



SUMÁRIO

LEIS:

Páginas..... 01/07

DECRETO:

Páginas..... 07/57

LEI

LEI Nº 388 de 12 DE MARÇO de 2018 AUTORIZA O MUNICÍPIO DE PASSAGEM FRANCA-MA, A DOAR ÁREA DE TERRENO AO ESTADO OU A QUEM DE DIREITO, PARA A CONSTRUÇÃO DO SISTEMA SIMPLIFICADO DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA (SAA), EM PASSAGEM FRANCA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS. O Povo do Município de Passagem Franca, Estado do Maranhão, por seus representantes na Câmara Municipal, aprovou e eu em seu nome, sanciono a seguinte Lei, Art. 1º Fica o Município de Passagem Franca, autorizado a doar ao Estado do Maranhão, a área de terreno com 200m² (Duzentos metros quadrados) sem benfeitorias, para construção de um SISTEMA DE ABASTECIMENTO SIMPLIFICADO DE ÁGUAS, localizada na Rua Principal do Povoado Bacabinha. Art. 2º. As delimitações e confrontações do imóvel a que se refere o artigo 1º, são as definidas na CERTIDÃO DE REGISTRO DE IMÓVEIS transcrito pela respectiva Escritura Pública de Registro. Art. 3º A doação é de caráter gratuito, sendo o terreno avaliado em R\$ 10.000,00 (dez mil reais), conforme Laudo de Avaliação elaborado pela Comissão Especial de Avaliação. Art. 4º O imóvel ora doado, reverterá, sem ônus de espécie alguma, ao Patrimônio Municipal, inclusive as benfeitorias e edificações nele existentes, se dentro do prazo de 2 (dois) anos, contado a partir da data da escritura pública de doação, a entidade donatária não iniciar a sua construção, ou ainda, se no prazo de 5 (cinco) anos, não concluí-la. Art. 5º Todas as despesas com a escritura de doação, inclusive aquelas relativas a emolumentos e registros, serão pagas exclusivamente pelo Município de Passagem Franca, a conta de dotação orçamentária própria. Art. 6º A presente Lei deverá ser transcrita na respectiva escritura pública de doação. Art. 7º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário. Mando, portanto, a todas as autoridades a quem o conhecimento e execução desta Lei pertencer, que a cumpram e a façam cumprir, tão inteiramente como nela se contém. GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL, 18 DE MARÇO DE 2018. MARLON SABA DE TORRES PREFEITO

LEI

Lei nº 391 de 19 de Março de 2018 Dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e/ou vegetal, destinados ao consumo humano – S.I.M., e revoga a Lei Municipal nº 356/2016 e, dá outras providências. O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PASSAGEM FRANCA-MA, no uso das atribuições que são conferidas pela Constituição da República Federal e pela Lei Orgânica Municipal, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei: Art. 1º - Esta Lei cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e fixa normas de inspeção e fiscalização sanitária e industrial dos produtos de origem animal e/ou vegetal de que tratam as Leis Federais de nº 1.283, de 18 de dezembro de 1.950, nº 7.889, de 23 de novembro de 1.989 e Lei Estadual nº. 8.761, de 1 de abril de 2008, e em conformidade com a Lei Federal nº 8.171/1991 e Decretos 5.741/2006, 9.013/2017 e 7.216/2010, que no Município de Passagem Franca -MA, será efetuada: I. nas propriedades rurais e nos estabelecimentos industriais especializados, com instalações adequadas para o abate de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma para o consumo; II .nos entrepostos de recebimento e distribuição de pescado e seus derivados nas fábricas que o industrializem; III. nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos; IV. nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados; V. nos entrepostos que de modo geral recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal, inclusive mel e cera de abelha e seus derivados; VI. nas propriedades rurais ou fontes produtoras e no trânsito dos produtos de origem animal, destinados à industrialização ou ao consumo humano e/ou animal; VII. nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas. § 1º - A fiscalização, sem prejuízo da competência dos órgãos estaduais, e em caráter complementar, será exercida pela Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Agricultura e pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Recursos Hídricos em ação coordenada. § 2º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para fins desta Lei, qualquer instalação ou local nos quais são utilizadas matérias-primas ou produtos provenientes da produção animal, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial, a carne das várias espécies e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel e a cera de abelha e seus derivados. § 3º - A elaboração de

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



produtos de origem vegetal para o consumo público e comércio só poderão ser realizados no Município em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, obtendo assim livre comércio e trânsito de acordo com os referidos registros. § 4º - Todos os vegetais que serão utilizados para a elaboração, produção e comércio de produtos deverão, obrigatoriamente, serem submetidos a inspeção prévia de acordo com o as Leis Estaduais. § 5º - Todos os produtos de origem vegetal "in natura", pré-processados, processados, selecionados ou produtos elaborados com matéria-prima afim, deverão estar acompanhados de documentação fiscal e sanitária permanente, para identificação de origem, procedência e destinos. § 6º - O Serviço de Inspeção Municipal exigirá, rigorosamente, o cumprimento de todas as normas sanitárias, higiênicas e de transporte para esses produtos, conforme regulamenta a Lei Federal nº 7.802/89. § 7º - A produção, a extração, o pré-processamento, o processamento, a seleção, beneficiamento, elaboração e industrialização de produtos de origem vegetal para o consumo público e produção de matéria-prima para elaboração de matérias-primas a serem comercializadas no Município de Passagem Franca - MA, estarão sujeitos as condições previstas nessa Lei. Art. 2º - O Serviço de Inspeção Municipal poderá ser executado de forma permanente ou periódica. § 1º - A inspeção deverá ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos registrados no Sistema de Inspeção Municipal, durante o abate das diferentes espécies animais. I. entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos, criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável. § 2º - Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei, a inspeção será executada de forma periódica. I.

os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Secretaria Municipal de Agricultura, designada para este fim, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole. § 3º - Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal de Passagem Franca a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária. Art. 3º - A fiscalização de que trata o art. 1º será exercida nos termos das Leis Federais nº 1.283, de 18 de dezembro de 1.950, nº 7.889, de 23 de novembro de 1.989 e Lei Estadual nº. 8.761, de 1 de abril de 2.008, abrangendo: I. as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento, transporte e comercialização de produtos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais; II. a qualidade e as condições técnicos-sanitárias dos estabelecimentos em que produzem, preparem, manipulem, beneficiem, acondicionem, armazenem na indústria, produtos de

origem animal; III. a fiscalização, das condições de higiene, no local de produção, das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso II deste artigo; IV. a fiscalização e controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal; V. a fiscalização e controle de todo o material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal; VI. os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal; VII. os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das normas estabelecidas; VIII.

os exames tecnológicos microbiológicos, histológicos e químicos de matérias-primas, quando necessário. Art. 4º - Compete ao Poder Executivo estabelecer normas técnicas, complementares às normas estaduais, no que atender às peculiaridades locais: I. de produção e classificação dos produtos de origem animal;

II. para as atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal; III. para a classificação, identificação e caracterização dos estabelecimentos de que trata o § 3º do art. 1º desta Lei. Art. 5º - Nenhum dos estabelecimentos referidos no art. 1º desta Lei, sujeito à inspeção, poderá funcionar sem prévio registro no órgão competente, conforme regulamento e demais atos que venham a ser baixados. Parágrafo Único - Para garantir a qualidade sensorial e higiênico-sanitária dos produtos de origem vegetal, produtos de origem animal e seus derivados, constitui incumbência primordial da inspeção e fiscalização de que trata esta Lei: a)

coibir o abate clandestino de animais e respectiva industrialização; b) interditar quaisquer dos estabelecimentos referenciados no art. 1º que forem encontrados em atividades sem o indispensável registro. Art. 6º - As autoridades da saúde pública, no exercício do policiamento da alimentação, comunicarão à AGED/MA os resultados de sua fiscalização, quando se tratar de produtos de origem animal e que possam interessar à fiscalização de que trata esta Lei. Art. 7º - Os estabelecimentos que se dedicam ao abate de animais tais como abatedouros e matadouros deverão empregar, obrigatoriamente, métodos científicos e modernos de insensibilização dos animais, antes da sangria. Art. 8º - Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são: I. promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte; II. ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais; III. promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção. Art. 9º - A Secretaria Municipal de Agricultura do Município de Passagem Franca poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com Municípios, Estado e a União,

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 - Passagem Franca - MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do serviço de inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao SUASA. Parágrafo Único - Após a adesão do SIM ao SUASA os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente. Art. 10 - A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal e vegetal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Secretaria Municipal da Saúde do Município de Passagem Franca, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990. Parágrafo Único - A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços. Art. 11 - O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte. I. Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção: a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês; b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês; c) fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês; d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e

subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 toneladas de carnes por mês; e) estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês; f) unidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano; g) estabelecimentos industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês. II.

Agricultor familiar aquele definido na forma da Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais; Parágrafo Único - Art. 12 - Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação de representantes da Secretaria Municipal de Agricultura e da Secretaria Municipal de Saúde, dos agricultores e dos consumidores para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros. Art. 13 - Será criado um Sistema Único de Informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis. Parágrafo Único - Será de responsabilidade da Secretaria de Agricultura e da Secretaria Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município. Art. 14 - Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos: I. requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal; II.

laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pelo Secretaria Municipal de Agricultura; III.

Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006. Parágrafo Único - Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006, são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única. IV. documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento; V. apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados; VI. planta baixa ou

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



croquis das instalações, com lay-out dos equipamentos e Memorial Descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos; VII. Memorial Descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados; VIII. boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais. § 1º - Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município. § 2º - Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno. Art. 15 - O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra. I. Será permitido o processamento de produtos de origem animal e de origem vegetal em uma mesma edificação, desde que em áreas isoladas e assegurada a impossibilidade de contaminação cruzada, sendo denominado como estabelecimentos mistos.; II. O estabelecimento misto será habilitado, inspecionado e fiscalizado na forma disposta nesta Lei; Parágrafo Único - O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não podem constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente. Art. 16 - A embalagem, produtos de origem animal, deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente. Parágrafo Primeiro - Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo. Art. 17 - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade. Art. 18 - A matéria-prima, os animais, os produtos, os sub-produtos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas. Art. 19 - Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal nº 7.541/2006. CAPÍTULO I Das Taxas Art. 20 - Ficam instituídas taxas relativas à inspeção sanitária e vistoria, cujos

valores constarão dos Anexos que integram a presente Lei. § 1º - O fato gerador das taxas de que trata o artigo anterior é o exercício do poder de polícia sobre os produtos e estabelecimentos abrangidos pelas disposições desta Lei. § 2º - Contribuinte das taxas é a pessoa física ou jurídica que executar atividades sujeitas à inspeção sanitária e industrial prevista nesta Lei. § 3º - O Microempreendedor Individual, Microempresas e Pequenas Empresas, conforme definidas na Legislação Federal, ficam isentas das taxas anuais a que se refere esta Lei no primeiro ano da atividade econômica, excetuando-se as taxas de inspeção mensais. Parágrafo Único - Recolhidas à conta do Município, e revertidas, na forma legal e exclusivamente em benefício das atividades de inspeção técnico-higiênico-sanitária e industrial dos produtos de origem animal e vegetal, sendo cobradas para os respectivos serviços a serem realizados: I. registro de estabelecimento; II. alteração de registros de estabelecimento; III. coleta de material para análise físico-química e/ou microbiológica; IV. análise de projeto de construção; V. vistoria prévia de estabelecimento; VI. vistoria final de estabelecimento; VII. vistoria para renovação de registro; VIII. análise de rótulos; IX. registro de rótulos; X. alteração cadastral; XI. emissão de outros documentos sanitários; XII. Serviços de Inspeção Sanitária. Art. 21 - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à presente Lei, a atos complementares e instruções que forem expedidas referentes a inspeção e fiscalização de produtos e subprodutos de origem animal, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções: § 1º - Para fins desta Lei considera-se reincidência o cometimento de infração à legislação sanitária, duas ou mais vezes dentro do período de um ano, contado da data da fiscalização. § 2º - As multas previstas neste artigo e classificadas abaixo, atingirão o grau máximo, no caso de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e meios a seu alcance para cumprir a Lei: a) leves - aquelas em que o infrator for beneficiado por circunstância atenuante; b) graves - aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

c) gravíssimas - aquelas em que for verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes. § 3º - A suspensão de que trata o inciso IV cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de franquia de atividade à ação fiscalizadora. § 4º - A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção. § 5º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, o registro será automaticamente cancelado. § 6º - Da decisão de cancelamento de registro de produto, caberá recurso, em que será assegurado o direito à ampla defesa e contraditório, no prazo de 15 (quinze) dias. § 7º - As

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 - Passagem Franca - MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



penalidades previstas nos incisos deste artigo, poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração, não impedindo a aplicação das sanções esfera cível e criminal nos termos do ordenamento jurídico. § 8º - A pena de multa será cobrada em REAL, obedecidos aos seguintes critérios: I. de R\$ 100,00 (cem reais) a R\$ 350,00 (trezentos e cinquenta reais) nas infrações leves; II.

mais de R\$ 350,00 (trezentos e cinquenta reais) a R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) nas infrações graves; III. mais de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) a R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais) nas infrações gravíssimas. Art. 22 - Constitui infração administrativa toda ação ou omissão que importe na inoperância ou na desobediência aos preceitos neles estabelecidos, ou às determinações complementares, de caráter normativo, dos órgãos ou autoridades administrativas competentes. § 1º - Responderá pela infração quem a cometer, incentivar ou auxiliar na sua prática ou dela se beneficiar. § 2º - Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido. § 3º - Incluem-se entre as infrações previstas nesta Lei atos que procurem embaraçar a ação dos servidores dos órgãos de fiscalização no exercício de suas funções, visando: I. impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização; II. desacato, suborno ou simples tentativa; III. informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos. Art. 23 - Respeitadas as normas constitucionais e legais em vigor, em caso de urgência e para defesa do interesse público, poderão ser adotadas motivadamente as seguintes medidas cautelares: I. suspensão da atividade do estabelecimento; II.

interdição total ou parcial dos equipamentos, instalações, linhas de produção, produtos e materiais, dependências ou do próprio estabelecimento. Art. 24 - As infrações que tratam nesta Lei, atos complementares e instruções que forem expedidas referentes a inspeção e fiscalização de produtos e subprodutos de origem animal, darão ensejo à aplicação das seguintes sanções administrativas: I. advertência; II. apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal; III. multas; IV. cancelamento do registro ou relacionamento do estabelecimento; V. interdição total ou parcial dos equipamentos, instalações, linhas de produção, produtos e materiais, dependências ou do próprio estabelecimento. § 1º - As medidas cautelares e sanções administrativas poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente. § 2º - Para aplicação cumulativa das medidas cautelares e sanções administrativas, serão consideradas: I.

atenuantes: a) primariedade do infrator; b) natureza da infração; c) menor grau de compreensão e escolaridade do infrator; d) disposição do infrator de minimizar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe é imputado. II.

agravantes: a) reincidência do infrator na mesma ou em outra infração à legislação; b) os efeitos nocivos da infração para a saúde pública e do meio ambiente; c) cometer a infração visando a

obtenção de qualquer tipo de vantagem; d) ter conhecimento do ato lesivo e deixar de tomar providências para evitá-lo; e) agir por dolo, fraude ou má-fé. § 3º - Na hipótese da aplicação de medidas cautelares, e quando for o caso, o servidor responsável pela ação fiscalizadora nomeará um fiel depositário. Art. 25 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos nesta Lei, nos atos complementares e instruções que forem expedidas referentes a inspeção e fiscalização de produtos e subprodutos de origem animal, 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; 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 com o previsto na presente Lei, em atos complementares e instruções que forem expedidas referentes a inspeção e fiscalização de produtos e subprodutos de origem animal. Parágrafo Único - Nos casos do disposto neste artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como advertência, multas, interdição, suspensão da atividade ou cancelamento de registro ou relacionamento, será adotado o seguinte critério: a) nos casos de apreensão, após reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o rebeneficiamento; b) nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos. Art. 26 - Além dos casos específicos previstos nesta Lei, em atos complementares e instruções que forem expedidas referentes a inspeção e fiscalização de produtos e subprodutos de origem animal, são considerados adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral: I. adulterações: 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 qualquer qualidade, tipo e espécie, diferentes daquelas próprias da composição normal do produto, sem prévia autorização da entidade ou órgão competente; 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. fraudes: 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 AGED/MA; b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 - Passagem Franca - MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados; c) supressão de um ou mais elementos e substituições por outros, visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da 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 seja o contido na embalagem ou recipiente. III. falsificações: a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização; b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas nesta Lei e em seu Regulamento, ou em fórmulas aprovadas. CAPÍTULO II Do Processo Administrativo Art. 27 - As infrações ao disposto nesta Lei serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciando com a lavratura do Auto de Infração. Parágrafo Único - Deverá constar do Auto de Infração a assinatura do autuado, ou na sua ausência ou recusa a observação correspondente ao fato e a entrega da referida peça fiscal ao protocolo da Prefeitura para as providências cabíveis. Art. 28 - Quando apesar da lavratura do Auto de Infração, subsistir obrigação para o infrator dar cumprimento, será feita intimação para que cumpra a obrigação, no prazo de 20 (vinte dias), contados da ciência, sob pena da aplicação das penalidades previstas nesta § 1º - A desobediência para cumprimento da obrigação e da determinação contida na intimação a que se refere o caput deste artigo, além de sua execução forçada, acarretará na imposição de multa diária de acordo com os valores correspondentes à classificação da infração, até o exato cumprimento da prestação, sem prejuízo de outras penalidades previstas na legislação vigente. § 2º - As multas diárias mencionadas no parágrafo anterior são: a) por infração leve R\$ 100,00 (cem reais); b) por infração grave R\$ 200,00 (duzentos reais); c) por infração gravíssima R\$ 400,00 (quatrocentos reais). Art. 29 - O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação da peça fiscal lavrada, no prazo de 15 (quinze) dias contados da intimação. Parágrafo Único - Apresentada ou não a defesa ou impugnação, o processo será julgado em primeira instância administrativa pelo responsável pelo S.I.M. Art. 30 - Os fiscais ficam responsáveis pelas afirmações que fizerem nas peças fiscais lavradas e nos atos decorrentes, bem como os servidores pelas alegações constantes nos documentos que expedirem, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa. Art. 31 - Das decisões condenatórias, poderá o infrator apresentar recurso voluntário na Secretaria Municipal de Agricultura, no prazo de 15 (quinze) dias contados da ciência da condenação. Após, o processo seguirá o rito do Processo Administrativo Tributário (Código Tributário Municipal), inclusive, quanto à inscrição do débito em Dívida Ativa, se for o caso. CAPÍTULO III Das Disposições Gerais e Transitórias Art. 32 - Objetivando conscientizar a comunidade para

cumprimento do disposto nesta Lei, o município desenvolverá, entre outras, ações que visem: I. promover a integração dos órgãos municipais e estaduais de fiscalização por meio da criação de uma Comissão Sanitária, com vistas à troca de informações e à definição de competências e de ações conjuntas; II. formular diretrizes técnicas-normativas, com base nas diretrizes da União, de maneira a uniformizar os procedimentos de inspeção e fiscalização sanitárias, respeitadas as peculiaridades do município. Art. 33 - Os recursos financeiros necessários à implementação e execução da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal correrão à conta dos créditos orçamentários próprios. Art. 34 - Fica revogado a Lei 356/2016, de 20 de junho de 2016. Art. 35 - O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de trinta dias a contar da data de sua publicação. Art. 36 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário. Gabinete do Prefeito Municipal de Passagem Franca, Estado do Maranhão, aos 19 dias do mês de março do ano de dois mil e dezoito. Marlon Saba de Torres Prefeito Municipal ANEXO I DAS TAXAS DE REGISTRO E ANÁLISE: I. Pelo Registro de Estabelecimentos a) Matadouros-frigoríficos; matadouros; matadouros de pequenos e médios animais; matadouros de aves R\$ 120,00 (anual); b) Charqueados; fábricas de conservas; fábricas de produtos suínos; fábricas de produtos gordurosos; entrepostos de carnes e derivados; fábrica de produtos não comestíveis; entrepostos frigoríficos.....R\$ 120,00 (anual); c) Granjas; leiteiras; estábulos leiteiros; usinas de beneficiamento; fábricas de laticínio; entrepostos-usinas; entrepostos de laticínios; postos de laticínios; postos de refrigeração; postos de coagulação.....R\$ 100,00 (anual); d) Entrepostos de pescados; fábricas de conserva de pescado.....R\$ 100,00 (anual); e) Entrepostos de ovos; fábricas de conserva de ovos.....R\$ 100,00 (anual); f) Fábrica de conserva de produto de origem animal (POA) – Produto artesanal..... R\$ 100,00 (anual); g) Fábrica de conserva de Produto de origem animal (POA) – Produto industrial..... R\$ 100,00 (anual); II. Pelo Registro de Rótulos e Produtos.....R\$ 80,00 (anual); III. Pela alteração da Razão Social.....R\$ 80,00 (anual); IV. Pela ampliação, remodelação e reconstrução do estabelecimento.....R\$ 80,00; V. Pelas vistorias desde a origem até o produto final.....R\$ 100,00; VI. Por análises periciais de produtos de origem animal: valor a ser combinado com o laboratório de análises, conforme a análise exigida pelo S.I.M ANEXO II DAS TAXAS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO 1º - Será cobrado mensalmente dos estabelecimentos de abate de animais os seguintes valores abaixo descritos, considerados por cabeça abatida: a) Abate de bovinos: R\$ 70,00 b) Abate de Suínos, caprinos, ovinos e equinos R\$ 20,00; c) Abate de aves, coelhos rãs e outros pequenos animais R\$ 2,00;

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



LEI

LEI Nº 392 DE 19 DE MARÇO DE 2018 DISPÕE SOBRE A CONTRATAÇÃO POR TEMPO DETERMINADO PARA ATENDER A NECESSIDADE TEMPORÁRIA DE EXCEPCIONAL INTERESSE PÚBLICO, NOS TERMOS DO INCISO IX DO ARTIGO 37 DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL. MARLON SABA DE TORRES, Prefeito Municipal de PASSAGEM FRANCA - MARANHÃO. Faço saber a todos os habitantes deste Município que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei: 1º. Para atender a necessidade temporária de excepcional interesse público, o Poder Executivo poderá efetuar a contratação por tempo determinado, nas condições e prazos previstos nesta Lei. 2º. Denomina-se necessidade temporária de excepcional interesse público o atendimento de necessidades urgentes, emergenciais e específicas, nos casos de: I - assistência a situações de calamidade pública ou de debelamento de situações declaradas emergenciais; II - combate a surtos endêmicos; III - substituição de pessoal nas unidades escolares e pré-escolares municipais; IV - substituição de pessoal nas unidades médico-hospitalares e ambulatoriais decorrente de licenças previstas no Estatuto do Servidor Público; V - Inclusive o afastamento por auxílio-doença, ou de nomeação para exercício de cargo em comissão, de coordenação de programas ou de coordenação de unidades de assistência social; VI - vacância de cargos públicos nas áreas de saúde, educação, assistência social, administração e transporte, no período de até 1 (um) ano após o término do prazo de validade do concurso realizado para provê-los, ou da data de publicação do seu resultado final, desde que não tenha havido a inscrição ou a aprovação de qualquer candidato no certame; VII - Contratação de professores para atuar na educação de jovens e adultos ministrada pela rede municipal de ensino; VIII - Substituição de pessoal nas áreas de saúde, educação, assistência social, administração e transporte no período compreendido entre a vacância do cargo efetivo e o início do exercício de candidato concursado nomeado para titularizá-lo. § 1º É vedada a contratação de pessoal na hipótese de vacância de que trata o inciso VIII enquanto existir candidato aprovado remanescente durante o prazo de validade do concurso; § 2º O processo seletivo público simplificado deverá observar, entre a data de publicação do respectivo edital no site oficial do Município, ou Diário Oficial, e o início do prazo para recebimento das inscrições, o prazo mínimo de 15 (quinze) dias. § 3º Às pessoas portadoras de deficiência é assegurado o direito de se inscreverem em processo seletivo público simplificado para contratação temporária de vagas, cujas atribuições sejam compatíveis com suas deficiências, para as quais serão reservadas até 20% (vinte por cento) das vagas oferecidas por cargo no processo seletivo público simplificado, ou das vagas que vierem a surgir no prazo de sua validade. 3º. As

contratações serão realizadas pelo regime jurídico único, mas com recolhimento do FGTS, por tempo determinado e estritamente necessário para a consecução das tarefas, pelo prazo de até 12 (doze) meses, possibilitada a sua prorrogação sucessiva, devidamente justificada, observado o prazo máximo de 2 (dois) anos; 4º. As contratações serão realizadas mediante dotação orçamentária específica e prévia autorização do Prefeito, para os órgãos do Poder Executivo; 5º. A remuneração do pessoal contratado na forma desta Lei será idêntica à remuneração inicial percebida pelo servidor efetivo em início de carreira de mesma categoria ou, inexistindo, de categoria equivalente, nas hipóteses previstas nos incisos I e II do art. 2º; § 1º A contratação de pessoal para jornada semanal inferior à fixada em lei para o cargo efetivo do servidor substituído dar-se-á com a redução proporcional da respectiva remuneração, observada a conveniência da Administração; § 2º Para os efeitos deste artigo, não serão consideradas as vantagens de natureza individual dos servidores ocupantes de cargos tomados como paradigma. 6º. O pessoal contratado nos termos desta Lei não poderá: I - receber atribuições, funções ou encargos não previstos no respectivo contrato; II - ser nomeado ou designado, ainda que a título precário ou em substituição, para o exercício de cargo em comissão ou função de confiança; III - ser novamente contratado com base no mesmo processo seletivo que originou a sua contratação. Parágrafo Único - A inobservância do disposto neste artigo importará na rescisão do contrato, sem prejuízo da responsabilidade administrativa das autoridades envolvidas na transgressão; 7º. O Anexo Único dessa lei municipal estará com as denominações dos cargos e lotações que serão preenchidos através do processo seletivo que poderá ser por seleção de curriculum seguida de entrevista ou por prova escrita aplicada por empresa no ramo de atividade específica; 8º. Revogam-se as disposições em contrário. GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PASSAGEM FRANCA - MARANHÃO, 19 DE MARÇO DE 2018. MARLON SABA DE TORRES PREFEITO MUNICIPAL

DECRETO

DECRETO Nº 08 de 22 de Março de 2018 Aprova o Regulamento que disciplina o Serviço de Inspeção Sanitária criado pela Lei Municipal n.º 391 de 19 de março de 2018, que dispõe sobre a Constituição do Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e/ou vegetal, destinados ao consumo humano - SIM. O PREFEITO MUNICIPAL DE PASSAGEM FRANCA, no uso das atribuições que são conferidas pela Constituição da República Federal e pela Lei Orgânica Municipal, considerando a Lei Municipal n.º 391/2018, de 19 de março de 2018 e de acordo com o disposto nas Leis Federais de nº 1.283, de 18 de dezembro de 1.950, nº 7.889, de

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 - Passagem Franca - MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



