer observar todas as exigências deste - regulamento;
- II** - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção;
- III** - fornecer mensalmente os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- IV** - dar aviso antecipado sobre a realização dos trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão;
- V** - todo material fornecido pela firma ficará à disposição e responsabilidade do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal, sendo entregue a firma caso haja cancelamento do registro;
- VI** - manter registro diário de entrada de animais e matérias primas especificando procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino.

Art. 63 - O responsável técnico dos estabelecimentos que lidam com produtos de origem animal deverá ser graduado em cursos de medicina veterinária.


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

Art. 64 - Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer relação atualizada de fornecedores de matéria-prima com os respectivos endereços, quantidade e nome das propriedades rurais.

TÍTULO IV

INSPEÇÃO INDÚSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

CAPÍTULO I

INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM"

Art. 65 - Nos estabelecimentos subordinados a Inspeção Municipal é permitido o abate de animais bovinos, bubalinos, eqüinos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas, usadas na alimentação humana.

Art. 66 - A inspeção "ante-mortem" será executada exclusivamente pelo médico veterinário atuante no serviço de inspeção municipal, que constarão:

I - data e hora de entrada dos animais;

II - espécie animal;

III - número de cabeças;

IV - guia de Trânsito Animal (GTA);

V - o S.I.M poderá exigir outros documentos que julgar necessário para o desempenho das atividades ante-mortem.

Art. 67 - É vedado o abate de animais sem prévio exame sanitário, que será realizado pelo médico veterinário credenciado pela Secretaria de Saúde (S.I.M.).

§ 1º - Quando da realização do exame acima referido, a suspeita de enfermidade determina a rejeição do animal, que deve constar nos "Registro de Entrada de Animais", após o que, deverá o mesmo ser retirado imediatamente do estabelecimento.

Marcia Ferreira
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

**Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br**



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

§ 2º - Qualquer animal reconhecido pelo médico veterinário como inadequado para o abate deverá ser condenado à graxaria ou à incineração.

Art. 68 - Todo e qualquer abate de animais será precedido de um descanso mínimo, jejum e dieta hídrica nos depósitos dos estabelecimentos.

Parágrafo Único - A critério do médico veterinário responsável pela inspeção municipal, o período de descanso poderá ser ampliado quando julgar necessário.

Art. 69 – É proibido o abate de:

- I - animais que não haja repousado pelo período estabelecido dentro do estabelecimento;
- II - animais caquéticos ou extremamente magros, devendo proceder como determina o RIISPOA;
- III - animais fadigados;
- IV - fêmeas em estado adiantado de gestação;
- V - fêmeas com sinal de parto recente.

Art. 70 - Para o início do abate de animais é necessária a prévia autorização da inspeção municipal.

Art. 71 - Serão condenados os bovinos que no exame "ante- mortem" revelem temperatura retal igual ou superior a 40,5°C e aves igual ou superior a 43°C, bem como os anormais com hipotermia.

Art. 72 - É da competência privativa do médico-veterinário, conforme dispõe o artigo 5º da Lei Federal nº 5.517/68, o exercício das seguintes atividades e funções, a cargo da união, dos Estados, dos Municípios, do distrito Federal, entidades autárquicas, paraestatais e de economia mista e particular:

- I - a inspeção e a fiscalização sob o ponto-de-vista sanitário, higiênico e tecnológico dos matadouros, frigoríficos, fábricas de conservas de carne e de pescado, fábricas de banha e gorduras em que se empregam produtos de origem animal, usinas e fábricas de laticínios,

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

entrepósitos de carne, leite, peixe, ovos, mel, cera e demais derivados da indústria pecuária e, de um modo geral, quando possível, de todos os produtos de origem animal nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização

CAPÍTULO II

MATANÇA

Seção I

MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Art. 73 - Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

Parágrafo Único - Devem ser abatidos com emergência animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, hemorragia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados que dificultem o abate normal.

Art. 74 - É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 75 - A matança de emergência deverá ser feita em local próprio.

Parágrafo Único - Caso sejam utilizadas as instalações destinadas ao abate normal, as mesmas deverão, após o uso, serem limpas e desinfetadas para reutilização.

Seção II

MATANÇA NORMAL

Art. 76 - O processo de abate normal de animais adotado pela Inspeção Municipal é o de insensibilização, seguida de imediata sangria.

Art. 77 - A sangria deve ser completa, realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros.

Art. 78 - Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível

Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br



ESTADO DO PARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

Art. 79 - É obrigatória a pelagem e raspagem de toda carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente, em conformidade com o item 7, "a", do capítulo I da Portaria 711/1995/SDA/MAPA.

Art. 80 -. A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionários da Inspeção Municipal em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

§ 1º - Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração.

§ 2º - A Inspeção Municipal agirá com rigor no caso de carcaças contaminadas por fezes e/ou conteúdo ruminal no momento da evisceração, aplicando as medidas preconizadas no capítulo "Inspeção post-mortem".

Art. 81 - A cabeça antes de destacada do corpo deve ser marcada para permitir fácil identificação com a respectiva carcaça, procedendo-se do mesmo modo relativamente às vísceras.

Art. 82 - Para a divisão de carcaças bovinas ou suínas deve-se usar serra metálica própria para o fim.

Parágrafo Único - É proibido o uso de machadinha ou qualquer outro tipo de instrumental

CAPÍTULO III

INSPEÇÃO "POST-MORTEM"

Art. 83 - A Inspeção "post-mortem" consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos, correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos quando necessário.

Art. 84 - A inspeção "post-mortem" de rotina deve obedecer a seguinte seriação

I - observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;

II - exame da cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes;

Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

III - exame geral da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;

IV - exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos cavitários, infra-musculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

Art. 85 - Sempre que a Inspeção Municipal julgar conveniente as carcaças de suínos serão reexaminadas por outro funcionário, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.

Art. 86 - Todos os órgãos inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

Art. 87 - Toda a carcaça, parte da carcaça, ou mesmo órgãos com lesões ou anormalidades que possa torná-la imprópria para o consumo, devem ser convenientemente assinalados, pela Inspeção Municipal e diretamente conduzidos ao "Departamento de Inspeção Final", onde serão julgados após exame completo.