23 de novembro de 1.989 e na Lei Estadual n.º 8.761, de 1º de abril de 2008, alterada pela Lei Estadual n.º 8.839, de 15 de julho de 2008, e em conformidade com a Lei Federal n.º 8.171/1991 e Decretos 5.741/2006, 9.013/2017 e 7.216/2010. DECRETA: Art. 1º. Fica aprovado o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal do Município de Passagem Franca que com este se publica. Art. 2º. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de competência do MUNICÍPIO DE PASSAGEM FRANCA, com base na Lei acima referenciada, bem como das regulamentações correlatas expedidas pelos órgãos federais e estaduais competentes, será executada pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M., vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, sendo responsável pelo planejamento, coordenação, supervisão e execução aprovados por este Decreto. Art. 3º. O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M. exercerá Inspeção Sanitária e fiscalização de produtos de origem animal em todo o território do município de Passagem Franca, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros, frigoríficos, indústrias e estabelecimentos comerciais que se destinem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal. Art. 4º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação. Art. 5º. Revogam-se as disposições em contrário. Gabinete do Prefeito Municipal de Passagem Franca, Estado do Maranhão, aos 22 dias do mês de março do ano de dois mil e dezoito. Marlon Saba de Torres Prefeito Municipal

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL Í N D I C E CAPÍTULO I – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES CAPÍTULO II – DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS CAPÍTULO III – DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS Seção I – Registro de Estabelecimentos Seção II – Relacionamento de Estabelecimentos Seção III - Construção, Reforma, Suspensão, Transferência e Cancelamento CAPÍTULO IV – DAS OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS CAPÍTULO V – DOS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS PARA CARNE E DERIVADOS Seção I – Inspeção Ante Mortem Seção II – Processos de Abate dos Animais Seção III – Inspeção Post Mortem: Aspectos Gerais • Subseção I - Inspeção Post Mortem: Aspectos Gerais das enfermidades • Subseção II - Inspeção Post Mortem: Aspectos Específicos em aves • Subseção III - Inspeção Post Mortem: Aspectos Específicos em bovídeos • Subseção IV - Inspeção Post Mortem: Aspectos Específicos em equídeos • Subseção V - Inspeção Post Mortem: Aspectos Específicos em ovinos e caprinos • Subseção VI - Inspeção Post Mortem: Aspectos Específicos em suídeos

Seção IV – Seções Anexas ao Abate Seção V – Produtos Cárneos • Subseção I – Matérias-Primas de Produtos Cárneos •

Subseção II – Ingredientes, Aditivos e Coadjuvantes Tecnológicos de Produtos Cárneos Seção VI – Produtos Gordurosos Comestíveis Seção VII – Produtos Não Comestíveis CAPÍTULO VI - DOS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS PARA LEITE E DERIVADOS CAPÍTULO VII - DOS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS PARA PESCADOS E DERIVADOS CAPÍTULO VIII - DOS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS PARA OVOS E DERIVADOS CAPÍTULO IX - DOS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS PARA PRODUTOS DAS ABELHAS E DERIVADOS CAPÍTULO X – DA EMBALAGEM E ROTULAGEM Seção I – Rotulagem em Particular Seção II – Carimbo da Inspeção e Seu Uso Seção III – Registro de Rótulo CAPÍTULO XI – DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL CAPÍTULO XII – DOS EXAMES LABORATORIAIS CAPÍTULO XIII - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES Art. 1º. Este Regulamento estabelece as medidas necessárias à correta orientação para a aplicação e execução da Lei Municipal n.º 356/2016, de 20 de junho de 2016 que tratam da inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal no Município de Passagem Franca, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor. §1º - Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são: I - Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte; II - Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais; III - Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção. Art. 2º. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de competência do MUNICÍPIO DE PASSAGEM FRANCA será executada pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M., vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, sendo responsável por planejar, coordenar, supervisionar e executar as medidas previstas neste Regulamento. Parágrafo único. O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M. será dotado de: a) pessoal técnico necessário, especialmente médico veterinário, e auxiliares de inspeção devidamente capacitados; b) meios de registro dos abates, dados nosográficos, mapas de produção, e ferramentas de controle e acompanhamento da situação dos estabelecimentos; c) veículo, espaço físico, e equipamentos que permitam o adequado desenvolvimento e atendimento das respectivas atribuições, Art. 3º. A atuação do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M. observará, estritamente, os normativos legais aplicáveis, em consonância com as

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



prioridades da Saúde Pública e do abastecimento da população. § 1º Ficará a cargo do Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir o normativo legal aplicável, e as respectivas alterações. § 2º O cargo de Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal somente poderá ser exercido por médico veterinário. § 3º O Poder Executivo Municipal, quando entender necessário, de sorte garantir a plena e adequada atuação do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M., solicitará o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, a participação de associações profissionais ligadas à área, e o auxílio policial. § 4º Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados. § 5º Este regulamento abrange a inspeção e a fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição, comercialização e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal. Art. 4º. Para o fiel cumprimento das atribuições conferidas por este Regulamento, poderá a Prefeitura Municipal de Passagem Franca firmar convênios com outros órgãos, pelos quais tomarão medidas de apoio que se fizerem necessárias. Art. 5º.

A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será realizada em relação às condições higiênicas-sanitárias e técnicas a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos comerciais que se dediquem ao abate, e/ou industrialização, e/ou comércio de carnes e demais produtos de origem animal, no território municipal. Parágrafo único - A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal. Art. 6º. A inspeção e a fiscalização a que se o artigo anterior são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado Secretaria Municipal de Agricultura, do Município de Passagem Franca, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal. §1º - A Secretaria Municipal de Agricultura, poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (Suasa). §2º - Após a adesão do SIM ao Suasa, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu e regulamentou o Suasa. §3º - A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a

etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde do, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990. §4º - A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços. Art. 7º. As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições: I - coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal comestíveis ou não e seus derivados; II - verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate; III - manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal; IV - elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal; V - verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados; VI - coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal; VII - executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal; VIII - elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal; IX - verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e X - elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 8º. Os estabelecimentos de produtos de origem animal só poderão funcionar se devidamente instalados e equipados com as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção, satisfeitas as seguintes condições básicas: I - localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis, de qualquer natureza; II - a localização poderá ser urbana, suburbana ou rural, desde que não transgrida as normas urbanísticas, os códigos de Postura Estaduais ou Municipais e não cause problema de poluição, para tanto, devem ser ouvidas as autoridades competentes; III - as áreas circundantes tais como pátios e ruas de acesso, deverão ser pavimentadas, de modo a facilitar o perfeito escoamento das águas, sendo que as demais áreas deverão ser gramadas; IV - ser instalado, de preferência, no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 - Passagem Franca - MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



limites das vias públicas, no mínimo cinco metros, e dispor de área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte; Parágrafo único. Excetuam-se das exigências contidas no inciso anterior as empresas já instaladas e equipadas e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, desde que as operações de recepção e expedição ocorram no interior da área do estabelecimento, hipótese em que as áreas construídas limítrofes com as vias públicas deverão ser ocupadas por dependências que permitam a instalação de vitrais fixos, ou seja, paredes desprovidas de abertura para a via pública, estando suas áreas de ventilação e iluminação voltadas para o pátio interno ou entradas laterais existentes. V - dispor de luz natural e artificial, bem como de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, de modo a evitar-se que os raios solares prejudiquem a natureza do trabalho nelas desenvolvido considerando que a iluminação artificial, quando feita através de luz fria, deverá ter as lâmpadas adequadamente protegidas, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão da coloração dos produtos; VI - dispor de energia elétrica suficiente para o adequado funcionamento dos equipamentos, devendo sua distribuição, nas instalações, ser externa, com proteção através de conduites ou calhas apropriadas, e de forma a não prejudicar os trabalhos nas dependências; VII - possuir piso industrial de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado, construído de modo a facilitar a coleta e o escoamento das águas residuais, bem como a permitir sua limpeza e higienização; VIII - as paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, com altura de pelo menos de 2 (dois) metros, com ângulos entre paredes e pisos arredondados e revestidos com o mesmo material de impermeabilização; IX - ter os parapeitos das janelas chanfrados; X - dispor de portas de material metálico, permitindo uma fácil higienização, sendo que nas câmaras frias, serão de aço inoxidável, fibra de vidro ou outros materiais apropriados, dotados ou não de cortina de ar; XI - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis. Parágrafo único. Nas dependências onde não existir forro, a superfície interna do telhado devem ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas. XII - utilizar telhados de meias águas só quando puder ser mantido o pé direito à altura mínima da dependência ou dependências correspondentes; XIII - dispor de instalação frigorífica com capacidade adequada, conforme a categoria do estabelecimento, para melhor conservação e aproveitamento da matéria-prima;

XIV - dispor de rede de abastecimento de água potável suficiente para atender as necessidades da indústria. XV - dispor de rede de abastecimento de água, para atender, suficientemente, as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água; XVI - os depósitos de água tratada tais como caixas, cisternas e outros, devem permanecer convenientemente fechados; XVII - dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam riscos de contaminação aos alimentos; XVIII - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações de vapor e de água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo de produtos; XIX - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligado a tubos coletores, no sistema geral de escoamento de toda canalização, bem como instalação para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, assim como de dispositivos para depuração artificial das águas servidas, de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente; XX - as redes de esgotos provenientes das instalações sanitárias e vestiários serão independentes daquela oriunda das dependências industriais; XXI - dispor, conforme legislação específica, de vestiários e sanitários adequadamente instalados, de dimensões e em número proporcional ao pessoal; XXII - dispor, de bloqueio sanitário nos locais de acesso às dependências de produção industrial, composto de lavador de botas, porta papel toalha e sabão líquido e pia com acionamento automático; XXIII - possuir, quando necessário, equipamentos de frio, em número e área suficientes segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento; XXIV - dispor do equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial, da eficiência e eficácia comprovadas, e facilidade de higienização; XXV - dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis de forma a permitir fácil e perfeita higienização; XXVI - dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização, sendo que os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria, convenientemente revestidos; XXVII - dispor de dependências para armazenamento do combustível utilizado na produção do vapor; XXVIII - dispor de dependências adequadas para guarda de ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza utilizados no estabelecimento; XXIX - dispor de dependências para recebimento, laboratório, processamento, embalagem, estocagem, rotulagem e expedição de produtos; XXX - dispor de dependência para lavanderia dos uniformes de trabalho, cuja localização será próxima aos vestiários; XXXI - dispor de telas milimétricas em todas as janelas, passagens para o exterior ou outra

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



abertura de modo a impedir entrada de insetos; XXXII - dispor de eficiente programa de controle integrado de pragas; XXXIII - possuir mezanino, quando permitidos, com pé direito mínimo de dois metros e cinquenta centímetros, desde que não dificultem a iluminação ou o arejamento das salas contíguas; XXXIV - possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança, construídas de acordo com as normas e legislação pertinentes em vigor; XXXV - dispor de dependências de administração, sala de inspeção, oficinas, banheiro e instalações sanitárias e dependências de vestiários, separados do corpo industrial e localizados de forma racional; XXXVI - possuir, quando necessário, elevadores, monta-cargas, guindastes e outros aparelhamentos mecânicos que ofereçam garantia de resistência, segurança e estabilidade; XXXVII - possuir, quando necessários, refeitórios convenientemente instalados, atendendo à legislação própria em vigor. Art 9º. Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições: I - análise de controle: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos; II - análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal; III - análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município. IV - animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas em estado asselvajado, e também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro; V - animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do seu ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras; VI - auditoria: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento; VII - Boas Práticas de Fabricação - BPF: condições e procedimentos higiênico - sanitários e operacionais sistematizados aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares; VIII - desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos; IX - equivalência de sistemas de inspeção: estado no qual as medidas de

inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidos neste regulamento e de acordo com o Suasa. X - fiscalização: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares; XI - higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização; XII - inspeção: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na verificação do cumprimento dos requisitos sanitários na exportação e importação de produtos de origem animal; na certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares; XIII - laboratório de controle oficial: laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais; XIV - legislação específica: atos normativos emitidos pela Secretaria Municipal de Agricultura, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas; XV - limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios; XVI - memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal; XVII - norma complementar: ato normativo emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas; XVIII - padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação; XIX - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO: procedimentos descritos, implantados e

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal N° 370 de 24 de abril de 2017



monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais; XX - produto de origem animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente; XXI - produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano; XXII - produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano; XXIII - programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos pela Secretaria Municipal de Agricultura; XXIV - qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos; XXV - rastreabilidade: capacidade de detectar no produto final a origem e de seguir o rastro da matéria-prima e produtos de origem animal, de um alimento para animais, de um animal produtor de alimentos ou de uma substância a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de o ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição; XXVI - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ: documento emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura, mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender. XXVII - Sanitização: aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável; XXVIII - Supervisão: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento. XXIX - Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados,

conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção: a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês. b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês. d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 toneladas de carnes por mês. e) estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês. f) Unidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano. g) estabelecimentos industriais de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês. XXX - Instalações referem-se a toda a área “útil” do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas. XXXI - Equipamentos referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos. XXXII – Agroindustrialização é o beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias-primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas, extrativistas, incluído o abate de animais, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações físicas, química ou biológica. CAPÍTULO II CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECEMENTOS Art. 10º Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em: I - para carnes e derivados; II - para pescado e derivados; III - para ovos e derivados; IV - para leite e derivados; e V - para produtos das abelhas e derivados. Parágrafo único. A designação “estabelecimento” abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



animal previstas no presente Regulamento. Art. 11º Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em: I - Propriedades Rurais, compreendendo Fazenda Leiteira e Estábulo Leiteiro; II - Estabelecimentos Industriais, compreendendo Granja Leiteira, Usina para Beneficiamento, Fábrica para Laticínios, Queijaria e Entrepasto para Laticínios. §1º - Entende-se por Propriedades Rurais aquelas destinadas à produção de leite para posterior processamento em estabelecimento industrial sob fiscalização e inspeção sanitária oficial. I - as propriedades rurais devem atender às normas complementares. §2º - Entende-se por Estabelecimentos Industriais os destinados à recepção, transferência, refrigeração, beneficiamento, industrialização, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem e expedição de leite e seus derivados. Art. 12º Os estabelecimentos industriais para leite e derivados são classificados em: I - Granja Leiteira; II - Usina de Beneficiamento; III - Fábrica de Laticínios; IV - Queijaria; V - Entrepasto de Laticínios. §1º - Entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção e/ou associados. §2º - Entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto. §3º - Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos. §4º - Entende-se por Queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, ou de seus associados. I - a propriedade rural, caracterizada por se situar em área rural do município, deve ser reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose; II - a Queijaria deve estar obrigatoriamente vinculada a um Entrepasto para Laticínios registrado no SIM, ou possuir estrutura própria de maturação em escala proporcional à produção da Queijaria, na qual será finalizado o processo produtivo com toailete, maturação, embalagem, rotulagem e armazenagem do queijo, garantindo-se a rastreabilidade. §5º - Entende-se por Entrepasto de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção, toailete, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados lácteos. I - permite-se a armazenagem de leite para consumo humano direto, desde que o Entrepasto de Laticínios possua instalações que satisfaçam as exigências do presente Regulamento. Art. 13º Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em: I - Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais; II - Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais; III - Fábrica de produtos cárneos. §1º - Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de

pequenos animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de aves e outros pequenos animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis. §2º - Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis. §3º - Entende-se por Fábrica de Produtos Cárneos o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos para fins de industrialização, com modificação de sua natureza e sabor, das diversas espécies animais de abate e, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis. Art. 14º

Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em: I - Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado; II - Estação Depuradora de Moluscos Bivalves. §1º - Entende-se por Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis. §2º - Entende-se por Estação Depuradora de Moluscos Bivalves o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, depuração, embalagem e expedição de moluscos bivalves. Art. 15º Os estabelecimentos de ovos e derivados: Parágrafo único - Entende-se por Estabelecimentos de Ovos Comerciais aquele destinado à recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entrepasto já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação. Art. 16º Estabelecimento de extração e/ou Beneficiamento de produtos das abelhas: §1º - Entende-se por Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, exclusivamente a granel, dos produtos das abelhas. I - O

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 - Passagem Franca - MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal N° 370 de 24 de abril de 2017



estabelecimento poderá industrializar e embalar produtos das abelhas em pequenas embalagens, devendo para isso, dispor de instalações e equipamentos adequados para tal. §2º - Permite-se a utilização de Unidade de Extração Móvel de Produtos das Abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pela Inspeção Municipal, que atendam às condições estabelecidas em normas complementares e deverá ser relacionada junto ao SIM. CAPÍTULO III DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS Art. 17º. A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica. § 1º - A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais. I - entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável. § 2º - Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica. I - os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Secretaria Municipal de Agricultura, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole. Art. 18º. A concessão de inspeção pela Secretaria Municipal de Agricultura isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal. Seção I - Registro de Estabelecimentos Art. 19º. O registro é providência própria do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que outorga ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências constantes do processo de Registro. I - estão sujeitos ao registro, os seguintes estabelecimentos que destinem seus produtos ao comércio intramunicipal: a) Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais; Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais, fábrica de produtos cárneos, entrepostos de carnes e derivados, fábrica de produtos gordurosos e fábrica de produtos não comestíveis; b) granjas-leiteiras, usinas de beneficiamento, fábrica de laticínios, entrepostos de laticínios e postos de refrigeração; c) Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado; entrepostos de pescado e fábrica de produtos de pescado; d) entrepostos de ovos e fábrica de produtos de ovos; e) entreposto de produtos das abelhas e seus derivados. §1º - A Queijaria quando ligada à Entreposto de Laticínios deve ser relacionada junto ao Serviço de Inspeção e deve ser registrada quando executar as operações previstas para o Entreposto de Laticínios. §2º - Unidade de Extração de Produtos das Abelhas deve ser relacionada junto ao Serviço de Inspeção Municipal. Art. 20º

Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado ou relacionado na Secretaria Municipal de Agricultura. §1º - O Título de Registro é o documento emitido pelo Coordenador do SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento. §2º - O Título de Relacionamento é o documento emitido pelo Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal ao estabelecimento depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento. Art. 21º O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal. Art. 22º A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo. Art. 23º Para fins de registro, será necessário completar os seguintes procedimentos: I - apresentação da documentação da firma; II - formação de processo de registro; III - execução e fiscalização das obras; IV - conclusão das obras. Art. 24º Para a solicitação da aprovação de construção de estabelecimentos novos é obrigatório a apresentação dos seguintes documentos: I – requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal; II - laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria Municipal de Agricultura; III - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006; Parágrafo único – Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única. IV - Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento. V - apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados; VI - planta baixa ou croquis das instalações, com lay-out dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos; VII - memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados; VIII - boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



microbiológicos e químicos oficiais; §1º O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de inspeção elaborado por servidor do SIM. §2º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno. Art. 25 - As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração e conter: I - planta baixa ou croqui de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem); II - planta baixa ou croqui com leiaute dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem); §1º As convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT. §2º Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes. §3º - Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município. Art. 26 - O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal. Art. 27 - A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos pela Secretaria Municipal de Agricultura. Art. 26 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro ou relacionamento e funcionamento, exceto para unidade móvel de extração, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente. §1º - Nos casos em que o estabelecimento é servido por rede de abastecimento pública ou privada, as análises prévias da água de abastecimento não se fazem necessárias. §2º - Onde não for constatada a potabilidade da água, e o caso permitir, mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento. Art. 28 - Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO, ou programas considerados equivalentes pelo SIM, para serem implementados no estabelecimento em referência. Art. 29 - Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos do presente Regulamento, a Inspeção Municipal deve instruir o

processo com laudo final higiênico-sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço de Inspeção Municipal. Art. 30 - Cumpridas as exigências do presente Regulamento será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção, concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Título de Registro no SIM. Art. 31 - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais. Parágrafo único - Será cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 3 (três) anos. Art. 32. Após análise dos documentos constantes do projeto, o Serviço de Inspeção Municipal - SIM providenciará a elaboração do respectivo parecer técnico de projeto de construção ou de reforma, detalhando todos os elementos requeridos. §1º. O Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal dará conhecimento do parecer à firma interessada. §2º. Quando o projeto analisado não for aprovado pelo S.I.M., a firma interessada poderá apresentar novo projeto ou reformular o anteriormente apreciado, e requerer seu reexame. §3º. O processo de registro que não tiver movimentação depois de decorridos doze meses, poderá ser cancelado automaticamente. Art. 33. Durante o andamento das obras, serão realizadas inspeções periódicas para certificar-se de estarem sendo executadas conforme as plantas aprovadas. Parágrafo único. Verificada discrepância com o projeto aprovado, as obras serão embargadas, para a devida correção. Art. 34. Para efetuar modificações na planta já aprovada, a firma interessada fará constar, em nova planta, as alterações pretendidas, apresentando-as ao serviço de inspeção. Art. 35. Assim que o sistema de abastecimento de água estiver em condições de funcionamento, a Secretaria Municipal de Saúde realizará a coleta de amostras de água para análise em laboratório oficial ou credenciado. Parágrafo único. Se os resultados dos exames não forem satisfatórios, a firma deve providenciar medidas corretivas e novas amostras serão coletadas até que o boletim do exame seja satisfatório. Art. 36. A autorização de impressão de formulários e demais documentos do S.I.M., bem como a aprovação de rotulagem dos produtos a serem elaborados é concedida somente após o registro do estabelecimento. Art. 37. Estando o estabelecimento adequado e efetuado a entrega do comprovante de pagamento da taxa de registro, a Secretaria Municipal de Agricultura expedirá o Título de Registro e autorizará sua publicação no Diário Oficial do Município. Art. 38. Após publicação, será encaminhada uma cópia do processo à Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal para seu arquivamento, e uma via do Título de Registro para ser entregue ao interessado. Parágrafo único. Para efeito de Registro, o Serviço de Inspeção Municipal estabelecido na

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal N° 370 de 24 de abril de 2017



Secretaria Municipal de Agricultura manterá livro próprio, especialmente destinado a este fim. Seção II - Relacionamento de Estabelecimentos Art.23. As unidades de extração de produtos das abelhas ou apiários, granja avícola, estábulos leiteiros e queijarias, que destinem seus produtos ao comércio intermunicipal, obterão um registro específico denominado Relacionamento. Parágrafo único. As fazendas leiteiras não recebem registro nem relacionamento, devem ser cadastradas pelos estabelecimentos, devendo estes exigir dos seus fornecedores o atendimento aos princípios de Boas Práticas de Higiene, promover os programas de capacitação dos manipuladores e atender aos regulamentos técnicos específicos. Art. 24. Para os estabelecimentos cujo registro consiste em relacionamento, o interessado apresentará ao COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL a documentação competente, que consiste em: I - requerimento da firma ao COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, solicitando a vistoria do terreno. II - requerimento da firma ao COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, solicitando aprovação do projeto de registro na forma de relacionamento, apresentando: a) documentos da firma (Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica; Inscrição Estadual; Contrato Social ou Declaração de Firma Individual registrados em órgão competente; documento do terreno; e outros em que o caso requer); b) memorial descritivo da construção, assinado por engenheiro com menção do número de sua carteira no Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura e pelo representante legal contendo informações objetivas e detalhadas sobre a obra; c) memorial econômico-sanitário, preenchido da forma mais ampla e elucidativa possível, assinado pelo responsável técnico e o representante legal; d) documentos expedidos pela Prefeitura Municipal, autorizando a construção e o funcionamento do estabelecimento no terreno indicado no projeto; e) licença prévia, de instalação e/ou de operação, concedida pelo órgão oficial encarregado do gerenciamento do Meio Ambiente; f) termo de compromisso assinado pelo representante legal; g) plantas com as mesmas especificações exigidas para registro em geral; h) anotação de responsabilidade técnica/ART do engenheiro responsável pelo projeto de construção. Art. 25. Para o estabelecimento que vise construir, o técnico DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL realizará um Laudo de Vistoria de Terreno, e para o estabelecimento já construído, realizará um relatório de Vistoria do estabelecimento, ambos com registro fotográfico. Art. 26. Uma vez deferido o requerimento inicial e aprovado o projeto, serão realizados as mesmas etapas constantes para registro no Serviço de Inspeção municipal conforme os artigos 13 a 20 deste regulamento. Art. 27. Estando o estabelecimento adequado e efetuado a entrega do comprovante de pagamento da taxa de registro na forma de Relacionamento, o COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL expedirá o Título de Registro na forma de Relacionamento e autorizará sua publicação no Diário Oficial do

Estado. §1º. Após publicação, será encaminhada uma cópia do processo ao Serviço de Inspeção Municipal para seu arquivamento, e uma via do Título de Registro para ser entregue ao interessado. §2º. Para efeito de Registro na forma de relacionamento, o Serviço de Inspeção Municipal estabelecido na sede DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL manterá livro próprio, especialmente destinado a este fim. Seção III - Construção, Reforma, Suspensão, Transferência e Cancelamento Art. 28. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos. Art. 29. A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares. Art. 30. O representante legal da firma interessada poderá solicitar a suspensão da atividade por tempo determinado ou o cancelamento do registro ou do relacionamento do estabelecimento. Art. 31. Qualquer estabelecimento que interromper seu funcionamento por prazo superior a 06 (seis) meses somente poderá reiniciar suas atividades após deferimento da inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos. Parágrafo único. Quando o prazo de interrupção de funcionamento for superior a 01 (um) ano, o estabelecimento terá o seu registro ou relacionamento cancelado. Art. 32. Havendo cancelamento de registro ou relacionamento, o COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL publicará em Diário Oficial do Município. Art. 33. Nenhum estabelecimento registrado ou relacionado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro ou relacionamento para a nova firma conforme previsto neste Regulamento ou em atos complementares. §1º. No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao serviço de inspeção municipal, esclarecendo os motivos da recusa. §2º. As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados durante as fases do processamento da transação comercial devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Regulamento. §3º. Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado ou relacionado. §4º. No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva é cassado o registro ou relacionamento do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal. §5º. Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizados a transferência do

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



registro ou relacionamento, a nova firma é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas. Art. 34. O processo de transferência deve obedecer no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento. CAPÍTULO IV DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS Art. 35 Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor. Parágrafo único - O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento. Art. 36. Para que se mantenham as condições de higiene dos estabelecimentos, é indispensável que sejam obedecidas as seguintes determinações: I - todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais, sendo que as águas servidas e residuais devem ter destino conveniente, em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente; II - os equipamentos, utensílios e demais materiais serão adequadamente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre aqueles destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou, ainda, utilizados na alimentação de animais, empregando-se as denominações comestíveis, não comestíveis e condenados, bem como a cor vermelha para identificar os que contenham matérias-primas não comestíveis; III - os pisos e paredes, assim como equipamentos ou utensílios usados na indústria, devem ser lavados com água quente sob pressão, diariamente, e convenientemente desinfetado, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente registradas em órgãos oficiais;

IV - os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências do estabelecimento mediante conhecimento do serviço de inspeção, não sendo permitido o emprego de produtos biológicos para os fins aqui previstos; V - é proibida entrada e a permanência de cães, gatos, pássaros e de outros animais estranhos no estabelecimento; VI - para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes próprios à atividade devidamente higienizados, que possuam diferenciação por cores para utilização nas diferentes áreas industriais, de forma a evitar contaminação cruzada; VII - os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as

atividades industriais ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos; VIII - é proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como ali depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza; IX - é proibido cuspir, escarrar e fumar em qualquer dependência de trabalho; X - fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo serviço de inspeção municipal e pelo proprietário do estabelecimento; XI - todas as vezes que for necessário, o serviço de inspeção deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos; XII - a critério do serviço de inspeção pode ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamento fechado; XIII - as canaletas e ralos sifonados devem ser higienizados regularmente e as caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente higienizadas e vedadas; XIV - durante a fabricação no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza; XV - é proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de dois por cento de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa, ou de qualquer utensílio que, por sua forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos; XVI - é permitido, a critério do serviço de inspeção, o emprego de continentes de madeira no acondicionamento de matérias-primas que se destinam à embalagem em entrepostos, exigindo-se, conforme o caso, envoltório intermediário adequado e impermeável; XVII - os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal deverão portar carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, devendo apresentar-se em boas condições de saúde; XVIII - na localidade onde não haja serviço oficial de saúde pública podem ser aceitos, a juízo do serviço de inspeção, atestados firmados por médico particular; XIX - a inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividade industrial; XX - sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses, de doenças infecto-contagiosas ou repugnantes, ou de portadores de salmonelas, estafilococos, entre as pessoas que exerçam atividade industrial no estabelecimento, estas deverão ser imediatamente afastadas do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública, quando se tratar de doença de comunicação compulsória e só poderão retornar às atividades depois de apresentar documentos de saúde que atestem sua aptidão a manipular alimentos; XXI - adotar as Boas Práticas de Fabricação atendendo aos programas de autocontrole exigidos pelo

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 - Passagem Franca - MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal N° 370 de 24 de abril de 2017



Serviço de Inspeção Municipal; XXII - em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis; XXIII - 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 da dependência; XXIV - serão diariamente higienizados os instrumentos de trabalho; XXV - os estabelecimentos devem ter em estoque, produtos aprovados para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos; XXVI - as câmaras frias, antecâmaras e túneis de congelamento devem atender às normas de iluminação e ventilação e ser higienizadas sempre que se fizer necessário; XXVII - nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do serviço de inspeção, é obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios; XXVIII - os reservatórios da água de abastecimento devem ser regularmente higienizados e protegidos de contaminações externas; XXIX - é proibido residir na área industrial dos estabelecimentos de produtos de origem animal. CAPÍTULO V DAS OBRIGAÇÕES DA FIRMA Art. 37. Constituem obrigações dos responsáveis pelos estabelecimentos: I - observar e fazer cumprir todas as exigências contidas nestas normas e em normas específicas; II - fornecer o material adequado julgado indispensável aos trabalhos do serviço de inspeção, inclusive acondicionamento e amostras autênticas para exame laboratorial; III - fornecer, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido, os dados, mapas estatísticos emitidos pelo S.I.E de interesse da avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal; IV - garantir o livre acesso de servidores à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento; V - recolher as taxas previstas na legislação vigente; VI - dar aviso antecipado de doze horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob o serviço de inspeção, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão; VII - fornecer, gratuitamente, alimentação ao pessoal do serviço de inspeção, quando os horários para as refeições não permitirem que os servidores as façam em suas residências; VIII - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados ao serviço de inspeção, para uso exclusivo desta; IX - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para o laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações; X - manter locais apropriados, a juízo do serviço de inspeção, para recebimento e guarda de matérias primas de outros estabelecimentos inspecionados, ou retorno de centros de consumo,

para serem reinspecionados, bem como para seqüestro de carcaças ou parte de carcaça, matérias-primas ou produtos suspeitos; XI - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata; XII - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo do serviço de inspeção, para análise de matérias ou produtos, no laboratório do estabelecimento; XIII - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento e devidamente cadastrado na forma da lei; XIV - no caso de cancelamento do registro, encaminhar à Secretaria Municipal de Agricultura a documentação arquivada, os carimbos oficiais e todo material pertencente ao serviço de inspeção; XV - manter livros de escrituração de matérias-primas oriundas de outros estabelecimentos inspecionados, para serem utilizadas, no todo ou em parte, na fabricação de produtos e subprodutos não comestíveis; XVI - fornecer, a juízo do serviço de inspeção, uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome das propriedades rurais. XVII - dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária; Art. 38 No caso de cancelamento de registro ou relacionamento de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção. Art. 39 Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização. Art. 40 O Serviço de inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária. §1º Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados, ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo no Serviço de Inspeção. §2º - A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção, de encaminhar mapas mensais com os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal. (igual ao artigo 108) Art. 41 - Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino. §1º - Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



do serviço de inspeção, a etiqueta-lacre e o boletim de análises. §2º - Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal. CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS PARA CARNE E DERIVADOS Art. 42. Os estabelecimentos destinados para carne e derivados classificam-se em: I – matadouro frigorífico; II – matadouro; III – fábrica de produtos cárneos; IV - entrepostos de carnes e derivados; V - fábrica de produtos gordurosos; VI - fábrica de produtos não comestíveis. Art. 43. Para os fins destas normas técnicas são adotados os seguintes conceitos, relativos aos estabelecimentos de carnes e derivados: I - matadouro frigorífico - é o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das variadas espécies vendidas em açougue, dispoendo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis; II - matadouro - é o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para o abate das variadas espécies vendidas em açougue, devendo dispor de instalações e aparelhagem para o aproveitamento dos produtos não comestíveis, podendo ou não dispor de dependências para industrialização; III - fábrica de produtos cárneos - é o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para o recebimento, manipulação, elaboração, acondicionamento e conservação de produtos cárneos das variadas espécies vendidas em açougue, para fins de industrialização, e que seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de aparelhagem adequada para o preparo de produtos não comestíveis; IV - entrepostos de carnes e derivados - é o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para o recebimento, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes e derivados das variadas espécies vendidas em açougues, dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis; V - fábrica de produtos gordurosos - é o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados exclusivamente para o aproveitamento das matérias primas gordurosas provenientes de animais de abate para consumo humano; VI - fábrica de produtos não comestíveis - é o estabelecimento anexo ou independente aos estabelecimentos de abate, dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para a manipulação das matérias primas ou resíduos de animais de várias procedências para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana. Art. 44 - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, bem como de animais exóticos, animais silvestres e pescado, usados na alimentação humana, desde que atendidas às

demais disposições do presente Regulamento. §1º - O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade. §2º - O abate pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos. Art. 45. Os estabelecimentos de que cuida o artigo anterior, para funcionar, deverão observar, além das normas contidas nos capítulos I e II e outras de acordo com os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade específicos em vigor, as seguintes condições que lhe são próprias: I - dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: hum mil e quinhentos litros por bovino, oitocentos litros por suíno, seiscentos litros por ovino ou caprino e quinze litros por ave; II - do projeto de construção deverão constar detalhes do sistema de abastecimento de água, indicando o tipo de reservatório e sua capacidade, bem como se provém da rede pública, e/ou poço profundo; III - dispor de esterilizadores fixos ou móveis para a esterilização do instrumental de trabalho, providos de água quente à temperatura de, no mínimo oitenta e cinco graus centígrados; IV - dispor de suficiente pé-direito nas diversas dependências de modo a permitir a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os bovinos dependurados, após a prévia insensibilização, permaneçam com a ponta do focinho distante, no mínimo setenta e cinco centímetros do piso; V - dispor de pocilgas, currais, apriscos, chuveiros, banheiros, bretes, pedilúvio e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos, providos de bebedouros e pontos de água, com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte, tantas vezes quantas for necessário; VI - dispor de espaços mínimos, a critério do serviço de inspeção, e de equipamentos apropriados permitindo que as operações de insensibilização e sangria ocorram com funcionalidade e que estabeleçam, padronizem e modernizem os métodos humanitários de insensibilização, assim como o manejo destes nas instalações, da recepção até a sangria; VII - dispor de espaços mínimos, a critério do serviço de inspeção, e de equipamentos apropriados permitindo que as operações de esfolagem, evisceração, acabamento das carcaças e de manipulação dos miúdos ocorram com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, além de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas entre si; VIII - dispor, no caso de matadouro frigorífico, de instalações e aparelhagem para desinfecção de vagões e outros veículos utilizados no transporte de animais; IX - prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal N° 370 de 24 de abril de 2017



as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis; X - possuir mezaninos, quando permitidos, com pé direito mínimo de dois metros e cinquenta centímetros desde que não dificultem a iluminação ou o arejamento das salas contíguas; XI - dispor de abrigo para engradado de aves vivas com piso pavimentado apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos, e pontos de água com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte; XII - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependência 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 geral, conserva, depósito e salga de couros, salga, ressalga e secagem de carne, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento; XIII - dispor de boxe adequado para o abate, que contenha apenas um animal de cada vez, evitando que, no fechamento, a comporta venha a atingir parte do seu corpo; o boxe deve permitir o uso do equipamento próprio para prévia insensibilização, por método científico; XIV - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, como sejam máquinas, aparelhos, caminhões frigoríficos, vagonetas, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiro e outros, utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e o preparo de produtos, em número e quantidade que satisfaçam à finalidade da indústria; XV - dispor de carros metálicos apropriados, pintados de vermelho e que possam ser totalmente fechados, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, dos quais constem, em caracteres bem visíveis, a palavra "condenados"; XVI - possuir instalações adequadas para o preparo de produtos não comestíveis; XVII - possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana; XVIII - possuir digestores em número e capacidade suficientes de acordo com as possibilidades diárias de matança; XIX - dispor de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento; XX - dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização; XXI - constar no projeto de construção do matadouro os detalhes do sistema de esgoto, incluindo canaletas, ralos sifonados, declives, canalização, distribuição, depuração, tratamento e escoadouros; XXII - além destas normas referenciadas no caput deste artigo devem as fábricas de conserva apresentar: a) somente será autorizado o funcionamento de fábrica de conservas se estiver completamente instalada e equipada para a finalidade a que se destina; b) as instalações e equipamentos compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada

estabelecimento; c) devem dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro tubular, tolerando-se estruturas em alvenaria revestidas ou impermeabilizadas, com tampo de mármore ou granito; d) devem possuir pátios e ruas pavimentadas bem como áreas destinadas à secagem de produtos; e) devem possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias em número e com área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento, podendo, a juízo da chefia do serviço de inspeção, tolerar-se o uso de geladeira industrial; f) devem dispor de dependências ou locais apropriados para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outros necessários. Seção I - Inspeção Ante Mortem Art. 39. A "inspeção ante mortem" consiste na avaliação da documentação que acompanha os animais bem como no exame clínico, a critério do serviço de inspeção. Art. 40. Na inspeção ante mortem, com o prévio conhecimento do serviço de inspeção, devem ser cumpridos os seguintes itens: I - nos estabelecimentos de carne e derivados é permitido o abate de bovídeos, eqüídeos, suínos, ovinos, caprinos, aves domésticas e coelhos usados na alimentação humana. a) o abate de outros animais só pode ser realizado em estabelecimentos que abatem eqüídeos, quando em dias alternados e desde que seja evidenciada a completa segregação entre as carnes das diferentes espécies durante todas as etapas do processamento; b) o abate de animais silvestres só pode ser feito, quando os mesmos procedem de criadouros registrados pelo órgão competente. II - por ocasião da chegada de animais, a inspeção deve verificar os documentos de procedência e julgar a condições sanitárias de cada lote; III - qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais incriminados, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se medidas próprias de política sanitária animal que cada caso exigir; IV - todas as vezes que, fora do horário normal de funcionamento ou na ausência de funcionário do serviço de inspeção, houver animais para ingressar nos estabelecimentos, os mesmos devem ser desembarcados e alojados em instalações próprias para recebimento e acomodação de animais, desde que devidamente documentados e identificados, onde aguardarão avaliação pelo serviço de inspeção; a) os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados, por determinações sanitárias só podem ser desembarcados na presença do funcionário do serviço de inspeção. Art. 41. Quando houver suspeita de doenças infecto-contagiosas de notificação obrigatória determinadas pela defesa sanitária animal, além das medidas já estabelecidas, ao serviço de inspeção cabe proceder: I - notificar ao setor competente responsável pela defesa sanitária animal para estabelecer ações conjuntas; II - isolamento dos animais suspeitos e manutenção do lote sob observação enquanto se aguarda definição do setor competente responsável pela defesa sanitária animal sobre os procedimentos a

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 - Passagem Franca - MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



serem adotados; III - determinar a imediata limpeza e desinfecção de todos os locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo as recomendações estabelecidas pelo setor competente. Art. 42. Nos casos que no ato da inspeção ante mortem os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infecto-contagiosas ou de notificação obrigatória, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais.

Parágrafo único. No caso de suspeita de outras doenças não previstas no presente Regulamento, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares. Art. 43. Os estabelecimentos são obrigados a tomar medidas, no sentido de evitar maus tratos aos animais, adotando ações que visam à proteção e bem estar animal desde o embarque na propriedade de origem até o momento do abate. Art. 44. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie. Parágrafo único. O jejum e dieta hídrica dos animais devem ser definidos em normas complementares ou regulamento técnico específico. Art. 45. Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes são ainda examinados momentos antes do abate. I - o exame dos animais é atribuição exclusiva do médico veterinário, podendo ser auxiliado por agentes ou auxiliares oficiais, devidamente treinados. a) este exame deve ser realizado, pelo mesmo médico veterinário encarregado da inspeção final na sala de abate. II - qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais incriminados, procedendo-se de acordo com as medidas estabelecidas neste Regulamento e demais normas complementares. Art. 46. Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização do serviço de inspeção. Art. 47. Deve ser evitado, a juízo do serviço de inspeção o abate de: I - fêmeas em estado adiantado de gestação, acima de dois terços do tempo normal, respeitando-se as particularidades de cada espécie; II - animais que padeçam de qualquer enfermidade que torne a carne imprópria para o consumo ou que apresentem sinais de doenças infecto-contagiosas de notificação obrigatória. Art. 48. As fêmeas em gestação adiantada ou de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento. Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do parto, desde que não sejam portadoras de doenças infecto-contagiosas. Art. 49. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas serão destinados ao abate de emergência. Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas é permitido reter animais nas condições para tratamento. Art. 50. Suídeos hiperimunizados para preparo de soro, só podem entrar em estabelecimento sob serviço de inspeção, quando acompanhados de

documento oficial do setor competente responsável pela defesa sanitária animal. Art. 51. É proibido o abate de suídeos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente. Art. 52. Quando o exame ante mortem constatar casos isolados de doenças não contagiosas, que por este Regulamento permitam o aproveitamento condicional ou impliquem na condenação total do animal, o mesmo deve ser abatido ao final do abate ou em instalações próprias para este fim. Art. 53. Os animais de abate que apresentem alterações de temperatura, hipotermia ou hipertermia, podem ser condenados levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, a juízo do serviço de inspeção. Art. 54. A existência de animais em decúbito ou mortos em veículos transportadores, nas instalações para recebimento e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento do serviço de inspeção, para providenciar o sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se fizerem necessárias. Parágrafo único. As necropsias devem ser realizadas em local apropriado. Art. 55. O serviço de inspeção levará ao conhecimento da autoridade da defesa sanitária animal competente o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infecto-contagiosas, remetendo, quando necessário, material para controle de diagnóstico aos laboratórios oficiais ou credenciados. Art. 56. O lote no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia, respeitadas as particularidades das diferentes espécies de abate. Art. 57. A empresa é obrigada a fornecer previamente ao abate a documentação necessária para a verificação pelo serviço de inspeção das condições sanitárias do lote, programação de abate constando dados referentes a sua rastreabilidade, detalhando o número de animais ingressos no estabelecimento, a procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte utilizado, hora de chegada e demais exigências contidas em legislações específicas. Seção II - Processo de Abate dos Animais Art. 58. Matança de Emergência - é o abate dos animais que chegam ao estabelecimento em precárias condições de saúde, impossibilitados de atingirem a sala de abate por seus próprios meios, bem como dos que foram excluídos do abate normal, após exame ante mortem. Parágrafo único. Devem ser abatidos de emergência animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusão generalizada, hemorragia, hipo ou hipertemia, decúbito forçado, sinais clínicos nervosos e outros estados, a juízo do serviço de inspeção. Art. 59. Nos casos em que houver dúvida no diagnóstico de processo septicêmico o serviço de inspeção lançará mão de exames bacteriológicos, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, mamas, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas. Art. 60. É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário do serviço de inspeção. Art. 61. São considerados impróprios para consumo humano, os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal N° 370 de 24 de abril de 2017



condenação previstos neste Regulamento ou por outras razões justificadas pelo serviço de inspeção. Parágrafo único. Sempre que os animais abatidos de emergência apresentem, logo após a morte, carne com reação ácida, as carcaças devem ser consideradas impróprias para consumo. Art. 62. Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, a juízo do serviço de inspeção, podem ser aproveitados. I - nesses casos, deverá o serviço de inspeção: a)

avaliar a quantidade de sangue retida na musculatura; b) verificar os fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado, rins, baço e tecido subcutâneo; c) verificar se a face interna da pele está ressecada; d) considerar ainda a presença de congestão hipostática; e) verificar se a ferida de sangria tem ou não seus bordos infiltrados de sangue; f) levar em conta a coloração da parede abdominal e odor que se exala no momento da evisceração, além de outros sinais e informações que obtenha, para julgar se a sangria foi ou não realizada a tempo. Art. 63. Só é permitido o abate de animais por métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguidos de imediata sangria. Parágrafo único. Os métodos empregados para cada espécie de animal devem ser aprovados pelo serviço de inspeção, cujas especificações e procedimentos devem ser disciplinados em Regulamento Técnico. Art. 64. A sangria deve ser completa e deve ser realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros ou por outro método aprovado pelo serviço de inspeção. Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitando o período mínimo previsto em Regulamento Técnico. Art. 65. As aves podem ser depenadas por qualquer dos seguintes processos: I - a seco; II - após escaldagem em água previamente aquecida. §1º. A depenagem pode ser seguida ou não de imersão em substâncias adesivas. §2º. Qualquer outro processo depende de autorização do serviço de inspeção. Art. 66. Deve ser obrigatória a depilação de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo serviço de inspeção, sempre que a mesma deva ser entregue ao consumo com pele. §1º. A operação depilatória deve ser completada manualmente ou através de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do referido processo. §2º. É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias. §3º. É obrigatória a renovação contínua da água, nos sistemas de escaldagem dos suídeos. §4º. Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, a critério do serviço de inspeção. Art. 67. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças e de forma que não ocorram contaminações. Art. 68. Antes de chegar a sala de abate, os animais devem passar por banho com água em volume e pressão suficiente para promover a limpeza e remoção de

sujidades, atendendo as particularidades de cada espécie. Seção III - Inspeção Post Mortem: Aspectos Gerais Art. 69. A inspeção post mortem consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação macroscópica e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos linfonodos correspondentes, além de cortes sobre o tecido dos órgãos, quando necessário. Art. 70. Nos procedimentos de inspeção post mortem, o médico veterinário oficial deve ser assessorado por agentes ou auxiliares oficiais devidamente treinados e avaliados regularmente. Parágrafo único. O número de auxiliares deverá ser suficiente para a execução das atividades. Art. 71. A inspeção post mortem de rotina deve obedecer à seguinte seqüência, respeitadas as particularidades de cada espécie: I - observação dos caracteres sensoriais e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos; II - exame de cabeça, músculos mastigadores, língua, tonsilas, glândulas salivares e linfonodos correspondentes; III - exame da cavidade abdominal, órgãos e linfonodos correspondentes; IV - exame da cavidade torácica, órgãos e linfonodos correspondentes; V - exame geral da carcaça, serosas e linfonodos cavitários, inframusculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições gerais da carcaça. Art. 72. Nas carcaças devem ser examinados, após incisão, os linfonodos inguinais ou retro-mamários, os ilíacos, os isquiáticos, os pré-cruais, os pré-escapulares e os pré-peitorais, considerando as particularidades da espécie animal que está sendo inspecionada. §1º. Nas espécies ovinas e caprinas, a inspeção baseia-se na palpação dos pré-escapulares e pré-cruais praticando-se incisões sempre que necessário. §2º. Nos suídeos, durante a inspeção das meias carcaças, devem ser incisados e examinados os linfonodos inguinais ou retromamários e os linfonodos ilíacos. §3º. Nas aves, cujo sistema linfático apresente formações ganglionares, palmípedes em geral, estes devem ser examinadas. §4º. Os locais ou pontos da sala de matança onde se realizam esses exames são denominados "linhas de inspeção". §5º. São obrigatoriamente incisados nas "linhas de inspeção" os nódulos linfáticos apical, brônquicos, cervicais, gástricos, inguinais superficiais ou retromamários, mandibulares, mesentéricos, parotidianos e retrofaringeos. Art. 73. Todos os órgãos devem ser examinados na sala de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

Parágrafo único. A inspeção dos rins deve ser realizada com os mesmos aderidos à carcaça ou na mesa de inspeção após incisão da cápsula que os envolve, expondo-os de modo a tornar possível sua apreciação. Art. 74. As carcaças julgadas em condições de consumo são marcadas com carimbos previstos neste Regulamento, sob supervisão do serviço de inspeção. Art. 75. Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame do serviço

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



de inspeção. Art. 76. Após a divisão da carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, o serviço de inspeção deve examinar visualmente as porções internas e externas das meias carcaças, pele, serosa abdominal e torácica, superfícies ósseas expostas, linfonodos superficiais e a medula espinhal, respeitadas as particularidades de cada espécie. Art. 77. Na inspeção da cabeça, devem ser realizadas as seguintes técnicas: I - examinar visualmente todas as partes do órgão, cavidade bucal e nasal; II - incisar sagitalmente os masseteres e pterigóideos praticando incisões extensas e profundas de modo a oferecer o máximo de superfície à exploração de cisticercose e sarcosporidiose; III - incisar no sentido longitudinal os nódulos linfáticos parotídeos e as glândulas parótidas, acompanhando sempre com a vista, atenciosamente a penetração progressiva do fio da faca para melhor encontrar e localizar as lesões; IV - observar a cor das mucosas; V - marcar a lesão que for verificada. Art. 78. Na inspeção dos nódulos linfáticos da "papada", devem ser realizadas as seguintes técnicas: I - examinar externa e internamente de forma visual buscando encontrar possíveis lesões, verificando a coloração do tecido adiposo da região cervical; II - incisar longitudinalmente os nódulos linfáticos cervicais, retrofaríngeos e mandibulares, usando faca e gancho de inspeção; III - marcar o preciso local das lesões encontradas. Art. 79. A inspeção do útero é realizada junto à evisceração, em mesa fixa dotada de bandejas que possibilitem esterilização. Parágrafo único. Retira-se o útero na pré-evisceração e coloca-se na bandeja apropriada, onde se executa a visualização e palpação, visando detectar, metrites, maceração ou mumificação fetal, adiantado estado de gestação, anomalias ou lesões de qualquer natureza. Art. 80. A inspeção dos intestinos, estômago, baço, pâncreas e bexiga é efetuada na bandeja de vísceras brancas na área de inspeção da mesa de evisceração. Art. 81. A fase preparatória da inspeção dos intestinos, estômago, baço, pâncreas e bexiga consta de: I - retirada do pênis nos machos; II - abertura abdominal e torácica realizada com faca especial; III - corte da sínfise púbica com alicate ou serra; IV - deslocamento do reto da cavidade pélvica e oclusão por meios de grampos especiais inoxidáveis ou ligadura; V - retirar e colocar na bandeja específica da mesa de evisceração, as vísceras abdominais (exceto fígado e rins) e a bexiga, numa única operação e sem provocar perfurações ou rupturas do trato gastrointestinal; VI - retirada do omento maior ("rendão"). Art. 82. Na inspeção dos intestinos, estômago, baço, pâncreas e bexiga, devem ser realizadas as seguintes técnicas: I - exame visual e através de palpação, fazendo cortes quando necessário, do conjunto constituído pelo estômago, intestinos, pâncreas, baço e bexiga; II - cortar em fatias os nódulos linfáticos da cadeia; III - condenar sistematicamente o conjunto de vísceras acima especificado, quando tiver sido contaminado por conteúdo gastrointestinal, conseqüente à perfuração ou deficiente oclusão da extremidade do tubo digestivo. IV - Condenar igualmente os intestinos intensamente parasitados. Art. 83. Na inspeção do

coração, devem ser realizadas as seguintes técnicas: I - exame visual do coração e pericárdio; II - incisar o saco pericárdico; III - examinar visualmente o epicárdio, superfície do coração, sob água corrente morna a 38/40°C, com vistas a pesquisa de cisticercose e sarcosporidiose; IV - fazer a palpação do órgão; V - destacar o coração dos pulmões, seccionando os grandes vasos da base. Art. 84. Na inspeção da língua, devem ser realizadas as seguintes técnicas: I - liberta-se a língua do seu freio, mantendo-a, entretanto, íntegra e aderidos os linfonodos sub-linguais, retirando-se as amídalas; II - colocar com o devido cuidado na bandeja específica da mesa rolante (bandeja de vísceras vermelhas). Art. 85. A fase preparatória de inspeção dos pulmões e fígados consta de: I - retirar os pulmões da cavidade torácica juntamente com a traquéia, esôfago, coração, fígado e língua e depositar o conjunto em sua bandeja específica na mesa de inspeção; II - retirar o fígado mantendo sua integridade física preservando os nódulos linfáticos; a) evitar o rompimento da vesícula biliar o que, caso aconteça, implicará na condenação do órgão e demais partes atingidas; b) depositar com o devido cuidado, o fígado em sua bandeja específica na mesa de inspeção. Art. 86. Na inspeção dos pulmões, devem ser realizadas as seguintes técnicas: I - examinar visualmente a superfície dos pulmões, traquéia e esôfago; II - fazer a palpação; III - cortar os nódulos linfáticos apical, brônquicos e esofágicos em lâminas longitudinais, sem, contudo picá-los; IV - incisar os pulmões à altura da base dos brônquios e bronquíolos a fim de permitir a exploração da luz bronquial, verificando o estado da mucosa, broncopneumonia, aspiração de sangue ou água. a) cortar o parênquima quando necessário. V - condenar os pulmões que apresentam alterações patológicas ou acidentais, sem efetivas implicações com a carcaça ou com os demais órgãos, tais como bronco pneumonia, adenites inespecíficas, enfisemas, aspiração de sangue e água, congestão, contaminações, etc; VI - quando forem encontradas lesões que possam ter implicações com a carcaça e órgãos, identificar a peça e notificar as demais linhas de "mesa de inspeção", para proceder a separação e marcação dos órgãos e carcaças correspondentes para a remessa à inspeção final. Art. 87. Na inspeção do fígado, devem ser realizadas as seguintes técnicas: I - examinar visualmente as fases do órgão; II - realizar palpação; III - cortar transversalmente e comprimir os ductos biliares; IV - cortar em lâminas longitudinais (sem picar) os nódulos linfáticos da víscera; V - examinar visualmente e através de palpação a vesícula biliar, incisando-a, se necessária, separadamente em local próprio; VI - condenar totalmente ao nível da "mesa de inspeção" o fígado, ou eliminar suas porções lesadas, conforme apresentar respectivamente formas difusas ou circunscritas das afecções que não têm implicações com a carcaça e com os demais órgãos, tais como: congestão, hidatidose, ascariidose e cisticercus tenuicollis. a) condenar também os fígados eventualmente condenados com o conteúdo gastrointestinal; VII - marcar o preciso local da lesão ou lesões que