§ 1º - Tais carcaças ou partes de carcaças não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa da Inspeção Municipal.

§ 2º - Todo material condenado fica sob custódia da Inspeção Municipal no "Departamento de Seqüestro" quando não possa ser inutilizado no próprio dia de matança.

Art. 88 - As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste regulamento, por funcionário da empresa.

Art. 89 - Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões, antes do exame pela Inspeção Municipal.

Art. 90 - Depois de aberta a carcaça ao meio deverão ser examinados o externo, as costelas, as vértebras e a medula espinhal.

§ 1º. a retirada de MRE, material de risco específico deve ser retirado por funcionário específico e identificado, sendo que o material deve ser incinerado, não devendo ser liberado para o consumo humano ou animal em hipótese alguma.

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br

Maria da Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



ESTADO DO PARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

§ 2º. entende-se por MRE- medula espinhal, cérebro, olhos, tonsilas, terço distal do íleo.

Art. 91 - Para se determinar a destinação de carcaças, dos órgãos e das vísceras serão observados os critérios estabelecidos pelo RIISPOA.

Art. 92 - Entende-se por aproveitamento condicional, os produtos submetidos a uma das seguintes operações de beneficiamento:

I - esterilização ou fusão pelo calor;

II - tratamento pelo frio;

III - salga;

IV - rebeneficiamento.

Art. 93 - As carcaças ou partes das carcaças deverão ser penduradas nas câmaras com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e paredes.

Art. 94 - Todas as instalações que manipulem matéria-prima por qualquer forma, deverão ser providas por recipientes para recolhimento de restos ou recortes que venham a cair no piso, material esse que será condenado e destinado a preparação de produtos não comestíveis.

Art. 95 - Sempre que necessário o Serviço de Inspeção providenciará a desinfecção de salas e equipamentos, bem como, determinará os cuidados a serem dispensados aos operários que tenham manipulado animais atingidos por doenças infecciosas, transmissíveis ao homem.

Art. 96 - Os casos não previstos neste regulamento, serão observados pelo médico veterinário, responsável pela Inspeção Municipal, ou ainda, pelo preposto, e imediatamente encaminhados ao Departamento de Serviço de Inspeção Municipal

CAPÍTULO IV

GRAXARIA

Art. 97 - Graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias primas gordurosas e de subprodutos não comestíveis.


Maria Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

Parágrafo Único - A Graxaria compreende:

- I - Seção de Produtos Gordurosos Comestíveis;
- II - Seção de Produtos Gordurosos não Comestíveis;
- III - Seção de Subprodutos não Comestíveis.

Art. 98 - As dependências e equipamentos destinados a produtos gordurosos comestíveis são privativos para esses produtos, sendo proibida sua utilização para manipulação de produtos ou subprodutos não comestíveis.

Art. 99 - Ficam em poder da Inspeção Municipal plantas e diagramas com a descrição e percurso dos condutos, torneiras, válvulas, uniões e outros detalhes referentes à instalação.

§ 1º - Todos os encanamentos, torneiras, válvulas e recipientes que servem à condução e depósito de gorduras comestíveis, devem ser pintados em branco, e os reservados a gorduras não comestíveis, em azul.

§ 2º - Nenhuma modificação nessas instalações pode ser feita sem prévia autorização da Inspeção Municipal.

Art. 100 - Entende-se por produtos gordurosos os que resultam do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos.

§ 1º - Os produtos gordurosos, segundo a espécie animal de que procedem se distinguem em produtos gordurosos de bovino, de ovino, de caprino, de suíno, de aves, ovos e de pescado.

§ 2º - Os produtos gordurosos segundo o emprego a que se destinem e suas características compreendem:

- I - Comestíveis;
- II - Não comestíveis.

Seção I

PRODUTOS GORDUROSOS COMESTÍVEIS


Mariana Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

Art. 101 - Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados "gorduras", com exceção da "banha" e da "manteiga".

Art. 102 - Quando os produtos gordurosos apresentarem estado líquido, serão denominados "óleos".

Seção II

PRODUTOS GORDUROSOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 103 - Entende-se por "produtos gordurosos não comestíveis", todos aqueles obtidos pela fusão de partes e tecidos não empregados na alimentação humana, bem como de carcaças, partes de carcaça, órgãos e vísceras, que forem rejeitados pela Inspeção Municipal.

Parágrafo Único - São também considerados produtos gordurosos não comestíveis os obtidos em estabelecimento que não dispõem de instalações e equipamentos para elaboração de gorduras comestíveis.

Art. 104 - Os produtos não comestíveis são genericamente denominados "Sebo", seguindo-se a especificação da espécie animal de que procedem, exceto, quando procedente de suínos que serão designados "Graxa Branca".

Seção III

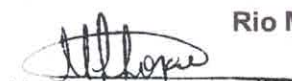
SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 105 - Entende-se por "subproduto não comestível" todo e qualquer resíduo devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste Regulamento.

Parágrafo Único - Fica permitida a utilização das denominações de fantasia, mediante declaração nos rótulos dos componentes do produto, qualitativa e quantitativamente.

Art. 106 - Entende-se por "farinha de carne" o subproduto obtido pelo cozimento em digestores a seco de restos de carne de todas as seções, de recortes e aparas diversas que não se prestem a outro aproveitamento, bem como de carcaças, partes de carcaças e órgãos rejeitados pela

**Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br**


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

Inspeção Municipal, a seguir desengordurados por prensagem ou centrifugação e finalmente triturados.

§ 1º - É proibida a mistura de pelos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria prima destinada ao preparo de farinha de carne.

Art. 107 - Entende-se por "farinha de sangue" o subproduto industrial obtido pelo cozimento a seco do sangue dos animais de açougue, submetido ou não a uma prévia prensagem ou centrifugação e posteriormente triturado.

Art. 108 - Entende-se por "sangue em pó" o subproduto industrial obtido pela desidratação do sangue por processos especiais.

§ 1º - Permite-se quando necessário, a adição de anticoagulantes, mediante aprovação prévia pela Secretaria de Saúde.

Art. 109 - Entende-se por "farinha de ossos crus" o subproduto seco e triturado, resultante do cozimento em água em tanques abertos, de ossos inteiros após a remoção de gordura e do excesso de outros tecidos.