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



possam ter implicações com a carcaça e outros órgãos (tuberculose, peri-hepatite, cerosite ou neoplasias), identificar a peça e notificar as demais linhas de “mesa de inspeção” para proceder a separação e marcação dos órgãos e carcaças correspondentes para a remessa à inspeção final. Art. 88. A fase preparatória de inspeção das carcaças consta em dividir a carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, trabalho que será executado através de serra ou outro método aprovado pelo serviço de inspeção. Art. 89. Na inspeção das carcaças, devem ser realizadas as seguintes técnicas: I - exame visual das porções interna e externa das meias carcaças, verificando o aspecto, coloração, estado de nutrição pele, serosas abdominais e torácicas e superfícies ósseas expostas; II - verificar se há anormalidades nas articulações e massas musculares, realizando cortes quando necessário; III - examinar se existem lesões ou contaminações de origem gastrointestinal ou biliar, contusões, abscessos, hemorragias, edemas circunscritos ou generalizados. a) quando as lesões encontradas, ou a área porventura contaminada, forem superficiais e localizadas, fazer a condenação das partes atingidas e deixar a meia carcaça seguir seu trajeto normal; b) em caso, porém, de anormalidade mais pronunciada, desviar a carcaça para a inspeção final. IV - observar se há rigidez muscular; V - examinar, esfoliando com a faca, os nódulos linfáticos inguinal superior (ou retromamários) e ilíaco anterior e posterior, evitando excisá-los ou mesmo deslocá-los, em consideração ao interesse das futuras reinspeções; a) quando for o caso de fêmeas, examinar as glândulas mamárias, incisando-as profundamente, encaminhando-as quando for constatada lactação ou mamites, para a inspeção final da carcaça. Art. 90. Na fase preparatória da inspeção dos rins, os mesmos devem ser liberados da gordura peri-renal e da Art. 91. Na inspeção dos “rins”, devem ser realizadas as seguintes técnicas: I - retirar os rins da carcaça examinando-os visualmente, apalpando-o e apreciando a sua coloração, aspecto, volume e consistência, destinando-os, após, às suas bandejas específicas; II - incisar, quando necessário, a gordura peri-renal, visando a pesquisa de estefanurose; III - cortar o parênquima, se necessário, verificando o estado das camadas cortical e medular; IV - condenar os rins cujas causas de rejeição não determinem a apreensão da carcaça (congestão, quistos urinários, nefrite, infarto, estefanurose, etc.); a) no caso de lesões que possam ter relação patológica com a carcaça (peste suína, abscesso, peritonite, etc.), deve-se proceder o exame sem retirar os rins, marcando-os e as carcaças e vísceras correspondentes, de interesse da inspeção final. Art. 92 A inspeção dos cérebros será obrigatoriamente realizada quando o mesmo é comercializado ou industrializado. Art. 93. Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo, devem ser convenientemente assinalados pelo serviço de inspeção e diretamente conduzidos ao Departamento de Inspeção Final, onde são julgados após exame completo. §1º. Tais carcaças,

partes de carcaça e órgãos não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa do serviço de inspeção. §2º. As carcaças, partes de carcaças ou órgãos condenados, ficam seqüestrados pelo serviço de inspeção e são conduzidos à fábrica de produtos não comestíveis, através de chutes, carrinhos especiais, ou outros recipientes apropriados e devidamente identificados para este fim. §3º. Todo material condenado deve ser desnaturado ou seqüestrado pelo serviço de inspeção, quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que forem transportados para transformação em outro estabelecimento. Art. 94. O couro de animais condenados por qualquer doença contagiosa, bem como os couros que eventualmente tenham tido contato com eles, serão desinfetados por processo previamente aprovados e sob a vista do serviço de inspeção. Art. 95. As carcaças, partes de carcaças ou órgãos com abscessos ou com lesões supuradas devem ser julgados pelo seguinte critério: I - quando a lesão é extensa, múltipla ou disseminada, de modo a atingir grande parte da carcaça, esta deve ser condenada; II - carcaças ou partes de carcaça que se contaminarem acidentalmente com material purulento são também condenadas; III - abscessos ou lesões supuradas localizadas podem ser removidos, condenando-se apenas os órgãos e as partes atingidas; IV - as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento são condenadas. Art. 96. Sala de Inspeção Final - A instalação da inspeção final na sala de matança é de caráter obrigatório. §1º. O Médico veterinário chefe de inspeção na sala de matança, é o executor técnico responsável pelos seus trabalhos. §2º. Destina-se à inspeção final a recepção das carcaças e vísceras marcadas nas diversas linhas de inspeção. §3º. Tais carcaças, de acordo com o seu estado e a juízo do serviço de inspeção, ou serão condenadas ou terão aproveitamento condicional, depois de receberem a respectiva “limpeza”. Art. 97. Destinação das Carcaças - Tendo formado seu juízo através dos exames que realizou, ou aqueles a que eventualmente recorreu, o serviço de inspeção dará às carnes inspecionadas os seguintes destinos alternativos: I - liberação para o consumo; II - aproveitamento condicional: salga, embutidos cozidos (salsicharia), conserva, etc.; III - rejeição parcial (afecções benignas circunscritas, lesões traumáticas localizadas e contaminação limitada); IV - rejeição total. Art. 98. Após liberadas das linhas de inspeção, as carcaças e vísceras julgadas em condições de consumo humano direto e as condenadas, devem ser marcadas com os carimbos específicos fornecidos pelo serviço de inspeção. Art. 99. Carimbagem das carcaças apreendidas nas linhas de inspeção e re-inspecionadas pela inspeção final: as carcaças re-inspecionadas serão assinaladas de acordo com o destino dado pelo Médico Veterinário responsável pela inspeção final e carimbadas conforme os modelos oficiais previstos neste regulamento ou em legislação específica. Art. 100. As carcaças liberadas pelo serviço de inspeção, para serem

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal N° 370 de 24 de abril de 2017



transportadas, poderão permanecer em câmara fria no estabelecimento, à temperatura de zero a sete graus centígrados por um período de seis a dezoito horas. Art. 101. Devem ser destruídos no próprio matadouro, os materiais condenados oriundos da sala de abate, utilizando para tal, forno crematório ou outro meio apropriado. Parágrafo único - A juízo do serviço de inspeção poderá ser permitida, excepcionalmente, a retirada de materiais condenados e não comestíveis para a industrialização fora do estabelecimento, ou seja, em graxaria industrial, desde que devidamente desnaturados com substância aprovada para a finalidade e que o seu transporte seja efetuado em recipientes ou veículos estanques e específicos. Subseção I - Inspeção Post Mortem: Aspectos Gerais das enfermidades Art. 102. Actinomicose ou Actinobacilose - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose. I - Faz-se rejeição parcial nos seguintes casos: a) quando as lesões são localizadas, sem complicações secundárias e o animal se encontra em boas condições de nutrição, a carcaça pode ser aproveitada, depois de removidos e condenadas as partes atingidas; b) quando as lesões são localizadas nos órgãos de eleição, comprometendo os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional para esterilização pelo calor, depois de condenados os órgãos lesados; c) são condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão maxilar é discreta, estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos; d) quando a lesão é discreta e limitada à língua, comprometendo ou não os linfonodos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada para esterilização pelo calor, depois da remoção e condenação da língua e seus linfonodos. Art. 103. Linfadenite inespecífica - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões inespecíficas extensas em linfonodos de distintas regiões, acompanhadas ou não de complicações, com comprometimento do estado geral da carcaça. I - Faz-se rejeição parcial nos seguintes casos: a) no caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem deste linfonodo, liberando-se a carcaça e os órgãos; b) no caso de lesões inespecíficas mais acentuadas de linfonodos sem atingir a generalização, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem deste linfonodo, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor. Art. 104. Edema generalizado - Devem ser condenadas as carcaças que no exame post mortem demonstrem edema generalizado. Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados devem ser removidas e condenadas as carnes, partes das carcaças e órgãos que apresentarem infiltrações edematosas. Art. 105. Alterações pulmonares - Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica, devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características

gerais da carcaça. §1º. Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos, e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das partes afetadas. §2º. Nos casos de lesões pulmonares ou pleurais circunscritas, localizadas podendo haver repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser destinada à pasteurização, a critério do serviço de inspeção. §3º. A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares ou pleurais em processo agudo ou em fase de resolução, abrangendo o parênquima pulmonar, com exsudato, com repercussão na cadeia linfática regional, porém sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada à esterilização pelo calor. §4º. Deve ser condenada a carcaça de animais acometidos de afecções extensas do parênquima pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não com outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça. Art. 106. Brucelose - As carcaças de animais suspeitos ou sorologicamente positivos para Brucelose devem ser obrigatoriamente encaminhadas à inspeção final. §1º. Devem ser condenadas as carcaças de animais sorologicamente positivos quando em estado febril, no exame ante mortem. §2º. Nos casos de lesões generalizadas as carcaças devem ser condenadas. §3º. Nos casos de lesões localizadas, depois de removidas e condenadas as partes atingidas, as carcaças devem ser destinadas a esterilização pelo calor. Art. 107. Carbúnculo Sintomático, Anaplasmoze, Babesiose - Devem ser condenadas as carcaças e órgãos de animais acometidos dessas doenças. Art. 108. Carcaças contaminadas - As carcaças, partes de carcaça, ou órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, ou bile, durante a evisceração devem ser condenados, desde que não seja possível a remoção completa da parte contaminada. Parágrafo único. As carcaças, suas partes ou órgãos que apresentem contaminação por sujidades ou outros materiais estranhos em qualquer fase de sua manipulação, podem ser destinados ao aproveitamento condicional, após a remoção do material contaminado, a critério do serviço de inspeção. Art. 109. Carbúnculo Hemático - Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive couro, chifres, cascos, pêlos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas: I - não podem ser evisceradas as carcaças reconhecidas portadoras de carbúnculo hemático; II - quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente limpeza e desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, bem como o uniforme dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado; III - uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate é automaticamente interrompido e imediatamente se inicia a

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



desinfecção; IV - recomenda-se para desinfecção o emprego de uma solução a 5% (cinco por cento) de hidróxido de sódio, hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficiência comprovada; V - devem ser tomadas as precauções necessárias junto aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e desinfecção pessoal com produtos de eficiência comprovada e devem ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução; VI - todas as carcaças ou partes de carcaças, inclusive couros, cascos, chifres, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados; VII - a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso, deve ser desinfetada e imediatamente removida para o esgoto. Art. 110. Carnes cansadas - Em todos os casos em que se comprovem alterações por febre de fadiga, a carcaça poderá ser destinada a pasteurização ou condenação total, a juízo do serviço de inspeção. Art. 111. Caquexia - Todas as carcaças provenientes de animais em estado de caquexia devem ser condenadas. Art. 112. Magreza - Os animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados a aproveitamento condicional. Art. 113. Carnes alteradas - Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhado de alterações musculares. §1º. Também são condenadas as carcaças em início de processo putrefativo, ainda que em área muito limitada. §2º. A rejeição será também total, quando o processo coexistir com lesões inflamatórias de origem gástrica ou intestinal. Art. 114. Carnes repugnantes - Devem ser condenadas as carcaças, partes dela ou órgãos com aspectos repugnantes, com coloração anormal, com degeneração gordurosa, albuminóide, calcárea ou congestas. Parágrafo único. São também condenadas as carcaças, em processo putrefativo que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementais ou outros considerados anormais. Art. 115. Carnes sanguinolentas - As carcaças, partes de carcaça e órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos devem ser condenadas, desde que a alteração seja consequência de doenças ou afecções de caráter sistêmico. Art. 116. Todas as carcaças de animais doentes afetados por uma doença generalizada, septicêmica, piêmica, toxêmica ou virêmica, cujo consumo possa causar toxiinfecção, infecção ou intoxicação alimentar, devem ser condenadas. Art. 117. Cirrose Hepática - Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrofica devem ser condenados. Parágrafo único. As carcaças após rigoroso exame podem ser liberadas desde que não haja comprometimento das mesmas. Art. 118. Contusão - Os animais que apresentam contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenados §1º. Nos casos de contusão, fratura ou luxação localizada, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes atingidas. §2º. Quando ocorrerem

lesões mais extensas, sem o comprometimento de toda a carcaça, esta deve ser destinada a pasteurização, depois de removidas e condenadas as partes atingidas. Art. 119. Nos casos de ocorrência de parasitoses não transmissíveis ao homem, os órgãos e partes afetadas devem ser condenados e a carcaça pode ser liberada para consumo desde que não haja comprometimento da mesma. Art. 120. Fasciolose - As carcaças de animais portadores de Fasciola hepatica devem ser condenadas quando houver caquexia consecutiva. Parágrafo único. Os órgãos e as partes atingidas devem ser sempre condenados. Art. 121. Hidatidose - devem ser condenados os órgãos e as carcaças de animais portadores de cisto hidático, quando houver caquexia consecutiva. Parágrafo único. Fígados portadores de lesão periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ser liberados depois de removidas e condenadas as partes atingidas. Art. 122. Esofagostomose - As carcaças de animais portadores de Esofagostomoses devem ser condenadas, quando houver caquexia consecutiva.

Parágrafo único. Os intestinos ou partes de intestinos podem ser aproveitados, sempre que os nódulos sejam em pequeno número e possam ser removidos. Art. 123. Glândulas mamárias - As glândulas mamárias devem ser removidas intactas de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitando-se as particularidades de cada espécie. §1º. A presença de leite ou pus em contato com a carcaça ou partes da carcaça, determina a remoção e condenação das partes contaminadas. §2º. As glândulas mamárias portadoras de mastite, sinais de lactação, bem como as de animais reagentes à brucelose devem ser sempre condenadas. §3º. O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido depois de rigoroso exame do órgão e sua liberação. Art. 124. Glossites - Condenam-se todas as línguas portadoras de glossite. Art. 125. Necrobacilose hepática - Devem ser condenados os fígados com necrobacilose nodular. Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta também deve ser condenada. Art. 126. Icterícia - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada, não só na gordura, mas também no tecido conjuntivo, aponevroses, ossos, túnica interna dos vasos, associados às características de afecção do fígado ou quando o animal não tenha sido bem sangrado e mostre numerosas manchas sanguíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa, ou ainda quando revele sinais de caquexia ou anemia, decorrentes de intoxicação ou infecção. §1º. Quando tais carcaças não revelem características de infecção ou intoxicação e venham a perder a cor anormal após a refrigeração, podem ser destinadas ao consumo. §2º. Quando, no caso de parágrafo anterior, as carcaças conservem sua coloração depois de resfriadas, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, a juízo do serviço de inspeção. §3º.

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 - Passagem Franca - MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



Nos casos de coloração amarela somente na gordura de cobertura, quando a musculatura e vísceras são normais e o animal se encontra em bom estado nutricional, com gordura muscular brilhante, firme e de odor agradável, a carcaça pode ser liberada ao consumo. §4º. O julgamento de carcaças com tonalidade amarela ou amareló-esverdeada deverá ser realizado preferencialmente com luz natural ou outra que não interfira na avaliação. Art. 127. As carcaças provenientes de animais sacrificados após a ingestão acidental de produtos tóxicos ou em virtude de tratamento terapêutico, devem ser condenadas. Art. 128. Lesões cardíacas - Devem ser condenados os corações com lesões de miocardite, endocardite, pericardite. Parágrafo único. As carcaças de animais com lesões do coração podem ser liberadas para o consumo, desde que não haja comprometimento da carcaça ou outros órgãos. Art. 129. Lesões renais - Devem ser condenados os rins com lesões renais tais como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções renais, devendo-se verificar se estas lesões estão ou não ligadas a doenças infecto-contagiosas ou parasitárias, bem como se acarretam em alterações na carcaça. Art. 130. Míiases – Devem ser condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas. Parágrafo único. Quando a infestação já determinou alterações musculares, com mau cheiro nas regiões atingidas, a carcaça deve ser julgada de acordo com a extensão da alteração para destinação adequada, condenando-se no todo ou apenas as partes atingidas. Art. 131. Órgãos de coloração anormal ou outras afecções - Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos, devem ser condenados. Art. 132. Euritrematose – Devem ser condenados os pâncreas infestados por parasitas do gênero Euritrema. Art. 133. Sarnas - As carcaças de animais portadores de sarnas em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexo sobre a musculatura, devem ser condenadas. Parágrafo único. Quando a sarna é discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as partes afetadas. Art. 134. Teleangiectasia maculosa do fígado - Nos casos desta afecção obedecem-se as seguintes normas: I - condenação total quando a lesão for generalizada; II - os fígados que apresentarem lesões discretas podem ser liberados após remoção e condenação das partes atingidas. Art. 135. Tuberculose - A condenação total deve ser feita quando: I - no exame ante mortem o animal apresentar-se febril; II - a tuberculose é acompanhada de caquexia; III - se constatarem lesões tuberculosas nos músculos, nos ossos ou nas articulações ou, ainda, nos linfonodos que drenam a linfa dessas partes; IV - ocorrem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e abdômen; V - houver lesões miliares de parênquimas ou serosas; VI - as lesões forem múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação

ou presença de tubérculos jovens; VII - existirem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um sitio de eleição; VIII - existir tuberculose generalizada, ou seja, quando além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e seus linfonodos correspondentes, são encontradas lesões em um dos seguintes órgãos: baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsulas supra-renais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas. Art. 136. Tuberculose – Aproveitamento parcial: I - as carcaças cujos órgãos apresentem alterações de origem tuberculosa podem ser aproveitadas, após esterilização pelo calor, desde que as lesões sejam discretas, localizadas ou encapsuladas e estejam limitadas a linfonodos do mesmo órgão ou à existência concomitante de lesões em linfonodos e um órgão pertencente à mesma cavidade, desde que não haja evidências de uma invasão do bacilo tuberculoso ao restante da carcaça e órgãos. a) nestes casos devem ser feitas as remoções e condenação dos órgãos e partes atingidas. 1. enquadraram-se ainda neste caso, animais reagentes em teste de diagnóstico sem lesões graves e reações de linfonodos satélites e que no exame ante mortem não se apresentavam em estado febril; 2. lesões com as mesmas características descritas neste inciso, localizadas nos linfonodos da carcaça ou cabeça, implicam no mesmo aproveitamento desde que removidas e condenadas as áreas atingidas. II - podem ser liberadas as carcaças cujos órgãos ou linfonodos apresentem lesões discretas, localizadas, calcificadas, isoladas e resolvidas, neste caso condenam-se os órgãos e respectivos linfonodos de drenagem correspondentes que apresentem lesões tuberculosas. III - devem ser rejeitadas as partes das carcaças ou órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza. Art. 137. Neoplasias - Devem ser condenadas as carcaças de animais com neoplasias extensas, que apresentem repercussão no seu estado geral, com ou sem metástase. §1º. Deve ser condenado todo órgão ou parte de carcaça atingido pela neoplasia. §2º. Quando se tratar de lesões neoplásicas mais extensas, porém localizadas e sem comprometimento do estado geral, a carcaça e órgãos devem ser destinados ao aproveitamento condicional, depois de removidas e condenadas as partes e órgãos comprometidos. §3º. Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e órgãos comprometidos. Subseção II – Inspeção Post Morte: Aspectos Específicos em Aves Art. 138. Na inspeção de aves aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem - Aspectos Gerais e na Subseção Inspeção Post Mortem - Aspectos Gerais das Enfermidades, além dos que se consignam nesta Subseção. Art. 139. Todas as aves que no exame ante ou post mortem apresentarem sintomas ou forem suspeitas de tuberculose, pseudo-tuberculose, leucoses, influenza aviária, Doença de

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



Newcastle, hepatite por corpúsculo de inclusão, Doença de Gumboro, septicemia em geral, aspergilose, candidíase, síndromes hemorrágicas, erisipela, estafilococose, listeriose, Doença de Marek, ascite, diátese exudativa e psitacose, devem ser totalmente condenadas. §1º. Para os estados anormais ou patológicos não previstos na relação acima, a destinação deve ser a critério do serviço de inspeção. §2º. As enfermidades, laringotraqueíte infecciosa, criptosporidiose, tifoze aviária, pulorose, paratifoze, pasteurelose, coccidiose, enterohepatite, histomoníase, espiroquetose, coriza infecciosa, boubá aviária, micoplasmose, sinovite infecciosa determinam rejeição total das aves quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada. Art. 140. As endo e ecto parasitoses, quando não acompanhadas de magreza, determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas. Art. 141. Devem ser condenadas totalmente as carcaças e vísceras com canibalismo quando existirem lesões com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça. Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da parte acometida. Art. 142. Devem ser totalmente condenadas as carcaças e vísceras de aves que apresentem lesões mecânicas extensas incluindo as devido à escaldagem excessiva. Parágrafo único. As lesões superficiais determinam condenação parcial com liberação do restante da carcaça e das vísceras. Art. 143. Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura. Subseção III – Inspeção Post Morte: Aspectos Específicos em Bovídeos Art. 144. Na inspeção de bovídeos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Morte - Aspectos Gerais e na Subseção Inspeção Post Morte - Aspectos Gerais das Enfermidades, além dos que se consignam nesta Subseção. Art. 145. Hemoglobinúria bacilar dos bovinos, Varíola, Septicemia hemorrágica, Febre catarral maligna – Devem ser condenadas as carcaças e órgãos de bovinos acometidos dessas doenças. Art. 146. Cisticercose bovina - Devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas por *Cysticercus bovis*. I - entende-se por infecção intensa quando são encontrados 2 (dois) ou mais cistos, localizados em 3 (três) sítios de eleição, sendo que obrigatoriamente 1 (um) sítio deve ser a musculatura da carcaça; II - permite-se, depois de removidas as partes atingidas, o aproveitamento condicional das carcaças e demais tecidos envolvidos, nas seguintes situações: a) esterilização pelo calor: quando forem observados mais de 1(um) cisto e menos do que o considerado na infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os sítios de eleição; b) tratamento pelo frio em temperatura mínima de -10º C (menos dez graus Celsius) por 10 (dez) dias ou salga em salmoura saturada em peças de no máximo 2,5Kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias quando for observado 1 (um) cisto viável, considerando a pesquisa em todos

os sítios de eleição; c) podem ser aproveitadas para consumo as carcaças que apresentem 1 (um) único cisto já calcificado, após remoção e condenação dessa parte. III - o diafragma, seus pilares, e o esôfago, assim como outros pontos passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça; IV - os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos sítios de eleição devem atender ao disposto nas normas complementares. Subseção IV – Inspeção Post Morte: Aspectos Específicos em Equídeos Art. 147. Na inspeção de equídeos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Morte - Aspectos Gerais e na Subseção Inspeção Post Morte - Aspectos Gerais das Enfermidades, além dos que se consignam nesta Subseção. Art. 148. Devem ser consideradas doenças que acarretam rejeição total: Meningite cérebro-espinhal, Encefalomielite infecciosa, Febre tifóide, Durina, Mal de cadeiras, Azotúria, Hemoglobinúria paroxística, Garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou tumores malignos. I - no caso de Anemia infecciosa equina: a) quando observadas lesões indicativas de um processo agudo, as carcaças devem ser condenadas; b) quando se tratar de uma infecção crônica, as carcaças podem ser liberadas para consumo, desde que não apresentem sinais de icterícia, depois de removidos os órgãos alterados. Art. 149. Mormo – Devem ser condenadas as carcaças e órgãos de animais que, no exame post mortem, forem constatadas lesões indicativas da ocorrência de mormo. I - quando identificadas às lesões no post mortem, o abate deve ser automaticamente interrompido e devem ser devidamente higienizados todos os locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo as recomendações estabelecidas pelo setor competente responsável pela sanidade animal; II - devem ser tomadas as precauções necessárias junto aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, aplicando-se as regras de higiene e desinfecção pessoal com produtos de eficiência comprovada e devem ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução; III - todas as carcaças ou partes de carcaças, inclusive couros, cascos, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados. Subseção V – Inspeção Post Morte: Aspectos Específicos em Ovinos e Caprinos Art. 150. Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Morte - Aspectos Gerais e na Subseção Inspeção Post Morte - Aspectos Gerais das Enfermidades, além dos que se consignam nesta Subseção. Art. 151. Cenurose – As carcaças de animais portadores de cenurose, quando acompanhadas de caquexia, devem ser condenadas. Parágrafo único. Os órgãos atingidos, cérebro ou medula espinhal, devem sempre serem condenados. Art. 152. Cisticercose ovina - Devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas pelo *Cysticercus ovis*. §1º. Entende-se por infecção intensa quando

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



são encontrados 2 (dois) ou mais cistos, localizados em 3 (três) sítios de eleição, sendo que obrigatoriamente 1 (um) sítio deve ser a musculatura da carcaça. §2º. Permite-se depois de removidas as partes atingidas, a esterilização pelo calor das carcaças e demais tecidos envolvidos quando forem observados mais de um cisto e menos do que o considerado na infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição. §3º. A carcaça pode ser liberada para consumo, depois de removida a parte atingida, quando for observado no máximo 1 (um) cisto, considerando a pesquisa em todos os pontos de eleição. §4º. Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos sítios de eleição devem atender ao disposto nas normas complementares. Art. 153. Linfadenite Caseosa – As carcaças de animais que apresentarem lesões numerosas e extensas de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões com ou sem comprometimento do estado geral da carcaça, devem ser condenadas. §1º As carcaças com lesões localizadas devem ser destinadas a esterilização pelo calor; desde que permitam a remoção da área de drenagem linfática. §2º As carcaças de animais com lesões discretas nos linfonodos, calcificadas ou em processo de calcificação, podem ser liberadas para consumo depois de removida e condenada a área de drenagem linfática; §3º Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e vísceras, estas devem ser condenadas. Art. 154. Sarcosporidiose - Adotam-se os mesmos critérios estabelecidos para os suídeos. Subseção VI – Inspeção post Morte: Aspectos Específicos em Suídeos Art. 155. Na inspeção de suídeos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem - Aspectos Gerais e na Subseção Inspeção Post Mortem - Aspectos Gerais das Enfermidades, além dos que se consignam nesta Subseção. Art. 156. Afecções de pele - As carcaças de suídeos atingidos por afecções da pele tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas ou outras dermatites, podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as partes acometidas e desde que a musculatura se apresente normal. Parágrafo único. As carcaças de suídeos acometidas com sarnas, em estágios avançados, demonstrando sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura devem ser condenadas. Art. 157. Erisipela - Nos suídeos que apresentam casos agudos de Erisipela, com eritema cutâneo difuso, detectados na inspeção ante mortem, devem ser abatidos em separado. §1º. Os casos previstos no caput deste artigo, bem como animais com múltiplas lesões de pele ou artrite complicadas por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico, as carcaças devem ser totalmente condenadas. §2º. Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada para pasteurização, após condenação do órgão ou partes atingidas. §3º. No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou carcaça, esta deve ser destinada para pasteurização,

após remoção da parte atingida. Art. 158. Artrite - As carcaças de suídeos com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial acompanhados de caquexia, devem ser condenadas. §1º. Carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, com ou sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas a pasteurização. §2º. Carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte afetada. Art. 159. Cisticercose suína - As carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus celulosae* devem ser condenadas. §1º. Entende-se por infecção intensa, a presença de cistos em quantidades superiores a infecção considerada leve, após incisões praticadas em várias partes da musculatura. §2º. Entende-se por infecção leve, a presença de 1(um) cisto vivo ou 2(dois) cistos calcificados após incisões praticadas em várias partes da musculatura. §3º. Nos casos de infecção leve, as carcaças podem ser destinadas para aproveitamento condicional devendo-se realizar um dos seguintes tratamentos: I - pelo frio a -10°C (menos dez graus Celsius) durante 10 (dez) dias; II - esterilização pelo calor; III - salga em salmoura saturada em peças de no máximo 2,5 Kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias. §4º. As carcaças que apresentem um único cisto calcificado, após remoção e condenação desta parte, podem ser aproveitadas para consumo. §5º. As vísceras, com exceção da língua, coração e porções carnosas do esôfago, e os tecidos adiposos, após exame minucioso, não devem sofrer qualquer restrição podendo ser liberadas desde que consideradas isentas de infecção. §6º. Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, através da fusão pelo calor, condenando-se as demais partes. §7º. Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos sítios de eleição devem atender ao disposto nas normas complementares. Art. 160. Devem ser condenadas as carcaças de suínos atingidos por peste suína. §1º. Quando rins e linfonodos revelem lesões duvidosas e, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação também é total. §2º. Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicarão igualmente em condenação total. §3º. Quando as lesões são de modo geral discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e linfonodos, a carcaça deve ser destinada a esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas. Art. 161. Todos os suídeos que morrerem asfixiados seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos na escaldagem, devem ser condenados. Art. 162. Sarcosporidiose - As carcaças com infecção intensa por sarcosporidiose devem ser condenadas. §1º. Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura. §2º. Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



carça ou órgão devendo a carça ser destinada à pasteurização, após remoção da parte atingida. Art. 163. Trichinelose – As carças acometidas de *Trichinella spiralis* sempre devem ser destinadas ao aproveitamento condicional através do tratamento térmico pelo frio. Art. 164. Nos animais criptorquidas ou que tenham sido castrados, quando for comprovado através de teste, a presença de forte odor sexual, as carças devem ser condenadas. Parágrafo único. Carças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos. Art. 165. Linfadenite granulomatosa - As carças de suínos que apresentem lesões granulomatosas localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como, nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou órgão afetado. Art. 166. Tuberculose em suínos - A condenação total deve ser feita nos seguintes casos: I - quando no exame ante mortem o animal apresentar-se febril; II - quando a tuberculose é acompanhada de caquexia; III - quando se constatarem alterações tuberculosas nos músculos, nos tecidos intramusculares, nos ossos vertebrais ou nas articulações; IV - quando ocorrerem lesões caseosas concomitantemente em órgãos torácicos e abdominais, com alteração de suas serosas; V - quando houver lesões miliares de parênquimas ou serosas; VI - quando as lesões forem múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens; VII - quando existir tuberculose generalizada. §1º. A tuberculose é considerada generalizada, quando além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e seus linfonodos correspondentes, são encontradas lesões em um dos seguintes órgãos: baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsulas supra-renais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas. Tubérculos numerosos uniformemente distribuídos em ambos os pulmões, também evidenciam generalização. §2º. As carças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou existência concomitante de lesões em linfonodos e um órgão, após condenação das partes atingidas, devem ser destinadas a esterilização pelo calor. §3º. Devem ser rejeitadas as partes das carças ou órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza. Seção IV - Seções Anexas ao Abate Art. 167. Seção de Miúdos: é o local destinado à manipulação, limpeza e preparo para melhor apresentação e subsequente tratamento dos órgãos e vísceras retiradas dos animais abatidos. §1º. Podem ser manipulados nesta seção: encéfalo, língua, coração, fígado, pulmões, rins, baço, cabeça, aorta, traquéia, testículos, rabo, medula espinhal, ligamentos, tendões, glândula mamária, vergalho, cartilagens, glândulas endócrinas, preservadas as condições de fluxo, evitando-se riscos de contaminação cruzada. §2º. Os procedimentos para manipulação dos

miúdos nas diversas espécies abatidas, devem atender ao disposto nas normas complementares. Art. 168. Seção de Mocotós é o local destinado à manipulação, limpeza e preparo das patas de bovinos para fins comestíveis preservados as condições de fluxo, evitando-se riscos de contaminação cruzada. Parágrafo único. Os procedimentos para manipulação dos mocotós, devem atender ao disposto nas normas complementares. Art. 169. Seção de Bucharia é o local destinado à manipulação, limpeza e preparo dos estômagos de ruminantes para fins comestíveis, constituindo-se de 2 (duas) seções separadas fisicamente sendo a primeira para esvaziamento do conteúdo gástrico e retirada da mucosa e a segunda para cozimento e preparo final. Parágrafo único. Os procedimentos para manipulação de mocotós, devem atender ao disposto nas normas complementares. Art. 170. Seção de Triparia é o local destinado à manipulação, limpeza e preparo dos intestinos e órgãos abdominais para fins comestíveis, constituindo-se de 2 (duas) seções separadas fisicamente sendo a primeira para esvaziamento do conteúdo intestinal e retirada da mucosa e a segunda para cozimento ou salga e preparo final. Art. 171. São considerados produtos de triparia, as vísceras e órgãos abdominais, consideradas como envoltórios naturais, tais como o estômago, intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos. I - podem ainda ser utilizados como envoltórios, o peritônio parietal, o epíplon, e a pele de suíno, devidamente depilada. Parágrafo único. Os procedimentos para manipulação de triparia, devem atender ao disposto nas normas complementares. Art. 172. É proibido o emprego de testículos no preparo de produtos cárneos. Parágrafo único. Quando destinados ao consumo, os testículos só podem sair do estabelecimento após frigorificação, em peças inteiras, embaladas e devidamente identificadas. Art. 173. É proibido o uso de tonsilas, glândulas salivares, ovários, baço, outras glândulas, linfonodos e hemolinfáticos, como matéria prima para o preparo de produtos cárneos. Art. 174. Permite-se o aproveitamento de cartilagens, glândulas, mucosas, bile ou órgãos como matéria prima destinada à elaboração de produtos opoterápicos. Art. 175. É proibida qualquer manipulação de couros e peles nas seções de miúdos, bucharia e triparia. Parágrafo único. As salgadeiras deverão localizar-se a uma distância mínima de 40(quarenta) metros do corpo industrial. Seção V – Produtos Cárneos Art. 176. Entende-se por “carne”, as massas musculares e demais tecidos que as compõem, procedentes de animais de abate sob serviço de inspeção, submetida ao resfriamento de forma a possibilitar a ocorrência de reações bioquímicas e biofísicas necessárias à transformação do músculo em carne. Parágrafo único. Os procedimentos para manipulação das carnes nas diversas espécies abatidas devem atender ao disposto nas normas complementares. Art. 177. Entende-se por “miúdos”, os órgãos, vísceras e partes de animais de abate, destinados à alimentação humana. Parágrafo único. Os procedimentos para manipulação dos miúdos nas diversas

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



espécies abatidas devem atender ao disposto nas normas complementares. Art. 178. Entende-se por "carcaças", as massas musculares e ossos os animais abatidos, desprovidos da cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparadas, respeitadas as peculiaridades de cada espécie. §1º. A carcaça dividida ao longo da coluna vertebral origina as meias carcaças que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo as espécies, resultam nos quartos anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros. §2º. Nas meias-carcaças é obrigatória a retirada da medula vertebral, bem como das carnes provenientes do local de sangria, antes do resfriamento, ressalvadas as peculiaridades de cada espécie. §3º. Os procedimentos para manipulação das carcaças nas diversas espécies abatidas devem atender ao disposto nas normas complementares. Art. 179. Entende-se por "produtos cárneos", aqueles em que as propriedades originais da carne fresca foram modificadas através de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda através da combinação destes métodos, em processos que podem envolver a adição de condimentos, especiarias, aditivos ou coadjuvantes de tecnologias diversas. Parágrafo único. Os procedimentos para classificação e elaboração dos produtos cárneos, devem atender ao disposto em complementares. Art. 180. Conserva, Conserva mista e Semiconserva cárneas, são os produtos submetidos a processo físico ou químico suficiente, associados ou não, que possam torná-lo livre de microrganismos patogênicos e garantir sua estabilidade a temperatura ambiente. §1º. Conserva é todo produto de baixa acidez embalado em recipiente hermeticamente fechado, submetido ou não a vácuo e esterilizado pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior a 3 (três) ou a redução de 12 log10 de Clostridium botulinum e resfriado imediatamente, estável a temperatura ambiente e respeitando-se a peculiaridade do produto. §2º. Conserva mista é aquele em que é permitida a associação de produto cárneo com vegetais. §3º. Semiconserva é o produto submetido a processo químico ou físico, associados ou não, que possam torná-lo livre de células vegetativas de microrganismos patogênicos, estabilizando o alimento em temperatura ambiente e sob pH baixo. Art. 181. Lingüiça Frescal é o produto cárneo obtido de carnes das diferentes espécies animais, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. Parágrafo único. A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e das características físico-químicas para cada tipo de produto de acordo com o Regulamento Técnico específico oficialmente adotado. Art. 182. Lingüiça Cozida é o produto cárneo obtido de carnes das diferentes espécies animais, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo térmico adequado. Parágrafo único. A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e das

características físico-químicas para cada tipo de produto de acordo com o Regulamento Técnico específico oficialmente adotado. Art. 183. Lingüiça Dessecada é o produto cárneo obtido de carnes das diferentes espécies animais, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo de cura e dessecação. Parágrafo único. A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e das características físico-químicas para cada tipo de produto de acordo com o Regulamento Técnico específico oficialmente adotado. Art. 184. Almôndega é o produto cárneo obtido a partir da carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado. Parágrafo único. A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e das características físico-químicas para cada tipo de produto, de acordo com o Regulamento Técnico específico oficialmente adotado. Art. 185. Hambúrguer é o produto cárneo obtido da carne moída das diferentes espécies animais, adicionado ou não do tecido adiposo e ingredientes, moldado e submetido a processo tecnológico adequado. Parágrafo único. A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e das características físico-químicas para cada tipo de produto de acordo com o Regulamento Técnico específico oficialmente adotado. Art. 186. Kibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina, moída, adicionada com trigo integral, acrescido de ingredientes. §1º. Quando a carne utilizada não for bovina ou ovina, será denominado de Kibe seguido do nome da espécie animal de procedência. §2º. A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e das características físico-químicas para cada tipo de produto de acordo com o Regulamento Técnico específico oficialmente adotado. Art. 187. Presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente dos cortes do membro posterior de suínos, desossado ou não e submetido ao processo tecnológico adequado. §1º. Quando o membro posterior utilizado não for de suíno, o produto deve ser denominado Presunto seguido do nome da espécie animal de procedência. §2º. Deve ser atendido o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico, oficialmente adotado. Art. 188. Apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes de massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, adicionados de ingredientes e submetidos ao processo de cozimento adequado. Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico oficialmente adotado. Art. 189. Fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, miúdos comestíveis, adicionados de ingredientes e submetidos ao processo térmico adequado, embalado hermeticamente ou não, permitindo-se o uso de vegetais na composição do produto. Parágrafo único. A classificação deve ser de

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal N° 370 de 24 de abril de 2017



acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e das características físico-químicas para cada tipo de produto de acordo com o Regulamento Técnico específico oficialmente adotado. Art. 190. Mortadela é o produto cárneo obtido de uma emulsão de carnes de diferentes espécies animais, acrescido ou não de toucinho, pele e miúdos, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, em diferentes formas, e submetido ao tratamento térmico adequado. Parágrafo único. A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e características físico-químicas para cada tipo de produto de acordo com o Regulamento Técnico específico oficialmente adotado. Art. 191. Salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, acrescido ou não de gordura, pele e miúdos, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a um processo térmico adequado. Parágrafo único. A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e características físico-químicas para cada tipo de produto de acordo com o Regulamento Técnico específico oficialmente adotado. Art. 192. Salame é o produto cárneo obtido de carne suídea, ou suídea e bovina, adicionado de toucinho, ingredientes, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não e dessecado. Parágrafo único. A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria-prima, das técnicas de fabricação e características físico-químicas para cada tipo de produto de acordo com o Regulamento Técnico específico oficialmente adotado. Art. 193. Pepperoni é o produto cárneo elaborado de carnes suínas, ou bovinas e suínas, toucinho, adicionado de ingredientes com granulometria média entre 3 (três) e 6 (seis) milímetros, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado por tempo indicado no processo de fabricação, defumado ou não. Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico, oficialmente adotado. Art. 194. Copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína, denominado de nuca ou sobrepaleta, adicionado de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não. Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico, oficialmente adotado. Art. 195. Lombo seguido da especificação que couber é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, ovinos e caprinos, adicionados de ingredientes e submetidos ao processo tecnológico adequado. Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico oficialmente adotado. Art. 196. Bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal dos suídeos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, adicionado de ingredientes e submetido ao processo térmico adequado, com defumação. Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico

oficialmente adotado. Art. 197. Charque, sem qualquer outra especificação, é a carne bovina salgada e dessecada. Parágrafo único. Quando a carne empregada não for de bovino, depois da designação charque deve seguir a espécie animal de procedência. Parágrafo único. Deve ser atendido o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico oficialmente adotado. Art. 198. Outros produtos cárneos não descritos neste regulamento podem ser aprovados à critério do serviço de inspeção, desde que atendidos os Regulamento Técnico de identidade e qualidade específicos oficialmente adotados. Art. 199. Especialidades industriais são os cortes obtidos das diferentes espécies animais que possam servir ao preparo de produtos cárneos não contemplados no presente Regulamento e cuja fabricação está sujeita a autorização do serviço de inspeção. Subseção I - Matérias-Primas de Produtos Cárneos Art. 200. Entende-se por Proteína cárnea a proteína proveniente dos músculos esqueléticos das diferentes espécies animais, excluindo-se as proteínas do tecido conjuntivo. Art. 201. Carne Mecanicamente Separada (CMS) é a carne obtida por processo mecânico de separação dos ossos das diferentes espécies animais, destinada à elaboração de produtos cárneos específicos. 1º. O produto deve ser designado Carne Mecanicamente separada (CMS), seguido do nome da espécie animal que o caracterize. §2º. As disposições devem ser atendidas em Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico oficialmente adotado. Art. 202. A adição de colágeno, tecidos colagenosos ou gelatina comestível somente deve ser permitido nos produtos autorizados, e em proporções definidas de acordo com o Regulamento Técnico específico. Art. 203. É permitida a adição de miúdos comestíveis para fabricação de produtos cárneos na proporção máxima de 10% (dez por cento), exceto para Pastas e Patês. §1º. Para seu uso deve ser atendido o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico oficialmente adotado, para cada produto. §2º. Para os produtos em que além de miúdos, é permitida a utilização de pele e tendões, o somatório total não pode ser superior a 10% (dez por cento) da composição do produto. Art. 204. Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de produtos cárneos industrializados, desde que obtido em condições adequadas. Parágrafo único. A sua utilização será permitida para elaboração dos produtos cárneos industrializados de acordo com o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico oficialmente adotado. Art. 205. Permite-se a utilização de sangue no preparo de produtos industrializados embutidos, desde que este seja colhido isolada ou coletivamente conforme a peculiaridade de cada espécie animal, rejeitando-se o sangue procedente daqueles que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou considerados impróprios para o consumo humano. §1º. É proibido desfibrinar o sangue a mão, quando destinado à alimentação humana. §2º. Deve ser permitida a sua utilização para elaboração dos produtos cárneos de acordo com o Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



oficialmente adotado. Art. 206. As tripas e membranas animais, empregadas como envoltórios, devem estar rigorosamente limpas e sofrer lavagem imediatamente antes de seu uso. Subseção II - Ingredientes, Aditivos e Coadjuvantes Tecnológicos de Produtos Carneos Art. 207. Ingrediente é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um produto e que permanece ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação ou Regulamento Técnico específico. Art. 208. Aditivo alimentar é qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos produtos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento conforme estabelecido em legislação ou Regulamento Técnico específico. Art. 209. Coadjuvante de Tecnologia de Fabricação é toda substância, excluindo os equipamentos e os utensílios utilizados na elaboração e/ou conservação de um produto, que não se consome por si só como ingrediente alimentar e que se emprega intencionalmente na elaboração de matérias-primas, alimentos ou seus ingredientes, para obter uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou fabricação, devendo ser eliminada do alimento ou inativada, podendo admitir-se no produto final a presença de traços de substância, ou seus derivados, conforme estabelecido em legislação ou Regulamento Técnico específico. Art. 210. Além dos aditivos oficialmente regulamentados, podem ser adicionados à formulação de produtos cárneos sal (cloreto de sódio), açúcares, gêneros alimentícios, especiarias, condimentos e temperos. Art. 211. Condimento são as substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar os produtos cárneos e que devem atender a regulamentação técnica específica do órgão competente. Art. 212. Corantes são as substâncias que conferem, intensificam ou restauram a cor de produtos cárneos. Parágrafo único. É permitido o uso de corantes nos produtos cárneos de acordo com o estabelecido em legislação específica. Art. 213. O emprego de nitratos e nitritos, de sódio ou de potássio, ou a combinação entre eles, só pode ser feito em quantidades tais que, no produto pronto para o consumo, o teor em nitrito ou combinações deste com o nitrato não ultrapasse 150ppm (cento e cinquenta partes por milhão). §1º. Para produtos específicos que devem ser submetidos à aquecimento severo antes do consumo, tais como bacon, linguiças e outros, o teor de nitrito adicionado não deve ultrapassar 120ppm (cento e vinte partes por milhão) devendo ser associado com ácido ascórbico, isoascórbico ou seus sais sódicos, em níveis mínimos de 500 mg (quinhentos miligramas) por kg (quilo) de produto, visando o controle da formação de nitrosaminas. §2º. Os nitratos e nitritos, de sódio ou de potássio, usados na elaboração de produtos de origem animal, não devem conter metais pesados, nem substâncias tóxicas ou não

permitidas neste Regulamento. Art. 214. O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos deve ser isento de substâncias orgânicas ou minerais estranhas à sua composição e deve atender a regulamentação técnica específica do órgão competente. Art. 215. Em produtos cárneos permite-se o uso de amido nos seguintes produtos: I – fiambres e mortadelas na quantidade de 5% (cinco por cento), exceto para Mortadela Bologna e Italiana em que seu uso não é permitido; II – salsichas e apresuntado na proporção de 2% (dois por cento); III – pastas ou patês na proporção de 10% (dez por cento). Art. 216. Os produtos cárneos devem seguir a designação oficial (denominações de venda) dos respectivos Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade. Parágrafo único. Casos de designações não previstas em regulamentação específica serão submetidos à avaliação do serviço de inspeção. Art. 217. Para a fabricação de produtos cárneos, nos estabelecimentos sob serviço de inspeção municipal, somente deve ser permitida a entrada de produtos que constem neste Regulamento ou que tenham sido aprovados, ou considerados isentos de registro pelo órgão competente. Seção VI - Produtos Gordurosos Comestíveis Art. 218. As dependências e equipamentos do estabelecimento ou seção de produtos gordurosos comestíveis são privativos para esses produtos, sendo proibida sua utilização para manipulação de produtos não comestíveis. Art. 219. Produtos gordurosos comestíveis são aqueles destinados à alimentação humana que resultam do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos, que venham a ser aprovados pelo serviço de inspeção. Parágrafo único. Os produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal de que procedem se distinguem em produtos gordurosos de bovídeos, eqüídeos, ovinos, caprinos, suídeos, aves, ovos e de pescado e devem ser produzidos de acordo com normas específicas. Art. 220. Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados gorduras com exceção da banha e da manteiga. Art. 221. Quando os produtos gordurosos são apresentados em estado líquido devem ser denominados óleos. Art. 222. O emprego de corantes, conservadores ou antioxidantes nos produtos gordurosos comestíveis somente pode ser utilizado mediante aprovação do processo de fabricação pelo serviço de inspeção. Art. 223. Composto é o produto obtido pela mistura de gorduras e óleos comestíveis, de origem animal ou vegetal. Seção VII - Produtos Não Comestíveis Art. 224. Produtos não comestíveis são aqueles resultantes do processamento de resíduos animais para o preparo exclusivo de produtos não destinados à alimentação humana. Art. 225. Produtos gordurosos não comestíveis são todos aqueles obtidos pela fusão de carcaças, partes de carcaça, ossos, órgãos e vísceras não empregados na alimentação humana, bem como os que assim forem destinados pelo serviço de inspeção. Art. 226. Os produtos gordurosos não comestíveis, segundo a espécie animal de que se procedem se distinguem em: sebo para ruminantes, graxa para suínos

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



ou óleos no caso de aves, eqüídeos e pescado e devem ser produzidos de acordo com normas específicas. CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS PARA LEITE E DERIVADOS Art. 227. Os estabelecimentos destinados ao leite e derivados classificam-se em: I - propriedades rurais: a) fazendas leiteiras; b) estábulos leiteiros; c) granjas leiteiras. II - estabelecimentos industriais: a) postos de refrigeração; b) queijarias; c) usinas de beneficiamento; d) fábricas de laticínios; e) entrepostos de laticínios. Art. 228. Para os fins destas normas técnicas são adotados os seguintes conceitos, relativamente aos estabelecimentos de leite e derivados: I - propriedades rurais são os estabelecimentos produtores de leite para posterior processamento industrial em estabelecimento sob inspeção oficial. Parágrafo único. os diferentes tipos de propriedades rurais devem atender a requisitos previstos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico em vigor. II - estabelecimentos industriais são os destinados a recebimento de leite e seus derivados para refrigeração, beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber: a) postos de refrigeração: assim denominado o estabelecimento destinado à recepção e ao tratamento pelo frio, de leite reservado ao consumo e à industrialização, devendo ser dotado de aparelhagem necessária previsto no Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico em vigor. 1. quando se tratar de leite destinado ao consumo em natureza, as operações permitidas nos postos de refrigeração são a filtração, a refrigeração e o acondicionamento do leite cru. b) queijaria: assim denominado o estabelecimento, situado em fazenda leiteira e destinado à fabricação de queijo tipo Minas. 1. as queijarias deverão ter dependência para recebimento do leite e manipulação, além de depósito, só podendo funcionar quando filiadas a entrepostos de laticínios, nos quais será complementado o preparo do produto com sua maturação, embalagem e rotulagem; 2. o funcionamento das queijarias só é permitido para manipulação do leite da própria fazenda e quando não possa ser enviado para postos de refrigeração, usinas de beneficiamento, fábrica de laticínio e entrepostos de laticínios. c) usina de beneficiamento: assim denominado o estabelecimento, destinado ao beneficiamento de leite para o consumo direto, podendo remeter leite resfriado para outros estabelecimentos bem como receber leite já beneficiado e empacotado para distribuição ao consumo, podendo ainda, desde que instalado e equipado, elaborar e/ou fabricar produtos derivados, acabados ou semi-acabados, ou receber esses produtos para complementação e distribuição; d) fábrica de laticínios: assim denominado o estabelecimento, destinado ao recebimento de matéria-prima para o preparo de produtos derivados do leite, acabados ou semi-acabados, podendo ainda receber esses produtos para complementação e distribuição; e) entreposto de laticínios: assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, fracionamento, acondicionamento e distribuição de produtos lácteos,

excluído o leite em natureza. Art. 229. Para implantação e reaparelhamento de estabelecimentos de leite devem ser satisfeitas, além das normas contidas nos capítulos I e II e outras de acordo com os Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade específicos em vigor, as seguintes condições que lhe são próprias: I - dispor de abastecimento de água potável para atender suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e das dependências sanitárias, admitindo-se como satisfatória a proporção de seis litros de água para cada um de leite produzido e/ou recebido; II - possuir pé direito de 4,00 metros no mínimo, para as seções industriais; nas recepções abertas e salas climatizadas tolera-se 3,00 metros, 2,80 metros nos vestiários e instalações sanitárias; e nas câmaras frias, 2,50 metros; Parágrafo único. Poderá ser exigido pé-direito superior a 4,00 metros quando a localização dos equipamentos e/ou condições de temperatura dentro dos setores industriais assim indicar. III - o prédio industrial deve contar com recepção ampla. a) a plataforma poderá ser a 0,80 cm do solo para facilitar a descarga e ter espaço para guarda de vasilhames depois de lavados; b) o laboratório de análises deve estar junto à recepção, facilitando os trabalhos de seleção da matéria prima. IV - os estabelecimentos que recebam mais de 5.000 litros por dia deverão ter higienizadora de latões automática, sendo a última fase com ar seco; V - os estabelecimentos que recebam mais de 10.000 litros por dia devem ter mecanização de recebimento com esteira, balança de pesagem, conjunto de desnat, pingadeira e higienizadora de latões e, se empacotarem leite, deverão ter, também, máquina para higienização das cestas plásticas em local adequado; VI - as tubulações e equipamentos deverão ser de aço inoxidável, em alguns locais poderá ser permitido outro material aprovado pelo serviço de inspeção; VII - os utensílios tais como pás, mexedores, formas e outros, não poderão ser de madeira; VIII - os latões poderão ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado com até 2% de Pb, ou de outros tipos de material desde que aprovados pelo serviço de inspeção; IX - os utensílios e equipamentos usados deverão ser lisos, planos, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes; X - as mesas para os trabalhos de manipulação e preparo de produtos lácteos serão de material inoxidável em estrutura de ferro; XI - não é permitido modificar as características dos equipamentos nem operá-los acima de sua capacidade sem prévia autorização do serviço de inspeção, sendo considerada satisfatória a vazão horária de ¼ do volume diário recebido; XII - a localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racional, facilitando a higienização, recomendando-se afastamento de 0,80 cm entre eles e entre as paredes, colunas e divisórias; XIII - para a higienização de circuitos fechados de tubulação e pasteurizadores, deve-se usar método de limpeza conforme projeto de Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO) a serem apresentados pela empresa e aprovados pelo serviço de inspeção. Art. 230. Para a produção do leite, as fazendas leiteiras, estábulos leiteiros e granjas leiteiras

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



deverão obedecer além do previsto nos respectivos Regulamentos Técnico de identidade e qualidade em vigor, as seguintes condições que lhes são próprias: I - para os estabulos leiteiros é exigido que se mantenha o rebanho em boas condições sanitárias, devendo dispor de: a) currais, com área proporcional ao gado existente; b) estabulos com corredores e passagens indispensáveis, com área correspondente ao número de animais a estabular, sendo aconselhável um para cada grupo de oitenta vacas ou búfalas; c) ter pé direito de três metros, piso impermeável, revestido de cimento áspero, paralelepípedo ou outro material aceitável, com declive não inferior a dois por cento, provido de canaletas de largura, profundidade e inclinação suficientes; d) ter piso suspenso na plataforma de ordenha, podendo ser ripado ou não; e) se possuir muros ou paredes, deverão ser impermeabilizados com material aceitável, de altura mínima de um metro e vinte centímetros; f) possuir abastecimento de água potável, rede de esgoto e instalações adequadas para o recebimento e tratamento de resíduos orgânicos; g) a dependência para ordenha deverá ser afastada de fonte produtora de mau cheiro e/ou construção que venha causar prejuízos à obtenção higiênica do leite; h) o local de ordenha não pode ser utilizado como local de depósito de utensílios, equipamentos, alimentos ou outros produtos estranhos à própria ordenha; i) dispor de posto de refrigeração para resfriar o leite no mínimo a dez graus centígrados, quando não existir usina de beneficiamento própria; j) os três primeiros jatos de cada teta devem ser desprezados e colhidos em recipiente adequado de fundo escuro, para detectar o aparecimento de mamite. As vacas, búfalas e cabras com mamite serão ordenhadas por último e seu leite não pode ser utilizado; k) os animais tratados com antibióticos e quimioterápicos somente poderão ter seu leite aproveitado para consumo humano oito dias após o término do tratamento. II - as granjas leiteiras, além das normas para o estábulo leiteiro, devem satisfazer às seguintes condições: a) dispor de sala de ordenha destinada exclusivamente a essa finalidade, provida de aparelhagem indispensável em número proporcional ao das vacas, tais como, área, iluminação e aeração suficiente, pé direito de no mínimo 3,00 (três) metros, forro convenientemente pintado, piso impermeabilizado com declive que facilite rápida limpeza, paredes revestidas com material que permita uma boa limpeza, abastecimento de água potável em abundância e ampla rede de esgoto com declive que permita o rápido escoamento; b) dispor de usina de beneficiamento instalada de acordo com as exigências. Parágrafo único - As fazendas leiteiras, como não recebem registro nem relacionamento, devem ser cadastradas pelos estabelecimentos e atenderem os regulamentos técnicos específicos. Art. 231 - os estabelecimentos produtores de leite de cabra e ovelha podem ser classificados como estábulo leiteiro ou granja leiteira, desde que atendam às exigências mencionadas, além das seguintes: a) tratando-se de capril ou cabanha, deve ele dispor de área proporcional ao número de cabras ou ovelhas, recomendando-se 1,20

m2 por matriz; b) ter mangedouras e/ou cochos de fácil limpeza; c) ter piso suspenso na plataforma de ordenha, podendo ser ripado ou não; d) a sala de ordenha poderá ser construída contígua ao capril ou cabanha, desde que fisicamente separada por parede inteira; e) poderá ser dispensada a sala de ordenha para produção de leite de cabra ou ovelha desde que o capril ou cabanha tenham condições satisfatórias, sendo obrigatória, nesse caso, a ordenha mecânica; f) para o leite de cabra e ovelha a temperatura para resfriamento após a ordenha será de cinco graus centígrados. Art. 232. Os estabelecimentos de produção de leite e derivados do leite de búfala deverão observar as seguintes regras, além de outras previstas neste regulamento: I - a dependência para ordenha deverá estar afastada de fonte produtora de mau cheiro e/ou construção que venha a causar prejuízos à obtenção higiênica de leite, devendo, pelo menos, constituir-se de abrigo fechado à meia altura, coberto de piso impermeável, dotado de água corrente e mantido permanentemente limpo. O local de ordenha não pode ser utilizado como local de depósito de utensílios, equipamentos, alimentos ou outros produtos estranhos a ordenha; II - para o leite de búfala são fixados os seguintes limites superiores de temperaturas: a) refrigeração após a pasteurização, até cinco graus centígrados; b) entrega ao consumo, de leite envasado com até dez graus centígrados. III - o beneficiamento - pasteurização propriamente dita, deverá seguir as normas gerais de leite, não se permitindo processos nelas não previstos. Art. 233. No transporte do leite a ser beneficiado ou industrializado deverão ser observadas as exigências previstas no Regulamento Técnico de identidade e qualidade específico em vigor. Art. 234. Os entrepostos de laticínios e fábricas de laticínios deverão atender às seguintes exigências: I - ter vasilhames, equipamentos e utensílios em condições eficientes de uso, sem amassados, cantos vivos, de modo a facilitarem a perfeita higienização; II - pasteurizar e empacotar com fecho inviolável todo leite que vai ser exposto ao consumo; III - controlar, de maneira eficaz, as temperaturas dos pasteurizadores e resfriadores; IV - diariamente, fazer a análise de todo produto recebido e expedido; V - tratando-se de leite de consumo, proíbe-se que seja estocado por tempo que impeça seu beneficiamento em até vinte e quatro horas após a ordenha, podendo esse prazo ser dilatado em casos especiais: a) ultrapassando esse prazo, o leite deve ser destinado a industrialização. VI - obedecer ao fluxograma: recepção, seleção, medição, filtração, refrigeração, estocagem e expedição, como segue: a) ter dependência para o recebimento de matéria-prima; b) ter dependência de beneficiamento para a realização das operações de filtração, pasteurização, refrigeração e envase; c) ter dependência de manipulação e fabricação de produtos derivados, inclusive salga e maturação, quando for o caso; d) ter câmaras frias para estocagem de produtos que necessitem de conservação pelo frio; e) ter depósito para material de uso corrente - embalagens e outros; f) ter laboratório para análise