Art. 110 - Entende-se por "farinha de ossos auto clavados" o subproduto obtido pelo cozimento de ossos em vapor sob pressão, secado e triturado.

Art. 111 - Entende-se por "farinha de carne e ossos" o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de recortes em geral, aparas, resíduos e limpeza decorrentes das operações nas diversas seções, ligamentos, mucosas, fetos e placentas, orelhas e pontas de caudas, órgãos não comestíveis ou órgãos em carnes rejeitados pela Inspeção Municipal, além de ossos diversos.

§ 1º - É proibida a mistura de pelos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria-prima, destinada ao preparo de farinha de carne e ossos.

Art. 112 - Entende-se por "adubo" todo e qualquer subproduto que se preste como fertilizantes, depois de cozido, secado e triturado.


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

Art. 113 - Entende-se por "adubo de sangues com superfosfato" o subproduto resultante do aproveitamento de sangue, integral ou não, por adição de superfosfato em quantidade conveniente.

Parágrafo Único - Este subproduto deve ter declarado no rótulo sua composição qualitativa e quantitativa.

Art. 114 - Entende-se por "cinzas de ossos" o subproduto resultante da queima de ossos em recipiente aberto, devidamente triturados, contendo no mínimo, 15% (quinze por cento) de fósforo.

Art. 115 - Permite-se o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transportes, desde que o estabelecimento disponha de instalações adequadas para esse aproveitamento.

Parágrafo Único - Em tal caso o conteúdo do aparelho digestivo dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento.

Art. 116 - Permite-se a adição de conservadores a bile, depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse de concentrá-la.

§ 1º - Entende-se por "bile concentrada" o subproduto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

Art. 117 - As cerdas, crinas e pêlos serão lavados em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secados.

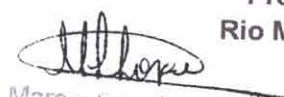
Art. 118 - Entende-se por "chifre" a camada córnea dos chifres dos bovinos.

§ 1º - Os chifres devem ser deslocados de sua base de inserção depois de previamente mergulhados em água quente pelo tempo necessário (em média 30 minutos, a setenta graus centígrados), para melhor facilidade de sua retirada.

§ 2º - Os chifres devem ser mantidos em depósitos não muito quentes, secos e bem ventilados

§ 3º - A base de inserção da camada córnea será designada "sabugo de chifre".

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

Art. 119 - Entende-se por "casco" a camada córnea que recobre a extremidade dos membros.

CAPÍTULO V CONSERVAS

Art. 120 - É proibido o emprego de anti-sépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas a menos que constem deste Regulamento

Art. 121 - Só podem ser adicionados aos produtos cárneos, sal (cloreto de sódio), açúcar (sacarose), dextrose (açúcar de milho), vinagre de vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitrato e nitrito de sódio, nitrato de potássio, (salitre) e nitrito de potássio.

Art. 122 - Entende-se por "condimento" substâncias aromáticas, rápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.

Parágrafo Único - São condimentos que podem ser utilizados:

I - aipo (*Celerio graveolens* e *Apium graveolens*);

II - alho (*Allium sativum*);

III - aneto (*Anethum graveolens*);

IV - aniz (*Pimpinella anizum*);

V - baunilha (*Vanilla planifolia Andrews*);

VI - canela (*Cinamonum ceylanicum Breyre*);

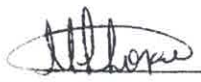
VII - cardomono (*Ellecteria cardomonum*);

VIII - cebola (*Allum Cepa*);

IX - cravo (*Caryophyllus maticus*);

X - cominho (*Cuminum cyminum*);

**Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br**


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



ESTADO DO PARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

- XI** - coentro (*Coriandrum savitum* ,.);
- XII** - gengibre (*Zinziber officinalis* Roscoe);
- XIII** - louro (*Laurus nobilis* ,.);
- XIV** - macis (O envoltório da noz moscada);
- XV** - maiorana (*Majorana hortensis*);
- XVI** - mangerona (*Origanum majorana*);
- XVII** - menta (*Menta viridis* , *Menta rotundifolia* e *Menta piperita*);
- XVIII** - mostarda (*Brassica nigra* , *Koen* , *Bassica junca* , *Hooker* e *Sinapis*);
- XIX** - noz moscada (*Myristica fragans* Mant);
- XX** - pimentas: - preta (*Piper nigrum* ,.); branca (é o mesmo fruto, porém descortinado); vermelha ou p. de caiana (*Capsicum baccatum* ,.); malagueta (*Capsicum pendulum* Velloso). pimento (*Pimenta officinalis* Lindl, sinon, allspice pimenta de jamaica, pimenta inglesa ou condimento de quatro espécies);
- XXI** - pimentão (Páprica) - (*Capsicum annuum*);
- XXII** - salva (Sálvia) - (*Salvia officinalis*);
- XXIII** - tomilho (*Thymes vulgaris*).
- Art. 123** – Entende-se por “corantes” as substâncias que proporcionam um melhor e mais sugestivo aspecto, às conservas ao mesmo tempo em que se preste a uniformidade de sua coloração.
- § 1º** - São corantes permitidos os de origem vegetal, como o açafrão (*Crocus sativus*), a curcuma (*Curcuma longa* e *Curcuma tinctoria*), a cenoura (*Daucus carota*) o urucum (*Bixa orellana*).


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

Art. 124 - O emprego de corantes e condimentos não especificados neste Regulamento depende de prévia autorização da Secretaria de Saude, bem como o emprego de misturas ou de produtos prontos, contendo condimentos ou corantes.

Art. 125 - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é proibida a entrada de produtos que não constem deste Regulamento.

Art. 126 - É permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovados e mediante declaração nos rótulos.

Art. 127 - O emprego dos nitratos de sódio ou de potássio ou de qualquer combinação entre eles, só pode ser feito em quantidades tais, que no produto pronto para consumo, o teor em nitrito não ultrapasse duzentas partes por milhão.

Art. 128 - O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deve-se enquadrar nas especificações previstas neste Regulamento.

Art. 129 - Não é permitido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Art. 130 - No preparo de embutidos não submetido a cozimento, é permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculados sobre o total dos componentes e com finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

Art. 131 - Entende-se por "embutido" todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis curados ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal.

Parágrafo Único - É permitido o emprego de película artificial no preparo de embutidos, desde que aprovados pela Secretaria de Saúde.

Art. 132 - As tripas e membranas animais empregadas como envoltório devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso

Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

Art. 133 - Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

Art. 134 - Os embutidos preparados em óleo devem ser cozidos em temperatura não inferior a 72°C (setenta e dois graus centígrados) no mínimo por 30 (trinta) minutos.

Art. 135 - É permitido dar um banho de parafina purificada e isenta de odores, na membrana que envolve os embutidos.

§ 1º - É permitido, ainda, o emprego de cera ou de misturas, desde que não prejudiquem o produto, a juízo da Inspeção Municipal.

§ 2º - O emprego de vernizes na produção de embutidos depende de aprovação prévia da Secretaria de Saúde.

Art. 136 - Os embutidos são considerados fraudados quando:

I - forem empregadas carnes e matérias primas de qualidade, ou em proporção diferente da fórmula aprovada;

II - forem empregados conservadores e corantes não permitidos neste Regulamento;

III - houver adição de água ou de gelo, com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporção superior a permitida neste Regulamento;

IV - forem adicionados tecidos inferiores.

Art. 137 - Os embutidos serão considerados alterados e impróprios para o consumo quando:

I - a superfície estiver úmida, pegajosa ou exudando líquido;

II - verificadas partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;

III - houver indícios de fermentação pútrida;

IV - a massa apresenta manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade;

Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

V - a gordura estiver rançosa;

VI - o envoltório estiver perfurado por parasitas que atingirem também a massa;

VII - o odor e o sabor apresentarem-se anormais;

VIII - forem constatados germes patogênicos;

IX - manipulados em más condições de higiene.

Art. 138 - Entende-se por "salgados" os produtos preparados com carne ou órgãos comestíveis tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.

Art. 139 - Entende-se por "defumados" os produtos que após o processo e cura são submetidos a defumação, para lhes dar cheiro e sabor característico, além de maior prazo de vida comercial, por desidratação parcial.

§ 1º - Permite-se a defumação a quente ou a frio.

§ 2º - A defumação deve ser feita em estufas construídas para esta finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 140 - Entende-se por "bacon" e por "barriga defumada" o corte da parte torácico abdominal do porco que inicia nos extremos até o púbis, com ou sem costelas, com músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

Parágrafo Único - O "bacon" e a "barriga defumada" podem ser preparados em fatias, acondicionados em papel impermeável.

Art. 141 - Entende-se por "charque", sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

§ 1º - Quando a carne empregada não for de bovino, depois de designação "charque" deve-se esclarecer a espécie de procedência.

Mariana Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

§ 2º - Permite-se na elaboração do charque a pulverização do sal com soluções contendo substâncias aprovadas pela Inspeção Municipal, que se destine a evitar alterações de origem microbiana segundo técnica e proporções indicadas.

TÍTULO V

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS

CAPÍTULO I

LEITE EM NATUREZA

Art. 142 - Denomina-se leite, sem outra especificação, o produto normal fresco, integral oriundo da ordenha completa e ininterrupta de vacas, ovelhas e outras espécies que estiverem sadias.

Art. 143 - Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - estâncias leiteiras;

II - estabelecimentos industriais;

§ 1º - Entende-se por estâncias leiteiras, propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para o processamento de leite destinado ao abastecimento local.

§ 2º - Entende-se por estabelecimentos industriais, os destinados ao recebimento de leite e derivados, para pasteurização, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem e expedição.

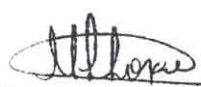
Art. 144 - O controle sanitário do rebanho será obrigatório e permanente, abrangendo as seguintes ações:

I - vacinação contra brucelose, em todas as fêmeas bovinas na faixa etária de 03 a 08 meses;

II - exame de brucelose com periodicidade semestral em todo rebanho com eliminação dos reagentes positivos;

III - exame semestral de tuberculose para todos os animais do rebanho bovino;

**Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br**


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



ESTADO DO PARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

IV - vacinação contra febre aftosa conforme calendário oficial;

V - controle de mastite, incluindo o uso diário e individual de recipiente adequado, de fundo escuro para coleta e exame dos primeiros jatos de leite de cada teta e execução mensal do CMT (California Mastitis Test);

VI - manutenção dos animais livres de parasitas e outras manifestações patológicas que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite;

Art. 145 - É obrigatória a contratação de um médico veterinário para os estabelecimentos de leite e derivados.

§ 1º - Ao responsável técnico compete a execução do programa de defesa sanitária e o controle de qualidade na fase de manipulação de produto.

§ 2º - O controle de qualidade poderá ser executado por tecnólogo em laticínios ou técnico de nível médio habilitado.

Art. 146 - Os estabelecimentos produtores deverão manter o controle de qualidade do produto a ser comercializado, cabendo ao responsável técnico a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório.

§ 1º - As provas de acidez e fosfatase deverão ser realizadas rotineiramente.

§ 2º - O órgão de inspeção realizará, a seu critério, coleta de amostras e as análises que julgar necessárias.

Art. 147 - Os animais deverão ser mantidos sobre rigoroso controle veterinário.

Art. 148 - É proibido o aproveitamento do leite de retenção e do colostro para fins de alimentação humana.

Art. 149 - É vedada a mistura de leite de espécies diferentes.

Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

Art. 150 - É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e o seu aproveitamento.

Parágrafo Único - Esta obrigatoriedade se estende ao trato dos animais, à ordenha, ao vasilhame e ao transporte.

Art. 151 - Só se permite o aproveitamento do leite, quando as fêmeas:

- I - se apresentarem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- II - não estejam no período final de gestação, nem em fase de colostrais;
- III - não apresentem reação positiva às provas biológicas do diagnóstico da brucelose, obedecidos aos dispositivos da legislação em vigor.

§ 1º - Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios.

§ 2º - As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter definitivo ou provisório.

§ 3º - Será interdita a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de zoonoses.

§ 4º - Durante a interdição da propriedade, poderá o leite ser empregado na alimentação de animais depois de submetido à fervura.