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 - Passagem Franca - MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



de matéria-prima e de produto. Art. 235. As usinas de beneficiamento deverão atender às seguintes exigências: I - a estocagem deve ser feita com temperatura baixa, conferindo ao produto até cinco graus centígrados; II - a padronização seguirá a porcentagem de gordura regulamentar; III - na pasteurização deve-se empregar temperatura e tempo que determinem a fosfatase negativa e a peroxidase positiva, imediatamente resfriado a menos de cinco graus centígrados; IV - o envase deverá ser automático, com fecho inviolável, podendo, no caso de leite de cabra, ser semi-automático, para estabelecimentos que recebam até mil litros diários; V - o armazenamento deverá ser feito em câmaras frigoríficas com temperaturas que confirmem, no máximo, até cinco graus centígrados ao produto acabado; VI - a distribuição do produto deverá ser feita em carros isotérmicos, que serão inspecionados permanentemente com vistas à sua higiene e estado de conservação; VII - o fluxograma a ser obedecido é o seguinte: recepção, seleção, medição - pesagem, filtração, refrigeração ou não, tanque isotérmico, estocagem, pasteurização, padronização, refrigeração, estocagem, envase, câmara frigorífica e expedição; VIII - filtração é a retirada, por processo mecânico, das impurezas do leite mediante centrifugação ou passagem em material filtrante próprio sob pressão; IX - pasteurização é o emprego conveniente do binômio tempo-temperatura, com o fim de destruir totalmente a flora microbiótica patogênica sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio químico do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades organolépticas normais; X - os processos de pasteurização do leite podem ser: a) pasteurização de curta duração, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de setenta e dois a setenta e cinco graus centígrados por quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria, seguida do resfriamento imediato à temperatura de 2º a 5ºC; b) pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite de sessenta e dois a sessenta e cinco graus centígrados por trinta minutos, devendo ser utilizado aparelho de dupla parede, provido de agitadores para movimentação do leite nos sentidos horizontal e vertical, de maneira a propiciar seu aquecimento homogêneo. 1. o aparelho deve ser provido de tampa, termômetro, termostato e marcador de tempo para o controle do processo de pasteurização, bem como de registro para esgotamento; 2. é obrigatório na pasteurização lenta, as provas de fosfatase e peroxidase, em cada lote produzido para comprovar a eficácia da pasteurização. c) poderão ser utilizados outros métodos de pasteurização, desde que previamente aprovados pelo serviço de inspeção. XI - refrigeração é a aplicação do frio industrial ao leite cru, pré-aquecido, pasteurizado e concentrado, com vistas a inibição temporária do desenvolvimento microbiano; XII - envasamento é a operação pela qual o leite é acondicionado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar a sua identificação, distribuição e excluir a possibilidade de fraude: a) o leite só pode ser exposto ao

consumo envasado em embalagem devidamente aprovada pelo serviço de inspeção, para cada tipo de leite; b) tolera-se o envasamento com fechos manuais em estabelecimentos que produzam leite tipo "C", em quantidade inferior a quinhentos litros diários. Art. 236. Para o leite e todos os seus derivados, deverão ser atendidos os Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade específicos. Art. 237. Para os produtos derivados do leite não previstos em regulamentos técnicos específicos, somente poderão ser fabricados após definição dos padrões, das características tecnológicas, organolépticas, químicas e de qualidade e aprovação do serviço de inspeção. Art. 238. As autoridades de saúde pública determinarão as condições de manutenção do leite nos estabelecimentos varejistas. Art. 239. Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. Parágrafo único. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda. Art. 240. É permitido os seguintes tipos de leite, por enquanto perdurar sua produção: I - quanto à origem: a) leite tipo "A"; b) leite tipo "B"; c) leite tipo "C". II - quanto ao teor de gordura: a) leite integral; b) leite padronizado; c) leite desnatado; d) semi desnatado. III - quanto ao tratamento térmico: a) leite cru refrigerado; b) leite pasteurizado; c) leite UHT ou leite longa vida, ou ultra pasteurizado; d) leite esterilizado. Parágrafo único - Qualquer desses tipos só pode ser dado ao consumo devidamente processado em estabelecimentos que atendam as exigências previstas nestas normas. Art. 241. Leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado à obtenção do leite beneficiado para consumo humano direto ou para transformação em derivados lácteos em todos os estabelecimentos de leite e derivados submetidos ao serviço de inspeção. Art. 242. Leite pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir de leite cru refrigerado, pasteurizado pelos processos indicados em Regulamento. Art. 243. Leite UHT (Ultra Alta Temperatura, UAT) é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado, homogeneizado e submetido ao processo de ultra-alta temperatura conforme indicado em Regulamento. Art. 244. Leite esterilizado é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado, previamente envasado e submetido ao processo de esterilização conforme indicado em Regulamento. Art. 245. Os processos de pasteurização do leite de cabra podem ser: I - pasteurização de curta duração; II - pasteurização lenta; III - poderão ser utilizados outros métodos de pasteurização, desde que previamente aprovados pelo serviço de inspeção. § 1º. Fica proibida a repasteurização do leite de cabra. § 2º. O leite pasteurizado, a ser exposto ao consumo, deve ser empacotado com fecho inviolável. § 3º. É permitida a utilização de garrafas plásticas desde que possuam uma terminação para fechamento adaptada de maneira inviolável. Art. 246. É também obrigatória a análise do leite de cabra destinado ao consumo. Parágrafo único. A análise do leite de cabra, seja qual for o

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



fim a que se destina, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de precisão e/ou rotina. Art. 247. Considera-se normal o leite de cabra que apresente: I - características organolépticas normais; II - teor de gordura mínima de três por cento; III - acidez em percentual de ácido láctico entre 0,13 e 0,18; IV - extrato seco total mínimo de 11%; V - densidade a quinze graus centígrados cifra mínima 1.028 e cifra média 1.034; VI - índice crioscópico entre -0,550 e -0,585; VII - cloreto de sódio oscilando entre 1.8 a 2.2 gramas por litro. Parágrafo único. A faixa normal para a acidez titulável de leite de cabra cru congelado variará de 0,11% a 0,18 %, expresso em ácido láctico. Art. 248. Será considerado impróprio para o consumo, quando se tratar de leite de cabra, aquele que: I - revele acidez, em percentual de ácido láctico, inferior a 0,13% e superior a 0,19%; II - contenha colostro ou elementos figurados em excesso; III - não satisfaça ao padrão bacteriológico para produção de contagem global de 500.000 col/ml para o leite cru e de contagem global de 40.000 col/ml e 2 coliformes/ml para o leite pasteurizado e ausência de coliformes fecais; IV - apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais; V - apresente elementos estranhos à sua composição normal; VI - revele quaisquer alterações que o tornem impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza; VII - apresente mistura com qualquer outro tipo de leite; VIII - seja leite de retenção. Parágrafo único - Para determinação do padrão bacteriológico das enzimas do leite adotar-se-ão provas de redutase, fosfatase, peroxidase, contagem microbiana e testes de presença de coliformes. Art. 249. Os processos de pasteurização de leite de búfala poderão ser: I - pasteurização de curta duração; II - pasteurização lenta; III - poderão ser utilizados outros métodos de pasteurização, desde que previamente aprovados pelo serviço de inspeção. Art. 250. Considera-se normal o leite de búfala que apresente: I - características organolépticas normais, para a espécie; II - teor de gordura mínima de quatro e meio por cento; III - acidez em graus Dornic entre 14 e 23, com pH entre 6,40 e 6,90; IV - extrato seco desengordurado E.S.D. mínimo de 8.57%; V - densidade a 15 graus centígrados entre 1,028 e 1,034; VI - Índice crioscópico entre -0,520 e -0,570. Art. 251. Será considerado impróprio para o consumo, quando se tratar de leite de búfala, aquele que: I - revele acidez inferior a quatorze e superior a vinte e três graus Dornic; II - contenha colostro ou elementos figurados em excesso; III - não satisfaça ao padrão bacteriológico para produção de contagem global de 500.000 col/ml para o leite cru e de contagem global de 40.000 col/ml e 2 coliformes/ml e ausência de coliformes fecais, para o leite pasteurizado; IV - apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais; V - apresente elementos estranhos à sua composição normal; VI - revele quaisquer alterações que o tornem impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza. § 1º. A produção dos derivados deverá seguir orientação tecnológica prevista na elaboração, de acordo com sua origem. § 2º.

Fica proibida a adição ao leite de búfala de leite de outra espécie de animais. Art. 252. Na análise do leite de vaca, de cabra ou de búfala serão considerados: I - os caracteres organolépticos - cor, cheiro, sabor e aspecto, temperatura e lactofiltração; II - densidade pelo termo-lactodensímetro, a quinze graus centígrados; III - acidez pelo acidímetro Dornic; IV - gordura pelo método Gerber; V - extrato seco total e desengordurado, por discos, tabelas ou aparelhos apropriados. Art. 253. Somente poderá ser beneficiado o leite considerado normal, sendo proibido o beneficiamento de leite que: I - provenha de propriedade interdita pela defesa sanitária animal; II - esteja adulterado, fraudado ou revele a presença de colostro ou leite de retenção; III - apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior à exigida para os padrões respectivos; IV - revele, na prova de redutase, contaminação excessiva com descoramento em tempo inferior a cinco horas para o leite de vaca tipo A, três horas e meia para o tipo B, duas horas e meia para o tipo C e inferior a três e horas e meia para o leite de búfala ou cabra, observada para este último a contagem global não superior a 500.000 germes/ml, no leite cru. Art. 254. Leite reconstituído é o produto resultante da dissolução do leite em pó ou concentrado em água, adicionado ou não de gordura láctea, até atingir o teor gorduroso fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização e pasteurização. Art. 255. Para obtenção do leite pasteurizado reconstituído o estabelecimento deverá contar com dependência própria e específica, equipada com tanque de mistura de leite em pó e água potável, provido de agitador mecânico, funil e bomba sanitária para recirculação da mistura. § 1º. Junto a dependência de reconstituição deverá haver um pequeno depósito de leite em pó para ser utilizado no dia. § 2º. As quantidades de leite em pó e água deverão ser calculados em função do extrato seco desengordurado no produto final. § 3º. É permitida a mistura do leite em natureza com leite reconstituído desde que o produto final tenha a denominação de "leite pasteurizado reconstituído". Art. 256. Considera-se "manteiga", o produto gorduroso resultante da batadura do creme de leite pasteurizado, derivado exclusivamente do leite de vaca, adicionado ou não de fermento lácteo selecionado ao qual se incorpore ou não sal - cloreto de sódio. Art. 257. Entende-se por "manteiga de garrafa" ou "manteiga da terra" o produto gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico adequado. Art. 258. As manteigas devem ser consideradas impróprias para o consumo, além de estarem sujeitos às demais restrições deste regulamento, quando: I - apresentarem características sensoriais anormais; II - apresentarem adição de conservadores, substâncias estranhas à sua composição ou corante não permitidos pelo serviço de inspeção; III - apresentarem impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza; IV - não atenderem aos padrões microbiológicos e físicos químicos definidos em regulamentos técnicos específicos. Art.

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



259. Considera-se "creme" o produto lácteo rico em gordura resultante do desnatado parcial ou total do leite. Art. 260. Considera-se "creme de leite a granel de uso industrial", o produto obtido em quantidade, transportado de estabelecimento um industrial de produtos lácteos a outro, afim de ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final. Art. 261. Os cremes de leite devem ser considerados impróprios para industrialização ou consumo, além de estarem sujeitos às demais restrições deste regulamento, quando: I - apresentarem características sensoriais anormais; II - apresentarem adição de conservadores ou neutralizantes de acidez, substâncias estranhas à sua composição ou corante não permitido pelo serviço de inspeção; III - apresentarem impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza; IV - não atender aos padrões microbiológicos e físicos químicos definidos em regulamentos técnicos específicos. Art. 262. Considera-se "leite aromatizado" a mistura preparada com leite, açúcar, aromatizantes ou outras substâncias e tratamento térmico adequado. § 1º. Para a produção do leite aromatizado exigem-se dependências próprias e locais para guardar ingredientes e equipamentos específicos para as misturas. § 2º. No preparo do leite aromatizado será permitido o emprego de leite integral, padronizado ou desnatado, bem como do leite desidratado e/ou reconstituído. § 3º. O leite aromatizado deve ser convenientemente homogenizado. Art. 263. Entende-se por "leite em pó" o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Art. 264. Entende-se por "leite em pó modificado" o produto resultante da dessecação do leite previamente preparado, considerando-se como tal, além do acerto de teor de gordura, a acidificação por adição de fermentos lácticos ou de ácido láctico e o enriquecimento com açúcares, com sucos de frutas ou com outras substâncias permitidas, que a dietética e a técnica indicarem. Parágrafo único. Permite-se a elaboração de leite em pó modificado sem processo de acidificação por adição de fermentos lácteos ou ácido láctico. Art. 265. Entende-se por "leite em pó maltado" o produto resultante da secagem e moagem em condições próprias, de mistura de leite de teor de gordura, ajustado com extrato de malte previamente germinado, devidamente preparado. Parágrafo único. A acidez da mistura pode ser reduzida parcialmente, com a quantidade estritamente necessária de bicarbonato de sódio, adicionada ou não de citrato de sódio ou fosfato dissódico, como emulsionantes. Art. 266. O leite em pó maltado deve atender às seguintes especificações: I - ser obtido de matéria-prima e de substâncias que satisfaçam à legislação vigente; II - apresentar caracteres organolépticos normais, inclusive boa solubilidade; III - umidade máxima de 3% (três por cento); IV - gordura máxima de 9% (nove por cento); V - resíduo mineral fixo entre 2,8 a 4% (dois e oito décimos a quatro por cento); VI - caseína entre 6 e 10% (seis e dez por cento); VII - protídeos totais: entre 12 e 15 % (doze e quinze por cento); VIII - lactose: entre 10 e

16% (dez e dezesseis por cento); IX - maltose: entre 38 e 48% (trinta e oito a quarenta e oito por cento); Parágrafo único. O acondicionamento do leite maltado em pó pode ser a prova de ar e umidade, com ou sem vácuo. Art. 267. Entende-se por "farinha láctea" o produto resultante de dessecação em condições próprias, da mistura de leite com farinha de cereais e leguminosas, cujo amido tenha sido tornado solúvel por técnica apropriada. Parágrafo único. É permitida a adição de cacau, ou de chocolate em pó, de malte ou de outras substâncias às farinhas lácteas, desde que tenham aplicação na dietética e sejam permitidas pelo serviço de inspeção. Art. 268. A farinha láctea deve atender as seguintes especificações: I - ser obtida de matéria-prima e de substâncias que satisfaçam à regulamentação vigente; II - apresentar caracteres normais, inclusive boa solubilidade em água; III - ter no mínimo 20% (vinte por cento) de extrato seco total de leite; IV - ter no mínimo 5% (cinco por cento) de gordura láctea V - não ter mais de 6% (seis por cento) de umidade; VI - ter no mínimo 30% (trinta por cento) de farinha de cereais ou de leguminosas; VII - não conter substâncias conservadores. Parágrafo único. O acondicionamento de farinha láctea deve ser feito de modo que o produto fique ao abrigo do ar ou de qualquer fator de deterioração. Art. 269. Entende-se por "gordura anidra de leite" (ou butteroil) o produto gorduroso obtido a partir de creme ou manteiga, pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processo tecnologicamente adequado. Art. 270. Entende-se por "lactose", o produto obtido pela separação e cristalização do açúcar do leite. Compreende a "lactose refinada", a "lactose bruta" e a "lactose industrial". Art. 271. Entende-se por "soro de leite", o produto obtido na fabricação de queijo ou da caseína mediante a adição de coalho e/ou fermentos lácticos ou ainda através de ácido com posterior neutralização e separação do soro por prensagem e/ou centrifugação. §1º. O soro de leite pode ser apresentado sob a forma líquida, concentrada ou em pó. §2º. Para a obtenção do soro de leite deverão ser obedecidas também as seguintes normas: I - se destinado à alimentação animal, deve ser estocado em tanque específico, fora do corpo industrial, devendo seu transporte ser feito em tubulações, de forma higiênica; II - se na forma de soro em pó, for destinado a consumo humano na produção de ricota, deve atender as especificações para produção de leite em pó ou queijo, respectivamente, devendo ser bombeado em tubulações de aço inoxidável. Art. 272. Entende-se por "caseína", o produto obtido por precipitação do leite desnatado pelo coalho e/ou através de fermentos lácticos, ou ainda pela ação de ácidos posteriormente separado por centrifugação ou prensagem e lavados até a desacidificação completa seguida de secagem. Parágrafo único. Tratando-se de caseína não comestível deve ser ela produzida em dependências afastadas do prédio industrial. Art. 273. Entende-se por "produtos lácteos fermentados", os produtos resultantes da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios. Art. 274.

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal N° 370 de 24 de abril de 2017



Os produtos lácteos fermentados compreendem o "quefir", o "iogurte", o "leite acidófilo", o "leitelho" e a "coalhada", dentre outros, os quais podem ser obtidos de matéria-prima procedentes de qualquer espécie leiteira de diferentes teores de gordura, com adição ou não de ingredientes e aditivos permitidos. Art. 275. Denomina-se "quefir", o produto resultante da fermentação do leite pelos fermentos contidos nos grãos do quefir ou por adição de levedura de cerveja e fermentos lácteos próprios e deve apresentar: I - homogeneidade e consistência cremosa; II - sabor acidulado, picante ligeiramente alcoólico; III - teor em ácido láctico de 0,5 a 1,5% (meio e um e meio por cento); IV - teor alcoólico no máximo de 1,5% (um e meio por cento) no quefir fraco e até 3% (três por cento) no quefir forte; V - germes da flora normal com vitalidade; VI - ausência de impurezas de germes patogênicos, de coliformes e de quaisquer elementos estranhos à sua composição; VII - acondicionamento em frascos com fecho inviolável. Art. 276. Denomina-se "iogurte" o produto obtido pela fermentação láctea através da ação do *Lactobacillus bulgaricus* e do *Streptococcus thermophilus* sobre o leite integral, desnatado ou padronizado. Art. 277. Denomina-se "leite acidophilus" o produto resultante da ação do lactobacilos acidophilus sobre o leite. Parágrafo único - deve apresentar, além de suas características próprias, as condições específicas para o "iogurte". Art. 278. Denomina-se "leitelho", o líquido resultante da batida do creme para a fabricação de manteiga, adicionado ou não de leite desnatado e acidificado biologicamente por fermentos selecionados, com desdobramento parcial da lactose e rico em ácido láctico, proteína e sais minerais. Pode ser exposto ao consumo em estado fresco ou em pó, apresentando: I - leitelho fresco: a) máximo de 2% (dois por cento) de gordura de leite; b) máximo de 3% (três por cento) de proteínas; c) acidez no máximo de 0,63% (sessenta e três centésimos por cento) em ácido láctico; d) ausência de impurezas, leveduras, germes patogênicos, coliformes ou que ocasionem deterioração ou indiquem defeitos de manipulação; e) acondicionamento em frascos apropriados com fecho inviolável; f) ausência de elementos estranhos à sua composição ou substâncias não aprovadas pelo serviço de inspeção municipal. II - leitelho em pó: a) acidez em ácido láctico que, na diluição de 1 (uma) parte de leitelho em pó para 10 (dez) de água não seja superior a 0,63% (sessenta e três centésimos por cento); b) umidade máxima de 6% (seis por cento); c) odor e sabor típicos do ácido láctico; d) ausência de ranço, de substâncias conservadoras, de anti-sépticos e de outras não aprovadas pelo serviço de inspeção; e) solubilidade superior a 80% (oitenta por cento); f) reprodução do leitelho fresco quando a diluição for de 1 (uma) parte para 10 (dez) de água; g) acondicionamento em latas ou em frascos, conservados em temperatura adequada; h) ausência de levedura, de germes patogênicos, coliformes e outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeitos de manipulação. Parágrafo único - O leitelho fresco só pode ser exposto ao consumo quando proveniente de creme

pasteurizado. Art. 279. Denomina-se "coalhada", o produto resultante da ação de fermentos lácteos selecionados sobre o leite pasteurizado ou esterilizado. § 1º. A coalhada deve ser isenta de impurezas, de leveduras de germes patogênicos, coliformes ou outros que alterem o produto ou indiquem manipulação defeituosa. § 2º. Quando proveniente de leite desnatado o produto será designado "coalhada de leite desnatado". § 3º. Teor em ácido láctico de 0,5 a 1,5% (meio a um e meio por cento). § 4º. O acondicionamento será em frascos ou recipientes de vidro ou de porcelana com fechos invioláveis, aprovados pelo serviço de inspeção. § 5º. A coalhada não deve conter elementos estranhos à sua composição ou substâncias não aprovadas pelo serviço de inspeção. Art. 280. Entende-se por "doce de leite", o produto com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme e adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos). Art. 281. Entende-se por "leite condensado" ou "leite condensado com açúcar", o produto resultante da desidratação em condições próprias do leite adicionado de açúcar. Art. 282. Entende-se por "queijo" o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do coalho, enzimas específicas de bactérias específicas, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes. § 1º. Entende-se por queijo fresco o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação. § 2º. Entende-se por queijo maturado o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo. § 3º. A denominação "queijo" está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteína de origem não Láctea. § 4º. O leite a ser utilizado na fabricação de queijos deverá ser filtrado por meios mecânicos e submetidos à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa. Art. 283. Entende-se por "queijo danbo", o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. Art. 284. Entende-se por "queijo pategrás sandwich", o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. Art. 285. Entende-se por "queijo tandil", o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. Art. 286. Entende-se por "queijo

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



tybo", o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. Art. 287. O queijo tipo "roquefort" é obtido do leite cru ou pasteurizado de ovelha, de massa crua, não prensado, devidamente maturado pelo espaço mínimo de 3 (três) meses. Deve apresentar: I - formato cilíndrico, faces planas e bordos retos, formando ângulo vivo; II - peso: entre 2 e 2,200 kg (dois e dois quilos e duzentos gramas); III - crosta: fina, úmida, pegajosa, de cor amarelada; IV - consistência: mole, esfarelante, com untura manteigosa; V - texturas: fechada ou com poucos e pequenos buracos mecânicos; VI - cor: branco-creme apresentando as formações características verde-azuladas bem distribuídas, devidas ao *Penicilium roquefort*; VII - odor e sabor: próprios, sendo o sabor salgado e picante. Art. 288. O queijo tipo "gorgonzola" é de fabricação idêntica ao do tipo "Roquefort", diferenciando-se deste apenas por ser fabricado exclusivamente com leite de vaca. Art. 289. O queijo tipo "limburgo" é o produto obtido de leite cru ou pasteurizado, não prensado e devidamente maturado. Deve apresentar: I - formato paralelepípedo; II - peso: entre 250 a 300 g (duzentas e cinquenta e trezentas gramas); III - crosta: fina, amarelo-parda, úmida, pegajosa; IV - consistência: pastosa, tendente a mole e de untura manteigosa; V - textura: fechada ou com poucos buracos mecânicos; VI - cor: branco-creme podendo apresentar leve tonalidade rósea; VII - odor e sabor: próprios, gosto salgado, tendente ao picante e odor amoniacal. Art. 290. O queijo "minas" (padrão) é o produto obtido de leite integral ou padronizado, pasteurizado, de massa crua, prensado mecanicamente e devidamente maturado durante 20 (vinte) dias. Deve apresentar: I - formato: cilíndrico, de faces planas e bordos retos, formando ângulo vivo; II - peso: 1 kg a 1,200 kg (um quilograma a um quilo e duzentas gramas); III - crosta: fina amarelada, preferentemente revestida de parafina; IV - consistência: semidura, tendente a macia, de untura manteigosa; V - textura: buracos mecânicos e em cabeça de alfinete, pouco numerosos; VI - cor: branco-creme, homogênea; VII - odor e sabor: próprios, ácidos, agradáveis e não picantes. Art. 291. Entende-se por "queijo prato" o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. Art. 292. O queijo tipo "batavo" é o produto obtido de leite pasteurizado, de massa semicozida, prensado e maturado no mínimo por 20 (vinte) dias. Deve apresentar: I - formato: cilíndrico baixo ou em paralelepípedo, de faces planas, bordos retos e ângulos arredondados; II - peso: de 1 (um) a 3 (três) quilogramas; III - crosta: lisa, fina, de cor amarelada, parafinada; IV - consistência: compacta, semidura, de untura manteigosa: mais duro que o Prato; V - textura: olhos irregulares, pequenos, mecânicos, pouco numerosos; VI - coloração: massa amarelada (mais do que a do Prato); VII - odor e sabor: próprios, fortes, tendentes a picantes. Art. 293. O queijo tipo

"gouda" é semelhante ao Prato padrão, apresentando textura mais firme e paladar mais picante. Art. 294. O queijo tipo "edam" ou "reino" é produto obtido de leite pasteurizado, de massa semicozida, prensado e devidamente maturado por 2 (dois) meses no mínimo. Deve apresentar: I - formato: esférico; II - peso: 1.800g a 2.200g (mil e oitocentos a duas mil e duzentos gramas); III - crosta: lisa, fina, colorida de vermelho ou róseo, preferentemente revestida de parafina; IV - consistência: massa semidura, pouco elástica, de untura tendente a seca; V - textura: aberta, com poucos olhos arredondados, de contorno nítido, de fundo brilhante e aproximadamente com 3mm (três milímetros) de diâmetro; VI - cor: amarela-palha ou amarelada, homogênea, podendo ter tonalidade rósea; VII - odor e sabor: próprios e picantes, suaves, sendo este último tendente ao adocicado. Art. 295. O queijo tipo "gruyère" é o produto obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa cozida, prensada e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 4 (quatro) meses. Deve apresentar: I - formato: cilíndrico, de faces planas e bordos ligeiramente convexos, formando ângulo vivo; II - peso: 20 a 45 kg (vinte a quarenta e cinco quilogramas); III - crosta: firme, grossa, lisa, de cor amarelo-parda; IV - consistência: massa semidura elástica, de untura semi-manteigosa; V - textura: aberta, apresentando olhadura característica, com olhos ovais, de 5 a 10mm (cinco a dez milímetros) de diâmetro, regularmente distribuídos; VI - cor amarela-clara, homogênea e translúcida; VII - odor e sabor próprios, agradáveis, sendo o último adocicado ou tendente ao picante suave. Art. 296. O queijo tipo "emental" é o produto obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa cozida, prensado e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 4 (quatro) meses). Deve apresentar as características do "gruyère", com as seguintes particularidades: I - formato: dimensões maiores; II - peso: entre 60 a 120 kg (sessenta e cento e vinte quilogramas); III - textura: olhadura bem formada, com olhos de 10mm a 25mm (dez a vinte e cinco milímetros) de diâmetro. Art. 297. O queijo tipo "estepe" é o produto obtido do leite pasteurizado, de massa semicozida, prensado e maturado pelo espaço de 2 a 3 (dois a três) meses. Deve apresentar: I - formato: retangular, com ângulos vivos; II - peso: 5.500 a 6.500 g (cinco mil e quinhentos a seis mil e quinhentos gramas); III - crosta: grossa, bem formada, lisa, amarelada, preferentemente revestida de parafina; IV - consistência: textura, cor e odor semelhante aos queijos Prato, com sabor mais pronunciado. Art. 298. Entende-se por "queijo mussarela" o queijo obtido pela filagem da massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas) complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. Art. 299. Entende-se por Massa para elaborar Queijo Mussarela o produto intermediário de uso industrial exclusivo, destinado à elaboração de Queijo Mussarela, que se obtém por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementadas ou não por ação de bactérias lácteas específicas.