§ 5º - A suspensão da interdição só poderá ser determinada após a constatação do restabelecimento completo dos animais.

Art. 152 - É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:

- I - apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticas;
- II - sejam suspeitas ou portadoras de doenças infecto-contagiosas;

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br



ESTADO DO PARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

III - se apresentam febris com mamites, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

Parágrafo Único - Os animais submetidos a tratamento com antibióticos ou químico-terápicos, ficarão afastados da produção por período a ser estipulado pelo técnico responsável, de forma a assegurar a ausência da droga no leite. Procedimento idêntico deve ser observado quando da utilização de vermífugos e carrapaticidas de uso sistêmico.

Art. 153 - É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar os animais lactantes ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição substâncias estimulantes de qualquer natureza, capaz de provocarem aumento da secreção láctea.

Art. 154 - A ordenha poderá ser manual ou mecânica obedecendo as normas de higiene, devendo ser efetuada de forma total e ininterrupta com esgotamento total dos tetos, observando-se as seguintes condições:

- I - locais limpos e secos dentro das instalações ou em locais contíguos;
- II - animais limpos descansados, com úberes e tetos desinfetados;
- III - ordenhador asseado com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, nos termos da legislação vigente;
- IV - a rejeição dos primeiros jatos de leite deve ser passado para outro vasilhame, previamente higienizado, através de tela milimétrica, convenientemente limpa momentos antes do uso.

Art. 155 - Todo vasilhame empregado no acondicionamento do leite, na ordenha ou para manutenção em depósito, devem atender ao seguinte:

- I - ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado ou plástico aprovado, de perfeito acabamento e sem falhas com formato que facilite sua lavagem e esterilização;
- II - estar convenientemente limpo no momento da ordenha, sendo devidamente lavado e higienizado após a utilização;
- III - possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminações;
- IV - ser destinado exclusivamente ao transporte e depósito de leite;
- V - trazer identificação de procedência.

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

§ 1º - Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produto para fins de análise individual.

§ 2º - É proibido medir ou transvasar o leite em ambiente que o exponha a contaminação.

CAPÍTULO II DO TRANSPORTE

Art. 156 - No transporte de leite das propriedades rurais aos locais de beneficiamento deverá ser observado a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 62, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2011 do Ministério da Agricultura.

Art. 157 - O leite da vaca, cabra, ovelha e outras espécies só poderão ser enviados ao estabelecimento de comercialização, após a pasteurização.

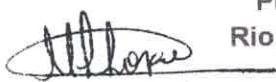
Art. 158 - O leite somente poderá ser retido na propriedade quando pasteurizado e refrigerado.

CAPÍTULO III BENEFICIAMENTO

Art. 159 - Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final compreendendo uma ou mais das seguintes operações:

- I - filtração;
- II - pré-aquecimento;
- III - pasteurização;
- IV - refrigeração;
- V - congelamento apenas para o leite de cabra;
- VI - acondicionamento;

**Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br**


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

VII - outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Art. 160 - É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 161 - Entende-se por filtração, a retirada das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica, ou ainda tecido filtrante próprio.

Art. 162 - Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer operação de beneficiamento.

Parágrafo Único - O filtro deve ser de fácil desmontagem para uma completa higienização.

Art. 163 - Entende-se por "envazamento", a operação pela qual o leite é envasado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

CAPÍTULO IV

EMBALAGEM DO PRODUTO FINAL

Art. 164 - O material para a embalagem do produto final deve ser armazenado e utilizado em condições satisfatórias, não podendo, em hipótese alguma, interferir com as características do produto, devendo ainda ser inviolável e garantir total integridade e conservação.

Parágrafo Único - Os recipientes para embalagem deverão ser de uso único e descartável, não sendo permitido sua reutilização.

Art. 165 - O acondicionamento deverá ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

Art. 166 - Em atendimento às creches, escolas, hospitais, poderão ser aceitos recipientes que se destinem ao acondicionamento de volumes não convencionais de leite, desde que ofereçam total garantia de inviolabilidade.

Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

Art. 167 - Os dizeres nas embalagens e na rotulagem, devem atender as normas previstas na ANVISA e no INMETRO, com as seguintes informações.

- I - prazo de validade;
- II - número de registro no rótulo;
- III - nome do produtor e endereço completo;
- IV - número de autorização;
- V - o rótulo com os dizeres "leite de ____" (o nome da espécie em questão);
- VI - a cor deverá ser de acordo com a padronização federal, ou seja:
 - a) leite tipo "A": cor azul;
 - b) leite tipo "B": cor verde;
 - c) leite tipo "C": cor cinza;
 - d) VII- tipo de beneficiamento.

Art. 168 - O transporte do leite envasado deve ser feito em condições higiênicas que mantenham o leite à temperatura de estocagem.

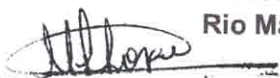
Art. 169 - Não é permitida para fins de consumo "*in natura*", a mistura de leite de espécies diferentes.

CAPÍTULO V PASTEURIZAÇÃO

Art. 170 - São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

- I - pasteurização lenta: que consiste no aquecimento do leite de 62°C a 65°C por 30 (trinta) minutos, com a utilização de equipamento com agitador;
- II - pasteurização de curta duração ou rápida: que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72°C A 75°C por 15 a 20 segundos em aparelhagem própria;

**Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br**


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

Art. 171 - É proibida a repasteurização ao leite para fins de consumo

Art. 172 - Admitem-se os processos de pasteurização lenta, de acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 62, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2011 do Ministério da Agricultura (MAPA):

Art. 173 - Beneficiamento coletivo é aquele onde se processa o leite oriundo de mais de uma propriedade rural.

Art. 174 - Todo leite a ser transportado para o beneficiamento deverá ser imediatamente resfriado a temperatura máxima de 5°C a partir do início da ordenha.

Art. 175 - Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produtor para fins de análises individuais de densidade e acidez.

Parágrafo Único - Este processo de beneficiamento só poderá ser feito através do pasteurizador de placas.

CAPÍTULO VI

ARMAZENAGEM E COMERCIALIZAÇÃO

Art. 176 - A armazenagem deverá ser feita sob condições que evitem contaminação ou desenvolvimento de microrganismos, e que proteja de deterioração o produto alimentar ou seu invólucro.

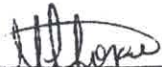
Art. 177 - A temperatura de armazenagem deve ser de 4°C até sua expedição e atingir o estabelecimento comercial em temperatura não superior a 7°C.

Art. 178 - A comercialização do leite deverá ser feita no prazo de 24 horas após sua pasteurização.

CAPÍTULO VII

ANÁLISE

**Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br**


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

Art. 179 - Considera-se leite normal o produto que apresente:

I - características normais:

- a) teor de gordura mínima de 3%;
- b) extrato seco total mínimo de 11,5%;
- c) densidade a 15°C - 1028 e 1033;
- d) índice crioscópio: mínimo - 0,55°C.

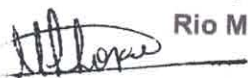
II - considera-se leite impróprio para o consumo aquele que:

- a) revele acidez inferior a 15°D e superior a 18°D;
- b) contenha colostro ou elementos figurados em excesso;
- c) o número total de germes for superior a 150.000 UFC/ml na indústria após pasteurização;
- d) o número de germes termófilos e psicotróficos for superior a 10% (dez por cento) ao número de mesófilos;
- e) apresente elemento estranho a sua composição normal;
- f) revele presença de nitratos e nitritos;
- g) revele quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;
- h) apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

Art. 180 - A análise do leite, seja qualquer o fim a que se destine, deve seguir a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 62, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2011 do Ministério da Agricultura.

Art. 181 - O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo deve apresentar:

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

I - Análise Físico-Química:

- a)** crioscópica: - 0,54 a - 0,56 +/- (-0,55);
- b)** densidade: 1.028 a 1.033 g/lt;
- c)** acidez: 15°D a 18° D;
- d)** gordura: 3,0%;
- e)** enzima fosfatase - negativa;
- f)** peroxidase - positiva.

II - Análise Biológica:

- a)** contagem global de mesófilas: máxima 150.000 UFC/ml;
- b)** coliformes totais: tolerância de até 5 UFC/ml;
- c)** coliformes fecais ausentes;
- d)** bactérias patogênicas: ausentes.

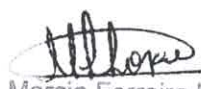
CAPÍTULO VIII

FRAUDE

Art. 182 - Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

- I** - sofrer adição de água ou leite de qualquer outra espécie animal;
- II** - tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, inclusive a gordura;
- III** - sofrer adição de substâncias conservadoras ou qualquer outro elemento estranho a sua composição;

**Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br**


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

IV - estiver cru e for vendido como pasteurizado;

V - for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

Art. 183 - Só pode ser inutilizado o leite considerado impróprio para consumo ou fraudado, que a juízo dos fiscais, não possa ter aproveitamento condicional.

Parágrafo Único - Considera-se aproveitamento condicional para:

I - alimentação animal;

II - fabricação de creme para manteiga.

Art. 184 – Não será permitida a exposição à venda de leite e seus derivados nos estabelecimentos comerciais que não disponham de sistema de frio exclusivo a sua conservação ou com uma seção para este fim, condicionada às peculiaridades da tecnologia especificada para cada produto.

Art. 185 – Só poderá ser beneficiado o leite considerado normal, proibindo-se beneficiamento do leite que:

I - provenha de propriedades interditadas;

II - revele presença de germes patogênicos;

III - esteja adulterado ou fraudado, revele presença de colostro ou leite de retenção;

IV - apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15°D ou superior a 18°D;

V - revele na prova de redutase, contaminação excessiva, com descoramento em tempo inferior a 2 horas e meia;

VI - não coagule pela prova do álcool e do alizarol.

Art. 186 – Para determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite serão realizadas as seguintes análises:


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

- I - redutase;
- II - fosfatase;
- III - peroxidase;
- IV - contagem microbiana;
- V - teste de presença de coliformes.

Art. 187 – Para o leite pasteurizado a prova de fosfatase deve ser negativa e a de peroxidase positiva.

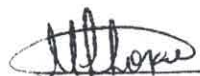
Art. 188 – Considera-se leite impróprio para o consumo “*in- natura*”, o que não satisfaça as exigências previstas para sua produção e, ainda que:

- I - apresente acidez inferior a 14ºD e superior a 18º D;
- II - contenha colostro ou elementos figurados em excesso;
- III - o número total de germes for superior a 500.000 antes e 400.000 depois de pasteurizado;
- IV - apresente modificações de suas propriedades organolépticas Normais;
- V - apresente quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;
- VI - apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

Art. 189 - É proibida a abertura de leite para venda fracionária do produto, salvo quando se destine ao consumo imediato nas leiterias, cafés, bares, restaurantes e outros estabelecimentos que sirvam refeições.

TÍTULO VI EMBALAGEM E ROTULAGEM

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

CAPÍTULO I DA EMBALAGEM

Art. 190 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Regulamento ou que venham a ser aprovados.

Parágrafo Único - Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento standardizados em formato, dimensão e peso.

Art. 191 - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.

Parágrafo Único - Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

Art. 192 - São permitidos como acondicionamentos, envoltórios e embalagens de matérias-primas de produtos de origem animal, de acordo com sua natureza:

I - estoquinetes internamente e sacos de aniagem ou junta externamente, como envoltório de carnes frigoríficas destinadas ao consumo em natureza, bem como órgãos e vísceras;

II - sacaria própria para carnes dessecadas;

III - sacarias de aniagem, juta ou outros produtos destinados à lavoura, à indústria e à alimentação de animais;

IV - tecidos próprios devidamente higienizados conforme a natureza do produto;

V - tripas, bexigas e outras membranas animais para produtos embutidos;

VI - películas artificiais aprovadas pela Secretaria de Saúde;

Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br



ESTADO DO PARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

VII - lata de folhas de flandres para produtos em geral, de acordo com as especificações previstas neste Regulamento;

VIII - vasilhame de aço inoxidável, permitindo-se, conforme o caso, ferro galvanizado ou estanhado;

IX - papel metálico, papel apergaminhado e outros aprovados;

X - recipientes de vidros;

XI - caixas de madeira ou engradados de madeira conforme o caso;

XII - barricas, quartolas, bordalezas e similares;

XIII - outros recipientes, vasilhames, continentes, ou embalagens autorizadas pela Secretaria de Saúde.