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal N° 370 de 24 de abril de 2017



Art. 300. O queijo tipo "provollone fresco" é o produto de massa filada, obtido de leite pasteurizado, não prensado, dado ao consumo, até 20 (vinte) dias de fabricação. Deve apresentar: I - formato: variável, tendente ao esférico; II - peso: de 500g a 2kg (quinhentas gramas a dois quilogramas); III - crosta, consistência, textura, cor, odor e sabor idênticos aos do tipo "mussarela". Parágrafo único. Este tipo pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada "butirro". Art. 301. Queijo tipo "siciliano" é produto de massa filada, enformada e prensada, obtido de leite cru ou pasteurizado, devidamente maturado pelo espaço mínimo de 30 (trinta) dias. Deve apresentar: I - formato: paralelepípedo, de tamanhos pequenos e grandes; II - peso: 1800 g a 2kg (mil e oitocentas gramas a dois quilogramas) no tamanho pequeno; 3.800 a 4.000 gramas (três mil e oitocentas a quatro mil gramas) no tamanho grande; III - crosta: grossa, lisa de cor amarelada, preferentemente revestida de parafina; IV - consistência: massa semidura, elástica e untura semi-manteigosa; V - textura: fechado ou com poucos olhos redondos e semelhantes aos do prato; VI - cor: branco-creme ou amarela-palha, homogênea; VII - odor e sabor: próprios, picantes. Art. 302. O queijo tipo "fontina" é o produto de massa filada, enformado e prensado, obtido de leite cru ou pasteurizado, devidamente maturado pelo espaço mínimo de 30 (trinta) dias. Deve apresentar: I - formato: cilíndrico, de tamanhos pequeno e grande; II - peso: de 900 g a 1kg (novecentos gramas a um quilograma) no tamanho menor; de 4 a 5kg (quatro a cinco quilogramas) no tamanho maior; III - crosta, consistência, textura, cor, sabor e odor idênticos aos do tipo "siciliano". Art. 303. Entende-se por "queijo parmesão", "queijo parmesano", "queijo reggiano", "queijo reggianito" e "queijo sbrinz", os queijos maturados que se obtêm por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácteas específicas. Art. 304. Queijo tipo "cheddar" é o produto obtido do leite pasteurizado, de massa semicozida, prensado e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 03 (três) meses. Deve apresentar: I - formato: cilíndrico, bordos retos e faces planas formando ângulo vivo; II - peso: 7 a 8 kg (sete a oito quilogramas); III - crosta: fina, firme, meio rugosa, de cor amarelo-parda, untada de óleo vegetal, preferentemente revestido de parafina; IV - consistência: dura, meio friável, de untura seca; V - textura: fechada, com olhos mecânicos, pouco numerosos; VI - cor: amarelo-palha, homogênea, translúcida; VII - odor e sabor: suaves, sendo o sabor tendente a picante adocicado. Art. 305. Queijo tipo "provollone curado" é o produto obtido de leite cru ou pasteurizado, enformado ou não, não prensado e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 2 (dois) meses. Deve apresentar: I - formato: tendente ao esférico ou oval; II - peso: 1 a 8 kg (um a oito quilogramas); III - crosta: firme, lisa, resistente, destacável, cor amarelo-parda, preferentemente revestida de parafina; IV - consistência: dura, não elástica, quebradiça, untada, semi-seca; V - textura: fechada ou apresentando poucos olhos em

formato de cabeça de alfinete; VI - cor: branco creme, homogêneo; VII - odor e sabor: próprios, fortes e picantes. Art. 306. O queijo tipo "caccio-cavalo" é o produto idêntico ao tipo Provolone com formato ovalar ou cilíndrico alongado. Art. 307. Entende-se por "queijo tilsit" o queijo maturado que se obtêm por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. Art. 308. Entende-se por "requeijão", o produto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionado de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. Parágrafo único. O produto poderá estar adicionado de condimentos, especiarias e/ou outras substâncias alimentícias. Art. 309. Entende-se por "ricota fresca", o produto obtido da albumina de soro de queijos, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, tratado convenientemente e tendo o máximo de 3 (três) dias de fabricação. Deve apresentar: I - formato: cilíndrico; II - peso: 0,300 g a 1.000 kg (trezentas gramas a um quilograma); III - crosta: rugosa, não formada ou pouco nítida; IV - consistência: mole, não pastosa e friável; V - textura: fechada ou com alguns buracos mecânicos; VI - cor: branca ou branco-creme; VII - odor e sabor: próprios. Art. 310. Entende-se por "ricota defumada", o produto obtido de albumina do soro do queijo adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, defumado durante 10 a 15 (dez a quinze) dias. Deve apresentar: I - formato: cilíndrico; II - peso: 300 g a 1kg (trezentas gramas a um quilograma); III - crosta: rugosa, de cor acastanhada, com aspecto característico; IV - consistência dura; V - textura fechada ou com poucos olhos mecânicos; VI - cor: creme pardo, homogêneo; VII - odor e sabor: próprios, meio picantes; Art. 311. Entende-se por "queijo processado", o produto obtido por trituração, mistura, fusão e emulsão por meio de calor e agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e ou especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea. Parágrafo único. O queijo processado poderá denominar-se: "queijo processado" ou "queijo fundido" ou "queijo processado pasteurizado". Art. 312. Entende-se por "queijo ralado" ou "queijos ralados", segundo corresponda, o produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa e/ou média umidade apto para o consumo humano. Parágrafo único. Não se permite, sobe qualquer pretexto, a ralagem de queijos impróprios para o consumo humano. Art. 313. Quanto à consistência do produto, os queijos são classificados em: I - moles: quando o teor de umidade for superior a quarenta e oito por cento - "minas frescal", "queijo fundido", "ricota fresca", "requeijão" e os tipos "roquefort", "gorgonzola", "limburgo" e outros; II - semi-duros: quando o teor de umidade estiver compreendido entre trinta e oito por cento e quarenta

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 - Passagem Franca - MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal N° 370 de 24 de abril de 2017



e oito por cento – “minas” (padrão), “prato”, e os tipos: “edam” ou “reino” “gouda”, “gruyère”, “emental”, “tilsit”, “stepe”, “mussarela”, “siciliano”, “fontinha” e outros; III - duros: quando o teor de umidade for inferior a trinta e oito por cento – “minas” duro e os tipos “parmesão”, “chedat”, “provolone”, “cacio-cavalo”, “ricota defumada” e outros. Art. 314. Quanto o teor de gordura no extrato seco, os queijos são classificados em: I - alto teor de gordura: quando o teor de gordura for superior a quarenta e cinco por cento; II - médio teor de gordura: quando o teor de gordura estiver entre trinta por cento e quarenta e cinco por cento; III - baixo teor de gordura: quando o teor de gordura for igual ou superior a quinze por cento e menor que trinta por cento; IV - desnatado: quando o teor de gordura for inferior a quinze por cento. Art. 315. Quanto à temperatura máxima de tratamento da massa durante a fabricação, os queijos são classificados em: I - massa fresca: são queijos cuja massa não sofre nenhum aquecimento além daquele do leite para que se processe a coagulação; II - massa semi-cozida: são queijos cuja massa sofre um aquecimento até uma temperatura máxima de 42° C; III - massa cozida: são os queijos cuja massa sofre um aquecimento superior a 42°C. Art. 316. Quanto à maneira de obtenção da massa os queijos são classificados em: I - obtidos por coalho: são os queijos em que a precipitação da massa é obtida pela coagulação do leite, através da renina ou quimosina; II - obtidos por fermentação láctica: são os queijos em que a precipitação da massa é obtida pela fermentação láctica do leite; III - obtidos por coagulação ácida: são os queijos em que a precipitação da massa é obtida mediante a adição de ácidos permitidos ao leite; IV - obtidos por precipitação do soro: são os queijos em que a precipitação da massa é obtida mediante a aplicação de calor, com adição de ácidos permitidos, fermento láctico, soro-fermento ou leite acidificado; V - obtidos por fusão a quente: são os queijos obtidos a partir da fusão de um ou mais tipos de queijos, mediante a aplicação de calor, com a ajuda de sais fundentes apropriados e permitidos. Art. 317. Quanto à maturação, os queijos são classificados em: I - não maturados: são os queijos entregues ao consumo após sua fabricação; II - maturados: são os queijos que passam por um período igual ou superior a dez dias, antes de serem entregues ao consumo. Art. 318. Entende-se por “margarina” o produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinado a alimentação humana com cheiro e sabor característicos. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% (m/m) do teor de lipídeos totais. CAPÍTULO VII DOS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS PARA PESCADO E DERIVADOS Art. 319. Os estabelecimentos destinados ao pescado e derivados classificam-se em: I - entreposto de pescado e derivados; II – fábrica de produtos de pescado. Art. 320. Entende-se por “entreposto de pescado e derivados” o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, lavagem, manipulação, fracionamento, acondicionamento, refrigeração, estocagem,

distribuição ou comercialização do pescado e derivados, dispoendo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis. Art. 321. Entende-se por “fábrica de produtos de pescado” o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados; dependendo do tipo de produto a ser elaborado, para recepção, lavagem, preparação, transformação, acondicionamento, refrigeração, conservação, armazenamento, distribuição e comercialização de produtos de pescado e seus derivados, dispoendo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis. Art. 322. Os estabelecimentos de que cuida o artigo anterior, para funcionar, deverão observar, além das normas contidas nos capítulos I e II e outras de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico em vigor, as seguintes condições que lhe são próprias: I - nos estabelecimentos que possuem cais ou trapiche para atracação de barcos pesqueiros: a) possuir cobertura adequada nos locais reservados à descarga dos barcos, para que o pescado não seja exposto à ação da luz direta do sol e da ação secante dos ventos; b) as áreas de descarga dos barcos deverão ser fisicamente delimitadas para impedir a entrada de cães, gatos e outros animais estranhos; c) possuir instalações e equipamentos adequados à operação de descarga dos barcos, de modo a acelerar sua realização e evitar a contaminação e o trato inadequado do pescado; d) possuir instalações e equipamentos adequados à lavagem do pescado, com cloração da água a níveis exigidos; e) possuir vestiários e sanitários privativos para a tripulação dos barcos; f) possuir instalações e equipamentos adequados para a higienização e sanitização dos barcos, bem como dos equipamentos utilizados na operação de descarga; g) o pescado, após ser lavado, deverá ser colocado em recipiente de material adequado, construído de forma que possibilitem sua fácil higienização e resfriamento do pescado; h) o gelo utilizado para manter o pescado resfriado deverá ser de procedência controlada e em quantidade suficiente de maneira a mantê-lo em condições para transporte. II - nos estabelecimentos que recebem, manipulam e comercializam pescado fresco e/ou se dediquem à sua industrialização, para consumo humano, sob qualquer forma: a) dispor de dependências, instalações e equipamentos para a recepção, seleção, inspeção, industrialização e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades; b) possuir instalações para o fabrico e armazenamento do gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo, de comprovada qualidade sanitária; c) dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento de matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação e acondicionamento dos produtos finais; d) dispor de equipamento adequado à hipercloração da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios; e) dispor de instalações e equipamentos adequados à coleta e ao transporte de resíduos de pescado, resultantes de processamento

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis devendo ser depositados em locais protegidos contra roedores, insetos e contra a exposição em temperatura elevada; f) dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em produtos não comestíveis, podendo ser dispensado no caso de encaminhamento dos resíduos a outros estabelecimentos apropriados; g) dispor de câmara de espera para o armazenamento do excesso de pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato; h) dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas recipientes, grelhas, bandejas e outros utensílios usados para acondicionamento e transporte de pescado e seus produtos; i) dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final; j) dispor, nos casos de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número mínimo e dimensões necessárias à sua estocagem, permitindo-se seu encaminhamento a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao armazenamento; l) dispor, nos casos de elaboração de produtos curados do pescado, de depósito de sal; m) dispor, quando necessário, de laboratório para controle de qualidade de seus produtos; n) dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos em conserva, de equipamento adequado e de eficiência aprovada. III - os estabelecimentos destinados à estocagem de pescado refrigerado devem dispor de câmaras frigoríficas, adequadas ao armazenamento dos produtos aos quais se destina; IV - os estabelecimentos destinados à fabricação de produtos não comestíveis de pescado devem: a) localizar-se, preferentemente, afastados do perímetro urbano; b) dispor de separação física adequada entre as áreas de produção e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinha de pescado; c) dispor de instalações e equipamentos para a desodorização de gases, resultantes de suas atividades industriais; d) dispor de veículos apropriados e isotérmicos. Parágrafo único. As "fábricas de produtos de pescado" obedecerão, ainda, no que lhes for aplicável, às exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivados. Art. 323. Entende-se por "PESCADO", os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis e outros animais aquáticos, usados na alimentação humana. § 1º. As normas previstas neste Regulamento são extensivas, às algas marinhas e outras plantas e animais aquáticos, desde que destinados à alimentação humana. § 2º. Deverão ser atendidos os Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade específicos em vigor. Art. 324. Considera-se como pescado íntegro, em natureza, apenas o pescado fresco. Parágrafo único. "Pescado fresco" é aquele conservado pela ação do gelo ou outros métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas a do gelo fundente. Art. 325. Considera-se como pescado congelado aquele tratado por processos adequados de congelamento

de modo a preservar sua qualidade. § 1º. O pescado assim tratado deverá conservar-se a uma temperatura adequada que mantenha sua qualidade durante o transporte, armazenamento e distribuição, inclusive até o momento de sua comercialização. § 2º. Depois de submetido ao congelamento, o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). § 3º. O pescado uma vez descongelado, não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas, devendo ser mantido sob as mesmas condições recomendadas para o pescado fresco. Art. 326- O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa. Art. 327. É obrigatória a evisceração do pescado, qualquer que seja a forma de sua apresentação no consumo. Art. 328. O transporte do pescado deverá obedecer aos seguintes requisitos: I – o pescado fresco deverá ser transportado em veículos isotérmicos, acondicionado em recipientes impermeáveis, lisos, de fácil lavagem e higienização e de sistema adequado de drenagem para a água de fusão do gelo, ou outros métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente; II – é proibido o transporte de peixes a granel, a exceção daquelas espécies de grande tamanho, a juízo do serviço de inspeção; III – qualquer que seja o meio de transporte utilizado deve ser adicionado gelo ao pescado fresco em quantidade suficiente que o mantenha numa temperatura próxima à do gelo fundente; IV – o pescado congelado deve ser transportado em veículo apropriado, dotado de instalação frigorífica capaz de conservá-lo a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativo), no centro térmico do pescado. Art. 329. O pescado fresco próprio para consumo deve apresentar as seguintes características sensoriais: I - peixes: a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico, sem qualquer pigmentação estranha; b) olhos claros, vivos, transparentes, brilhantes e convexos, ocupando completamente as órbitas; c) guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave; d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos; e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados; f) carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie; g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade abdominal; h) ânus fechado; i) odor próprio, característico da espécie. II - crustáceos: a) aspecto geral brilhante, úmido; b) corpo em curvatura natural, rígida, artigos firmes e resistentes; c) carapaça bem aderente ao corpo; d) coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha; e) olhos vivos, destacados; f) cheiro próprio e suave; g) as lagostas, siris e caranguejos devem estar vivos e vigorosos. III - moluscos: a) bivalves (mariscos): 1. devem estar vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas; 2. odor próprio e suave; 3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor característica de cada espécie (cinzenta - clara nas

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



ostras e amareladas nos mexilhões). b) cefalópodes (Polvo, lula): 1. pele lisa e úmida; 2. olhos vivos, salientes nas órbitas; 3. carne consistente e elástica; 4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; 5. odor próprio. § 1º. As características sensoriais a que se refere o presente artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescados usados na alimentação humana. § 2º. Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames complementares, físico químicos ou microbiológicos. Art. 330. As determinações físicas, químicas e microbiológicas para caracterização da identidade, qualidade e inocuidade do pescado, seus produtos e derivados, devem ser estabelecidas em padrões e normas complementares e legislações específicas. Parágrafo único. Os padrões e normas complementares devem prever os valores limites e métodos de análise a serem utilizados para as diferentes categorias de pescados. Art. 331. O julgamento das condições sanitárias do pescado congelado deve ser realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável. Art. 332. Considera-se impróprio para o consumo, o pescado: I - de aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado; II - que apresente coloração, odor ou sabor anormais; III - portador de lesões, ou doenças ou substâncias que possam prejudicar a saúde do consumidor; IV - que apresente infestação muscular maciça por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor; V - tratado por anti-sépticos ou conservadores não aprovados pelo serviço de inspeção municipal; VI - provenientes de águas contaminadas ou poluídas, a juízo do serviço de inspeção municipal; VII - procedente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca; VIII - em mau estado de conservação; IX - quando não se enquadrar nos limites físicos e químicos fixados para o pescado fresco. Parágrafo único. O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado, podendo ser transformado em produto não comestível, considerando os riscos de sua utilização. Art. 333. São produtos e derivados comestíveis do pescado, aqueles elaborados a partir do pescado inteiro ou parte dele, aptos para o consumo humano. Art. 334. O pescado recebido nos estabelecimentos industriais só poderá ser utilizado na elaboração de produtos comestíveis depois de submetido à inspeção sanitária. § 1º. Será também examinada ao entrar no estabelecimento qualquer matéria-prima a ser utilizada na elaboração de produtos de pescado. § 2º. A inspeção verificará ainda o estado das salmouras, massas, óleos e outros ingredientes empregados na fabricação de produtos de pescado, impedindo o uso dos que não estiverem em condições satisfatórias. § 3º. É obrigatória a lavagem do pescado antes do seu processamento, em água corrente hiperclorada, sob pressão, em equipamento adequado. § 4º. Os moluscos bivalves somente poderão ser destinados à elaboração de produtos comestíveis ou entregues

diretamente ao consumo, uma vez comprovado as boas condições sanitárias dos locais de captura dos quais procedem, atestados pelo órgão competente. § 5º. A juízo do serviço de inspeção, poderá ser permitido o aproveitamento industrial e a comercialização de moluscos bivalves provenientes de áreas de captura comprovadamente insalubres, desde que submetidos à depuração natural ou artificial adequada. Art. 335. Os produtos e derivados comestíveis de pescado, de acordo com o processo de sua elaboração, compreendem, além de outros, os seguintes tipos principais: I - produtos frescos; II - produtos resfriados; III - produtos congelados; IV - produtos de pescado em conserva; V - produtos de pescado em semiconserva; VI - produtos de pescado secos e curados; VII - produtos de pescado embutidos. § 1º. É permitido o preparo de outros tipos de produtos e derivados de pescado, desde que aprovados pelo serviço de inspeção. § 2º. Devem ser atendidos os Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade ou demais legislações específicas. Art. 336. Produtos frescos são aqueles devidamente acondicionados, conservados pela ação do gelo ou outros métodos de conservação de efeito similar, mantido unicamente em temperaturas próximas à do gelo fundente. Art. 337. Produtos resfriados são aqueles preparados, transformados ou descongelados, mantidos em temperaturas de resfriamento, próximas à do gelo fundente, incluindo os embalados a vácuo e atmosfera modificada. Art. 338. Produtos congelados são aqueles devidamente acondicionados, submetidos a processos adequados de congelamento, em equipamento que permite a ultrapassagem da zona crítica, compreendida de -0,5°C (meio grau Celsius negativo) a -5 °C (cinco graus Celsius negativos) em tempo não superior a 2 (duas) horas. § 1º. O produto somente pode ser retirado do equipamento congelador após a temperatura do seu centro térmico alcançar -18°C (dezoito graus Celsius negativos). § 2º. As câmaras de estocagem do estabelecimento produtor devem possuir condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a -18°C (dezoito graus Celsius negativos). Art. 339. Produto de pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetidos à esterilização comercial. Art. 340. Produto de pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento adequado do pescado através do sal (cloreto de sódio), vinagre, açúcar, ácido, condimentos ou qualquer combinação destes, acondicionados em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração, sem congelamento. Art. 341. Produtos secos e curados de pescado são aqueles provenientes de pescado tratado ou não pelo sal (cloreto de sódio), adicionados ou não de aditivos e submetidos a processos especiais. Art. 342. Embutidos de pescado são aqueles produtos elaborados com pescado, adicionados de aditivos e ingredientes, curados ou não, cozidos ou não, defumados ou não, dessecados ou não, tendo envoltório natural ou artificial aprovado pelo órgão competente. Art. 343. As conservas de pescado compreendem os seguintes tipos

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal N° 370 de 24 de abril de 2017



principais: I - ao natural; II - em azeite ou em óleo comestível; III - em escabeche; IV - em vinho branco; V - em molho; VI - patê ou pasta de pescado; VII - caldo; VIII - sopa; IX - extrato; X - geléia. Art. 344. Pescado ao natural é o produto que tenha por meio de cobertura uma salmoura fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas. Art. 345. Pescado em azeite ou em óleo comestível é o produto que tenha por meio de cobertura azeite de oliva ou um óleo comestível, adicionado ou não de substâncias aromáticas. I - o azeite ou o óleo comestível utilizado isoladamente ou em mistura com outros ingredientes, deve ser puro; II - é tolerado, a juízo do serviço de inspeção, o emprego de um único ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente artigo, devendo constar no rótulo a expressão "em óleo ou óleos comestíveis", conforme seja o caso, e o percentual de cada óleo utilizado; III - a designação "em azeite" fica reservada para as conservas que tenham como meio de cobertura azeite de oliva. Art. 346. Pescado em escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura o vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH próprio do produto. Art. 347. Pescado em vinho branco é o produto que tenha por meio de cobertura principal, o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas. Art. 348. Pescado ao molho é o produto que tenha por meio de cobertura, molho com base em meio aquoso ou gorduroso adicionado ou não de aditivos. Parágrafo único. Na composição dos diferentes molhos o ingrediente principal que caracteriza deve participar no mínimo na proporção de 30% (trinta por cento). Art. 349. Pasta de pescado é o produto elaborado com pescado que depois de cozido, sem ossos, espinhas, peles e escamas, é reduzido à massa, condimentado e adicionado ou não de ingredientes e aditivos, enlatado e submetido à esterilização industrial. § 1º. Permite-se adicionarem farináceos a essas conservas até 10% (dez por cento) e cloreto de sódio até 18% (dezoito por cento). § 2º. Permitem-se quantidades maiores que as fixadas no parágrafo anterior, mediante autorização prévia do serviço de inspeção municipal e expressa declaração no rótulo. Art. 350. Caldo de pescado é o produto líquido obtido pelo cozimento do pescado, adicionado ou não de substâncias aromáticas, envasado e esterilizado. Art. 351. Sopa de pescado é o caldo de pescado adicionado de vegetais, ou de massas ou porções de pescado cozido. Art. 352. Extrato de pescado é o caldo de pescado concentrado. Art. 353. Geléia de pescado é o caldo de pescado adicionado de gelatina comestível. Art. 354. As semiconservas de pescado compreendem os seguintes tipos principais: I - pescado anchovado; II - caviar; III - pescado em escabeche. §1º. É permitido o preparo de outras semiconservas de pescado, desde que aprovadas pelo serviço de inspeção. §2º. Devem ser atendidos os Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade ou demais legislações específicas. Art. 355. Pescado anchovado é o produto obtido a partir da cura prolongada do pescado pelo sal

(cloreto de sódio), até que atinja características sensoriais específicas de cor, sabor, odor e textura, adicionado ou não de aditivos, substâncias aromáticas, vegetais e envasado com óleos comestíveis. Art. 356. Caviar é o produto obtido de ovas de esturjão, mediante tratamento com sal, ou com uma mistura de sal e aditivos alimentares. I - as ovas de determinadas espécies de pescado, desde que convenientemente processadas, podem ser destinadas à produção de caviar, devendo, neste caso, o produto ser denominado de "tipo caviar", desde que cite o nome comum da espécie utilizada; II - além das propriedades sensoriais próprias, as ovas de pescado em semiconserva devem atender à legislação específica. Art. 357. Pescado em escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura, o vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH próprio ao produto. Art. 358. É permitido o preparo de outros tipos de conservas e semiconservas de pescado, desde que aprovadas pelo serviço de inspeção. Art. 359. Devem ser atendidos os Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade ou demais legislações específicas. Art. 360. As conservas de pescado, submetidas à esterilização comercial, só devem ser liberadas para consumo, depois de observadas amostras representativas do lote, por dez dias em estufa a 37º C (trinta e sete graus Celsius). Art. 361. As conservas de pescado são consideradas fraudadas: I - quando forem elaboradas com pescado diferente da espécie declarada no rótulo; II - quando contenham substâncias estranhas à sua composição; III - quando apresentem determinadas substâncias em proporções acima das permitidas neste Regulamento. Art. 362. Os produtos secos e curados de pescado compreendem os seguintes tipos: I - pescado salgado; II - pescado prensado; III - pescado defumado; IV - pescado salgado seco; V - pescado seco ou desidratado; VI - pescado dessecado. § 1º. É permitido o preparo de outros produtos curados de pescado, desde que aprovados pelo serviço de inspeção. § 2º. Devem ser atendidos os Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade ou demais legislações específicas. Art. 363. Pescado salgado é o produto obtido pelo tratamento através das salgas úmida, seca ou mista. I - além das características sensoriais próprias, os produtos obtidos a partir de espécies de peixes consideradas gordas, que contém na carne mais de 2% de gordura ou óleo, não devem conter mais de 50% (cinquenta por cento) de umidade, tolerando-se até 55% (cinquenta e cinco por cento) de umidade nos produtos de espécies consideradas magras; II - no preparo de pescado salgado, pode ser permitido o tratamento por mistura de sal ou salmoura, contendo açúcar, condimentos e aditivos, a juízo do serviço de inspeção; III - o pescado salgado quando envasado em salmoura é designado "pescado em salmoura", não sendo aplicados os parâmetros definidos no inciso "I" deste artigo. Art. 364. Pescado prensado é o produto obtido pela prensagem do pescado, tecnicamente curado pelo sal (cloreto de sódio), com ou sem aditivos.