CAPÍTULO II

ROTULAGEM

Art. 193 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com as normas municipais e em conformidade com as Normas da ANVISA e do INMETRO.

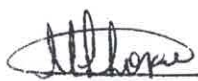
CAPÍTULO III

CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 194 - Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal, representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados na Secretaria Municipal de Saúde (SIM), e a garantia de que o produto provém de estabelecimentos pela autoridade competente.

Art. 195 - O número do registro do Estabelecimento, as iniciais S.I.M, e a palavra "INSPECIONADO" tendo na parte superior a palavra "RIO MARIA/PA", representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do "Carimbo Oficial da Inspeção Municipal".

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

Art. 196 - As iniciais S.I.M - traduzem "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL".

Art. 197 - O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos, que integram o Anexo 14 deste decreto:

I - Modelo 1:

- a) forma: elíptica no sentido horizontal;
- b) dizeres: Número do Registro do Estabelecimento em baixo da palavra "INSPECIONADO", colocada Horizontalmente e "RIO MARIA" que acompanha a curva superior da Elipse, logo abaixo do número as iniciais "S.I.M." acompanhando a curva inferior;
- c) dimensões e uso: sete por cinco centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais, aplicado externamente sobre as massas musculares; cinco por três centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigoríficas de qualquer espécie de açougue.

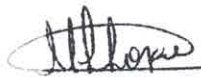
II - Modelo 2:

- a) forma: circular;
- b) dizeres: idem ao modelo anterior;
- c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros. Esse modelo cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal, manipulados e ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

III - Modelo 3:

- a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



ESTADO DO PARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

- b) dizeres: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal;
- c) dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de três a quinze centímetros. Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis.

IV - Modelo 4:

- a) forma elíptica, no sentido vertical;
- b) dizeres: Número de Registro de Estabelecimento, isolado e em cima do das iniciais "S.I.M" e da palavra "RIO MARIA - PA", colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra "CONDENADO" acompanhando a curva inferior da elipse;
- c) dimensões de uso: sete por seis centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção.

V - Modelo 5:

- a) forma: circular;
- b) dizeres: Número de Registro do Estabelecimento isolado e em cima do das iniciais "S.I.M", colocadas horizontalmente e da palavra "RIO MARIA - PA", acompanhando a curva superior do círculo e logo abaixo do número a palavra "REINSPECIONADO", acompanhando a curva inferior do círculo;
- c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros para o uso em produtos de origem animal comestíveis após a reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.

Art. 198 - A carimbagem deve ser acompanhada por um funcionário da empresa e fiscalizado por funcionário do SIM.

Art. 199 - A tinta utilizada na carimbagem deve ser a base de violeta de metila.

TÍTULO VII

**Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br**

Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 200 - Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

§ 1º - Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais derivados não comestíveis, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos a desnaturação se for o caso.

§ 2º - Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 201 - Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

Parágrafo Único - É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção sejam considerados impróprios para o consumo devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

Art. 202 - Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§ 1º - Sempre que necessário a Inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º - Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a Inspeção adotará pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

TÍTULO VIII EXAMES DE LABORATÓRIO

**Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br**


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

Art. 203 - Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 204 - As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a Legislação Federal.

Art. 205 - Os exames de caráter tecnológico visarão a técnica da elaboração dos produtos de origem animal em qualquer de suas fases.

Parágrafo Único - Sempre que houver necessidade o laboratório pedirá informações, a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento produtor.

Art. 206 - O exame químico compreende:

- I - os caracteres organolépticos;
- II - princípios básicos ou composição centesimal;
- III - índices físicos e químicos;
- IV - corantes, conservantes ou outros aditivos;
- V - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;
- VI - exame químico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal.

Parágrafo Único - Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão nos padrões normais aprovados.

Art. 207 - O exame microbiológico deve verificar:

- I - presença de germes, quando se tratar de conservas submetidas à esterilização;
- II - presença de produtos de metabolismo bacteriano, quando necessário;

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br


Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

III - contagem global de germes sobre produtos de origem animal;

IV - pesquisa de contagem da microbiota de contaminação;

V - pesquisa da microbiota patogênica;

VI - exame bacteriológico de água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;

VII - exame bacteriológico de matérias primas e produtos afins empregados na elaboração de produtos de origem animal.

Art. 208 - Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo Serviço de Inspeção mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

Art. 209 - A empresa fiscalizada deve fornecer equipamento e condições para o serviço de inspeção municipal desenvolva a coleta sempre julgar necessário, ainda ficando responsável por toda a despesa de transporte e laboratório.

TÍTULO VIII

A INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 210 - A infração a legislação referente aos produtos de origem animal sujeita o infrator às seguintes sanções:

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

II - multa de acordo com a lei municipal 750/18 nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal quando não apresentarem condições higiênico-sanitária adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividades: quando cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço a ação fiscalizadora;

**Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br**

Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

V - interdição total ou parcial do estabelecimento: quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias previstas em normas técnicas;

VI - em caso de reincidência: o estabelecimento está sujeito à cassação do registro no SIM.

§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômica financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º - A suspensão de que trata o inciso IV deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de franquia da atividade à ação da fiscalização.

§ 3º - A interdição de que trata o inciso V deste artigo, poderá ser suspensa após atendimento das exigências que motivaram a ação.

§ 4º - Se a interdição não for suspensa nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro no SIM.

Art. 211 - Para cálculos de multas baseadas em UFM's (Unidade Fiscal do Município) deve ser considerado o valor vigente no primeiro dia do mês em que se lavrar o auto de infração.

Art. 212 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

I - Que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

- III - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- IV - que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;
- V - que não estiverem de acordo como previsto neste regulamento;
- VI - que contrarie o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 213 - Além dos casos específicos neste regulamento são consideradas adultrações, fraudes ou falsificações, como regra geral:

I - adultrações:

- a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;
- b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria prima alterada ou impura;
- c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização da Inspeção Municipal;
- d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
- e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação;

II - fraude:

- a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela Inspeção Municipal;
- b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- d) conservação com substâncias proibidas;
- e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não contenha no produto;

Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

III - falsificações:

- a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo em forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusivamente de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou fórmulas aprovadas.

Art. 214 - Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação:

I - multa de 180 UFM a 200 UFM's para:

- a) desobediência a qualquer exigência técnico-sanitária, inclusive, para o trabalho de manipulação e preparo de matéria prima;
- b) permanência de pessoas ao trabalho sem carteira de saúde;
- c) uso inadequado de embalagens ou recipiente;
- d) não utilização dos carimbos oficiais;
- e) ausência da data de fabricação;
- f) saída de produtos sem prévia autorização do responsável pelo Serviço de Inspeção;
- g) problemas na rotulagem dos produtos;

II - multa de 200 UFM's a 300 UFM's para:

- a) transporte de produtos de origem animal para consumo privado com destinação para fins comerciais;
- b) fornecimento de rótulo e carimbo oficial para facilitar o trânsito de produtos não inspecionados;
- c) recebimento e guarda de produtos proibidos que possam ser utilizados na produção;
- d) mistura de matérias primas em proporções diferentes das proporções aprovadas;
- e) comércio de produtos sem inspeção;
- f) embarço ou dificuldade de atuação dos servidores da Secretaria Municipal de Saúde (SIM);

**Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br**

Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

- g) venda a granel de produtos que deveriam ser vendidos em embalagens individuais;
- h) lançamento no mercado de produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados;

III - multa de 300 UFM's a 400 UMF's para:

- a) alterações e construções novas, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- b) uso indevido do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal;
- c) envio para consumo de produtos inspecionados sem a devida identificação;
- d) despacho ou transporte de produtos em desacordo com as determinações do Serviço de Inspeção Municipal

IV - multa de 400 UFM's a 500 UFM's para:

- a) em caso de fraudes, falsificações e adulterações dos produtos inspecionados;
- b) aproveitamento de matérias primas condenadas ou de animais sem inspeção para alimentação humana;
- c) suborno, tentativa de suborno ou uso de violência física contra funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício de suas atividades;
- d) abate de animais em desacordo com as exigências do Serviço de Inspeção Municipal

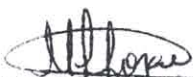
V - multa de 500 UFM's a 1000 UFM's para:

- a) quando for praticado ato não previsto nos incisos anteriores, a ser fixado de acordo com a gravidade da falta, a critério do Serviço de Inspeção Municipal;

Parágrafo Único - A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no SIM.

Art. 215 - Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores, em produtos procedentes de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Municipal, nos termos do presente regulamento, as multas a que se refere o artigo anterior poderão ser aplicadas por servidores do

**Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br**


Mariana Ferreira Lopes
Prefeitura Municipal
Rio Maria - PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

Departamento de Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Saúde, aos proprietários e responsáveis por casas atacadistas ou comerciais que os tiverem adquirido, armazenado ou expostos à venda, tanto no atacado como no varejo.

Art. 216 - Todo produto de origem animal exposto à venda no Município, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado produzido no Município e como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas neste regulamento.

Art. 217 - As multas serão aplicadas no auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social, conforme anexo deste Decreto.

Art. 218 - O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante legal da firma, e por duas testemunhas, quando houver.

Art. 219 - Sempre que os infratores e seus representantes se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito, no próprio auto, dando-se como ciente o infrator.

Art. 220 - A autoridade que lavrar o auto de infração deve extrair-lo em 03 (três) vias: a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida a Secretaria Municipal de Saúde e a terceira constituirá os arquivos do SIM.

Art. 221 - O julgamento do processo caberá ao Secretário Municipal de Saúde juntamente como Diretor do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 222 - O infrator poderá apresentar defesa até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração.

Art. 223 - A penalidade de cassação do registro no SIM será aplicada pela Secretaria Municipal de Saúde (SIM).

Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

Art. 224 - Nos casos de cancelamento de registro no SIM a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues a Inspeção Municipal mediante recibo.

Art. 225 - O registro no SIM poderá ser cassado no caso de falta do pagamento de taxas de inspeção.

TÍTULO IX DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 226 - As carnes que, mediante avaliação técnica constatada por laudo veterinário, não ofereçam segurança à saúde dos usuários serão inutilizados, após lavrado o auto de apreensão e inutilização.

§ 1º - A inutilização deverá ser acompanhada pelo proprietário do estabelecimento ou representante legal.

§ 2º - Caso o proprietário ou seu representante legal estiver impossibilitado de acompanhar o processo de inutilização do produto apreendido, o fato deverá constar por escrito no auto de apreensão e inutilização.

Art. 227 - Os servidores da Secretarias de Saúde/Vigilância Sanitária, a serviço da Inspeção Municipal têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por este decreto.

Art. 228 - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pela Secretaria de Saúde através do Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde.

Art. 229 - No caso de suspeita ou verificação de moléstia infecto- contagiosa, infecciosa e parasitária, indicadas por provas biológicas, em animais nas propriedades rurais, sob fiscalização Municipal ficarão sob o controle veterinário, não podendo seu proprietário ou responsável movimentá-los sem autorização.

Marcia Ferreira Lopes
Prefeita Municipal
Rio Maria - PA

**Prefeitura Municipal de Rio Maria – Pará, Av. Rio Maria, nº 660, Centro,
Rio Maria – Pará: fone (094) 99296-0109, e-mail: contato@riomaria.pa.gov.br**



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO MARIA

Art. 230 - Para identificação dos queijos, demais derivados do leite e produtos artesanais, os produtores serão cadastrados no Serviço de Inspeção Municipal, que baixará as instruções necessárias, obedecida à legislação sanitária vigente.

Art. 231 - Poderão existir nas propriedades rurais, estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal, que deverão atender a todas as exigências técnico-sanitárias regulamentares.

Art. 232 - Serão solicitadas às autoridades de saúde pública estadual e federal, as medidas necessárias visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste regulamento.

Art. 233 - Os casos omissos a este regulamento serão resolvidos de acordo com a Legislação Federal vigente.

Art. 234 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DA PREFEITA, aos vinte e dois dias do mês de agosto do ano de dois mil e vinte dois.


MÁRCIA FERREIRA LOPES
Prefeita Municipal