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



Parágrafo único. Além das características sensoriais próprias, o pescado prensado não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade e 8% (oito por cento) de gordura; Art. 365. Pescado defumado é o produto obtido pela defumação do pescado, submetido, previamente ao tratamento pelo sal (cloreto de sódio), com ou sem aditivos. § 1º. Permite-se a defumação a quente ou a frio. § 2º. A defumação deve ser feita em estufas apropriadas á finalidade e realizada pela queima de madeiras não resinosas, secas e duras ou processos similares, desde que previamente aprovado pelo serviço de inspeção, com base científica reconhecida. Art. 366. Pescado salgado seco é o produto obtido pela dessecação apropriada do pescado tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio), com ou sem aditivos. Parágrafo único. Os produtos obtidos a partir de peixes de espécies consideradas gordas, que contém na carne mais de 2% de gordura ou óleo, não devem conter mais de 40% (quarenta por cento) de umidade, tolerando-se até 45% (quarenta e cinco por cento) nos produtos das espécies consideradas magras e não se tolerando mais de 25% (vinte e cinco por cento) de resíduo mineral fixo. Art. 367. Os produtos secos ou desidratados de pescado compreendem, os seguintes tipos: I – pescado seco ou desidratado por processo natural; e II - pescado seco ou desidratado por processo artificial; Parágrafo único. Devem ser atendidos os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade ou demais legislações específicas. Art. 368. Pescado seco ou desidratado por processo natural é o produto obtido pela dessecação apropriada do pescado, com ou sem aditivos, objetivando um produto estável a temperatura ambiente. Art. 369. Pescado seco ou desidratado por processo artificial é o produto obtido pela dessecação profunda do pescado, em equipamento adequado, com ou sem aditivos. Art. 370. Pescado dessecado é o produto obtido pela dessecação profunda do pescado, em aparelhagem adequada, com ou sem aditivos. Parágrafo único. O pescado dessecado não deve conter mais de 5% (cinco por cento) de umidade e 3% (três por cento) de resíduo mineral fixo. Art. 371. O pescado curado deve ser considerado alterado: I - quando apresentar odor e sabor desagradáveis, anormais; II - quando amolecido, úmido e pegajoso; III - quando apresentar áreas de coloração anormais; IV - quando apresentar larvas ou parasitos; V - por alterações outras, a juízo da Inspeção. Art. 372. O prazo mínimo de salga do pescado será estabelecido em Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade ou demais legislações específicas. Art. 373. Os produtos curados de pescado devem ser mantidos devidamente protegidos, durante seu armazenamento, transporte e distribuição. Art. 374. Os produtos e derivados de pescado comestíveis devem ser considerados alterados e impróprios para consumo, quando apresentarem uma ou mais das características abaixo: I - a superfície se apresentar úmida, pegajosa, exsudativa; II - à palpação se verifiquem partes ou áreas flácidas ou com consistência anormal; III - sinais de decomposição avançada; IV - coloração ou manchas impróprias; V - o envoltório dos embutidos

estiver perfurado por parasitos que atingiram também a massa; VI - odor e sabor estranhos, anormais; VII - resultados das análises físicas, químicas, microbiológicas, parasitológicas, de resíduos ou de contaminantes, em desacordo com a legislação vigente. Parágrafo único. Podem ser também considerados impróprios para consumo, quando divergirem do exigido neste Regulamento ou nos Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade ou nas demais legislações específicas. Art. 375. Os produtos e derivados comestíveis de pescado são considerados fraudados (alterados, adulterados, ou falsificados) quando: I - forem elaborados com pescado diferente da espécie declarada no rótulo; II - contiverem substâncias estranhas à sua composição; III - suas composições apresentarem formulações diferentes das permitidas pela legislação vigente ou das aprovadas pelo serviço de inspeção; IV - houver adição de água ou outras substâncias com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto; V - forem utilizadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento, Regulamentos técnicos de identidade e qualidade ou em fórmulas aprovadas; VI - forem utilizados procedimentos técnicos inadequados que alterem as características sensoriais, podendo atingir os componentes do alimento, comprometendo seu valor nutritivo e até mesmo sua qualidade sanitária. Art. 376. Na elaboração de produtos e derivados comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas neste Regulamento e demais legislações específicas. Art. 377. Produtos não comestíveis de pescado são obtidos de todo e qualquer resíduo de pescado devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste Regulamento. Parágrafo único. Os resíduos resultantes de manipulação e elaboração de pescado, bem como o pescado condenado, considerando os riscos de sua utilização, devem ser destinados ao preparo de produtos não comestíveis. Art. 378. São considerados produtos não comestíveis de pescado, além de outros, os seguintes: I - farinha de pescado; II - óleo de pescado; III - cola de pescado; IV - adubo de pescado; V - solúvel de pescado; VI - pescado para isca. Art. 379. Farinha de pescado, seguido das designações que couberem, de acordo com a espécie utilizada, é o produto não comestível obtido pela cocção de pescado, ou de seus resíduos, mediante o emprego de vapor, convenientemente prensado, dessecado, triturado, embalado e identificado. I - permite-se, também, o tratamento pela cocção e secagem sob vácuo ou por qualquer outro processo adequado; II - a classificação e a composição de diferentes tipos de farinha de pescado deverão atender ao Regulamento Técnico de Identidade e qualidade ou demais legislações específicas. Art.380. Óleo de pescado seguido das designações que couberem, de acordo com a espécie utilizada, é o produto não comestível, líquido, obtido pelo tratamento de matérias-primas pela cocção tecnicamente realizada, separado por decantação ou centrifugação e filtração. I - permite-se também, o tratamento por simples prensagem e decantação ou por qualquer outro processo tecnológico aprovado; II -

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal N° 370 de 24 de abril de 2017



a classificação e a composição de diferentes tipos de óleos de pescado deverão atender ao Regulamento Técnico de identidade e qualidade ou demais legislações específicas. Art. 381. Cola de pescado seguido das designações que couberem, de acordo com a espécie utilizada, é o produto não comestível obtido pelo tratamento de matérias-primas ricas em substâncias colágenas (cabeça, pele, esqueleto, bexiga natatória, etc.) pela cocção tecnicamente realizada, e a seguir, convenientemente concentrada. Art. 382. Adubo de pescado é o produto não comestível que não atenda às especificações fixadas para farinha de pescado, e todo e qualquer produto não comestível que possa ser utilizado como fertilizante. Art. 383. Solúvel de pescado é o produto não comestível obtido pela evaporação e concentração, em equipamento adequado, da parte líquida resultante do processo de fabricação de farinha, após separação do óleo. I - permite-se seu aproveitamento como matéria-prima a ser incorporada à farinha de pescado ou para outros fins industriais. Art. 384. Pescado para isca é o produto não comestível obtido do pescado inteiro, de suas partes e resíduos, seguidos da designação do método de conservação. Art. 385. Devem ser atendidos os Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade ou demais legislações específicas. Art. 386. A rotulagem dos produtos não comestíveis deve atender o que determina o presente Regulamento e demais legislações específicas. Art. 387. Nos estabelecimentos industriais de pescado poderão ser elaborados outros subprodutos não comestíveis, desde que previamente aprovados pelo serviço de inspeção. CAPÍTULO VIII DOS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS PARA OVOS E DERIVADOS Art. 388. Os estabelecimentos destinados a ovos e derivados classificam-se em: I – granja Avícola; II – entreposto de ovos; III – fábrica de produtos de ovos. Art. 389. Entende-se por “granja Avícola” o local destinado ao recebimento, classificação, ovoscopia, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, oriundos da própria granja produtora. Art. 390. Entende-se por “entreposto de ovos” o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização. Art. 391. Entende-se por “fábrica de produtos de ovos” o estabelecimento destinado ao recebimento, industrialização, acondicionamento, identificação e distribuição de produtos de ovos. Parágrafo único. Entende-se como produto de ovos aquele resultante do tratamento de ovos sem casca ou de partes de ovos, que tenham sido congelados, salgados ou desidratados. Art. 392. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem dispor de sala ou área coberta para triagem, de dependências para ovoscopia, classificação comercial, câmaras frigoríficas e de industrialização, quando for o caso, de embalagem, e expedição, devendo obedecer, além das normas que lhes foram aplicáveis dos Capítulos I e II e outras de acordo com o Regulamento Técnico de identidade e qualidade

específico em vigor, as seguintes que lhes são próprias: I - os ovos deverão ser provenientes de granjas sob controle veterinário oficial; II - a recepção dos ovos será instalada em sala ou área coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares, podendo ser parcial ou totalmente fechada; III - a sala de ovoscopia, classificação e embalagem devem ser contíguas à de recepção; IV - as instalações para embalagem devem estar juntas ou acopladas às classificadoras; V - a classificação dos ovos, por peso, conforme previsto nestas normas, poderá ser realizada com bandejas tipo crivo, ajustadas para satisfazer os tipos previstos pela classificação oficial, na produção máxima de 500 dúzias de ovos por dia; VI - a ovoscopia é o processo de verificação da qualidade do ovo, destinado à comercialização em natureza, devendo ser realizada em câmara destinada, exclusivamente, a essa finalidade, preferentemente após a operação de lavagem; VII - a câmara de ovoscopia deverá ser adequadamente escurecida, para assegurar precisão na remoção dos ovos impróprios, através de exame visual; VIII - o exame busca verificar a condição da casca do ovo, bem como seu aspecto interno, por meio de um foco de luz incidente sob os ovos, em movimento de rotação; IX - é permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por outros aprovados pelo serviço de inspeção; X - a conservação pelo frio deve ser feita por circulação de ar frio impellido por ventiladores à temperatura não inferior a – 1°C (menos um grau Celsius) e em ambiente com grau higrométrico convenientemente ou de preferência em atmosfera de gás inerte, em temperatura entre 0 (zero grau Celsius) e 1 (um grau centígrado); XI - as câmaras destinadas à conservação dos ovos serão utilizadas unicamente com essa finalidade, contudo, será tolerada a estocagem de produtos a juízo do serviço de inspeção; XII - o ovo a conservar pelo frio recebe um carimbo com a palavra "Frigorificado"; quando for adotado outro processo de conservação, o serviço de inspeção determinará o sistema de sua identificação; XIII - a reinspeção dos ovos, que foram conservados pelo frio, incidirá, no mínimo, sobre 10% da partida ou lote. Parágrafo único. Baseado nos resultados poderá ser estendida a reinspeção a toda a partida ou lote; XIV - recomenda-se que a área destinada à expedição seja também dimensionada para pesagem, quando for o caso, e para o acesso ao transporte, não sendo aí permitido o acúmulo de produtos; XV - a área de expedição deve possuir cobertura de proteção, para os veículos transportadores, no local de embarque; XVI – as fábricas de produtos de ovos devem ter dependências apropriadas para o recebimento e manipulação, preparo e embalagem dos produtos. Art. 393. São considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem: I - alterações de gema e de clara - gema aderente à casca, gema arrebatada com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara; e presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento; I – mumificação, ovo seco; III - podridão vermelha, negra ou branca; IV - presença de fungos externa ou

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



internamente; V - cor, odor ou sabor anormais; VI - ovos sujos externamente por matérias estercorais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los; VII - rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha estado em contato com o material da embalagem; VIII - quando contenham substâncias tóxicas; IX - por outras razões, a juízo do serviço de inspeção. Art. 394. Sempre que o serviço de inspeção julgar necessário, remeterá amostras de ovos e conservas de ovos à seção oficial de tecnologia para exames bacteriológicos e químicos. Art. 395. Tratando-se de granjas sob controle sanitário oficial, filiadas a cooperativas ou associações de classes, o serviço de inspeção poderá permitir a inspeção e classificação dos ovos nas próprias granjas, desde que existam locais apropriados: I - estas granjas ficam sujeitas a inspeções periódicas que serão relacionadas no serviço de inspeção, recebendo o número correspondente; II - quando as cooperativas ou associações de classe disponham de entreposto próprio, o carimbo a usar pode ser o mesmo, fazendo-se constar dele, na parte externa, à esquerda, em sentido horizontal, o número correspondente ao relacionamento; III - a classificação e a carimbagem realizadas nas granjas não isentam os ovos de reinspeção, quando o serviço de inspeção julgar conveniente. Art. 396. Os aviários, granjas e outras propriedades onde se faça avicultura e nas quais estejam grassando zoonoses, que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais à saúde humana, não poderão destinar ao consumo sua produção, ficando interditas até que provem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal, que cessou o problema e está livre da zoonose que grassava. Art. 397. Os ovos considerados impróprios para o consumo serão condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações adequadas, a juízo do serviço de inspeção. Art. 398. A armazenagem dos ovos em casca é recomendada apenas para curtos períodos, em ambiente com boa ventilação, fazendo-se a movimentação adequada das caixas. Art. 399. Os ovos devem ser acondicionados com a ponta menor para baixo. Art. 400. Na embalagem de ovos, com ou sem casca, é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume: I - ovos oriundos de espécies diferentes; II - ovos frescos e conservados; III - ovos de classes ou categorias diferentes. Art. 401. Pela simples designação "ovos" entende-se os ovos de galinha. Parágrafo único. Os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedam. Art. 402. Só podem ser expostos ao consumo público, ovos frescos ou conservados, quando previamente submetidos a exame e classificação previstos em Regulamento de identidade e qualidade específico em vigor. Art. 403. Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida em Regulamento de identidade e qualidade específico em vigor. Art. 404. Consideram-se

produtos de ovos: I - ovo desidratado; II - pasta de ovo. Parágrafo Único. Todos os produtos de ovos deverão seguir o Regulamento de identidade e qualidade específico em vigor. Art. 405. Entende-se por "ovo desidratado" o produto resultante da desidratação parcial ou total do ovo, em condições adequadas. Compreende: I - clara de ovo desidratada; II - gema de ovo desidratada; III - ovo integral desidratado (clara e gema). Parágrafo único. Designa-se "clara desidratada", "gema desidratada" ou "ovo integral desidratado", sem qualquer outro qualificativo, a clara, a gema ou o ovo de galinha submetido à desidratação. Art. 406. É proibido corar ovos mediante injeção de soluções corantes na gema. Art. 407. Entende-se "pasta de ovo" o produto semi-sólido que tenha ovo na sua composição, adicionado de farináceos que lhe dêem consistência. Parágrafo único. A pasta de ovo pode ser fabricada com ovo integral, apresentando a mesma proporção da clara e gema existente. Art. 408. Os ovos destinados à fabricação de pasta ou à desidratação devem ser previamente lavados em água corrente. CAPÍTULO IX DOS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS AOS PRODUTOS DAS ABELHAS E DERIVADOS. Art. 409. Os estabelecimentos destinados aos produtos das abelhas e seus derivados classificam-se em: I - unidade de extração de produtos das abelhas ou apiários; II - entreposto de produtos das abelhas e seus derivados. Art. 410. Entende-se por "Unidade de Extração de Produtos das Abelhas ou apiários" o estabelecimento destinado à extração, acondicionamento, rotulagem, estocagem e comercialização, a granel ou fracionada, de produtos das abelhas. Parágrafo Único. Admite-se a utilização de Unidade Móvel de Extração, oficialmente vinculada a um estabelecimento de produtos das abelhas sob a Inspeção municipal, constituída de estrutura montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas dispostas em normas técnicas específicas. Art. 411. Entende-se por "Entreposto de Produtos das Abelhas e seus Derivados" o estabelecimento destinado a receber, classificar, industrializar e comercializar os produtos das abelhas e seus derivados. Art. 412. Os estabelecimentos destinados aos produtos das abelhas e seus derivados deverão obedecer as normas técnicas que seguem de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico em vigor, além daqueles contidos nos Capítulos I e II deste Regulamento. I - unidade de extração de produtos das abelhas ou apiários: a) estar localizado em zona rural, com área de terreno suficientemente distante de outras construções ou abrigo de animais, afastado das vias públicas no mínimo cinco metros, de fácil acesso e circulação interna, devendo sua construção obedecer aos parâmetros fixados pelo serviço de inspeção; b) as colméias deverão estar localizadas a 500 metros de distância das vias públicas, habitações e estabelecimentos, para evitar acidentes; c) a construção do estabelecimento destinado às operações de industrialização do produto poderá ser afastada de onde se situa o colmeal, podendo,

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 - Passagem Franca - MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



inclusive, ser em zona urbana, obedecendo aos códigos de postura, saúde pública e defesa do meio ambiente; d) constituem equipamentos da unidade de extração: centrífugas, desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósito e mesas; e) as centrífugas, desoperculadores, tanques ou mesas de desoperculadores e depósito devem ser de aço inoxidável, material plástico atóxico, ferro estanhado, com menos de 2% de chumbo, com revestimento e paredes internas em fibras de vidro ou verniz sanitário; f) o tanque de decantação deverá ser de aço inoxidável; g) os filtros devem ser em telas de aço inox ou fio de nylon, com malhas de 45 a 80 ABTN, não sendo permitido o uso de panos; h) recomenda-se que as tubulações sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas, de diâmetro interno não inferior a 40 mm; i) não é permitido o uso de materiais tóxicos e de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e alcalis; j) a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional, observando-se os detalhes relativos à facilidade de higienização e higiene operacional, respeitando a distância entre um e outro e destes para paredes de no mínimo 0,80 metros; l) os anexos da unidade de extração, bem como outras instalações como vestiários e sanitários, devem estar isolados ou com acesso indireto ao bloco industrial; m) o almoxarifado deve ser situado em local próprio, fora do bloco industrial, com separação de materiais como embalagens e ingredientes dos demais materiais de limpeza ou outro uso; n) possuir pé-direito mínimo de 3(três) metros de altura. II – entreposto de produtos das abelhas e seus derivados: a) as instalações industriais e de construção civil do entreposto devem seguir os mesmos parâmetros da unidade de extração de produtos das abelhas, exceto o pé-direito que deve possuir altura mínima de 4(quatro) metros; b) o laboratório ou bancada deve estar em posição estratégica para atender o controle de matéria prima e produto acabado, e deve ser equipado para realizar, no mínimo, as análises de rotina; c) a sala de elaboração varia em função da tecnologia aplicada, devendo estar equipada com tanques de banho-maria, para pré-aquecimento, com dupla camisa, e/ou outros métodos de aquecimento indireto, desde que aprovados pelo serviço de inspeção, de decantação e depósito, pasteurizador, desumificador, envasador, filtros de malha ou sob pressão e misturadeira. III - a higienização dos equipamentos, vasilhames e utensílios destinados ao mel poderá ser feita com uma solução de hidróxido ou sódio em água na concentração de 3 a 5%, com temperatura de quarenta a quarenta e cinco graus centígrados, para facilitar a estabilização dos resíduos de mel, seguindo-se de enxaguagem com água limpa: a) na limpeza dos equipamentos não poderão ser utilizados rodos, vassouras, escovas ou outro material de uso na limpeza em pisos, paredes e tetos. IV - os trabalhos com cera de abelha e própolis devem ser feitos em local isolado da área de industrialização de produtos comestíveis, sendo indispensável contar com: seção de recepção, tanque de fusão para

eliminação de impurezas e clareamento, equipamentos de filtração, tanque de formas de solidificação, mesa para seleção de própolis e seção de embalagem e expedição; V - os recipientes, destinados ao transporte de mel em natureza e/ou pré-beneficiado, deverão ser dotados de abertura tal que permita seu rápido esvaziamento, devendo ser revestidos internamente com vernizes sanitários compatíveis com o produto, não sendo permitido o uso de utensílios de madeira; VI - a embalagem do mel ou méis enriquecidos, destinada ao consumidor final, deverá ter boca larga para facilitar sua utilização. Art. 413. Produto das abelhas é aquele elaborado pelas abelhas, sem qualquer estímulo de alimentação artificial, extraído das colméias e obtido mediante processamento adequado. §1º. São produtos das abelhas: o mel, o pólen apícola, a geléia real, a geléia real liofilizada, a própolis, o extrato de própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e também o mel, o pólen e a própolis de abelhas sem ferrão indígenas ou nativas. §2º. Todos os produtos das abelhas devem atender o Regulamento Técnico específico em vigor. Art. 414. Entende-se por "mel" o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias e deixam maturar nos favos da colméia. Art. 415. Pólen Apícola é o resultado da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colméia. Parágrafo único. O pólen apícola pode se apresentar na forma desidratada, quando submetido a processo tecnologicamente adequado de desidratação. Art. 416. Geléia Real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico (glândulas hipofaríngeas e mandibulares) das abelhas operárias, colhida até 72 (setenta e duas) horas. Art. 417. Geléia Real Liofilizada é o produto da secreção do sistema glandular cefálico (glândulas hipofaríngeas e mandibulares) das abelhas operárias, colhida até 72 h (setenta e duas horas), que sofreu uma desidratação pelo processo de liofilização. Art. 418. Própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas, de brotos, flores e exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto. Art. 419. Extrato de Própolis é o produto proveniente da extração dos componentes solúveis da própolis em álcool neutro grau alimentício, por processo tecnológico adequado. Art. 420. Entende-se por "Cera de abelha" o produto de consistência plástica, de cor amarelada, muito fusível, segregada pelas abelhas para formação dos favos nas colméias. Art. 421. A cera de abelhas será classificada em: I - cera bruta - quando não tiver sofrido qualquer processo de purificação, apresentar cor desde o amarelo, até o pardo, untuosa ao tato, mole e plástica ao calor da mão, fratura granulosa, cheiro especial lembrando

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal N° 370 de 24 de abril de 2017



o do mel, sabor levemente balsâmico e ainda com traços de mel; II - cera branca - quando tiver sido descolorada pela ação da luz, do ar ou por processos químicos, isenta de restos de mel, apresentando-se de cor branca, ou creme, frágil, pouco untuosa e de odor acentuado. Art. 422. É considerada fraudada a cera na qual haja sido verificada presença de estearina, resinas, parafina, cera de carnaúba, sebo ou outras gorduras animais ou vegetais e corantes artificiais vegetais ou minerais. Art. 423. Apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais (glândulas do veneno) das abelhas operárias e armazenado no interior da bolsa de veneno. Art. 424. Mel de Abelhas Sem Ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão indígenas ou nativas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colméia. Parágrafo único. Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão. Art. 425. Pólen de Abelhas sem Ferrão é o resultado da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas sem ferrão indígenas ou nativas, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colméia. Parágrafo único. Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão. Art. 426. Própolis de Abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão indígenas ou nativas, de brotos, flores e exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto. Parágrafo único. Não será permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão. Art. 427. Derivados de produtos das abelhas são aqueles elaborados com produtos das abelhas adicionados ou não de outros ingredientes permitidos. Parágrafo único. Os derivados das abelhas são classificados em "Composto de Produtos das Abelhas Sem Adição" e "Composto de Produtos das Abelhas Com Adição". Art. 428. Composto de Produtos das Abelhas Sem Adição é a mistura de um ou mais produtos das abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a 100% (cem por cento) do produto final. Parágrafo único. A nomenclatura e demais especificações de composto de produtos das abelhas com adição deve seguir o Regulamento Técnico específico. Art. 429. Composto de Produtos das Abelhas Com Adição é a mistura de um ou mais produtos das abelhas, combinados entre si, os quais devem constituir pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) do produto final massa/massa (m/m), adicionado de ingredientes alimentícios e/ou substâncias aromatizantes permitidos. §1º. O composto de produtos das abelhas com adição não pode apresentar-se sob forma farmacêutica nem mencionar propriedades medicinais ou terapêuticas. §2º. Não deve ser permitido o emprego de açúcares ou soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos das abelhas com adição. §3º.

A nomenclatura e demais especificações de composto de produtos das abelhas com adição deve seguir o Regulamento Técnico específico em vigor. CAPÍTULO X DA EMBALAGEM E ROTULAGEM Art. 430. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só poderão ser acondicionados ou embalados, em recipientes ou continentes que confirmem proteção apropriada, previstos nestas normas, ou que venham a ser aprovados pelo serviço de inspeção. §1º. As embalagens primárias devem ser adequadas às características específicas do produto, condições de armazenamento, transporte e previamente aprovadas pelo órgão competente. §2º. Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigido embalagem ou acondicionamento específico. §3º. As embalagens secundárias, quando existentes, devem ser adequadas e identificadas quanto ao tipo de produto embalado. Art. 431. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizados na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados. Parágrafo único. Não podem ser utilizados, em hipótese alguma, se anteriormente foram empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível. Art. 432. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar. Parágrafo único. Os produtos de origem animal a serem fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem para permitir sua rastreabilidade. Art. 433. Considera-se rótulo para efeito do artigo anterior qualquer identificação impressa ou litografada, além de dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre matérias-primas, produtos, embalagem ou continentes. § 1º. Fica a critério do serviço de inspeção permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou o uso exclusivo do carimbo de inspeção. § 2º. Os embutidos não enlatados, para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apenas a cada amarrado. Art. 434. Além de outras exigências previstas nestas normas, deverão ser atendidos os Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade, específicos da cada produto, e os rótulos devem conter obrigatoriamente as seguintes indicações: I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas em normas; II - razão social e endereço do estabelecimento especificando o município, rua, número e telefone; III - razão social da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso; IV - carimbo oficial do serviço de inspeção municipal; V - categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



prevista nestas normas; VI – CNPJ ou CPF e Inscrição Estadual; VII - marca comercial do produto; VIII - data da fabricação, prazo de validade e identificação do lote, em sentido horizontal ou vertical; IX – lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade; X – forma de conservação do produto; XI – conteúdo líquido conforme legislação do órgão competente; XII - a especificação "Indústria Brasileira"; XIII – indicação do número de registro do produto na SIM. Art. 435. A data de fabricação e prazo de validade, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada ou declarada por meio de carimbo, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos, atendendo a regulamentação técnica específica. Art. 436. Nos rótulos podem figurar referências a prêmios obtidos em exposições oficiais desde que devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo serviço de inspeção. Art. 437. Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos a elas alusivos. § 1º. No caso de marcas com nome de pessoas vivas ou mortas, de relevo no País, será exigida a autorização do homenageado ou do herdeiro que tenha autoridade legal para conceder a permissão, caso o interessado não faça prova de anterior registro no Departamento Nacional de Propriedade Industrial. § 2º. É proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos à Bandeira Nacional, símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos, estabelecimentos, etc., da União, dos Estados, dos Territórios e dos Municípios, a menos que haja autorização expressa da autoridade competente. Art. 438. Os produtos de origem animal embalados não devem apresentar descrição ou rótulo que utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, insuficientes, ou que possam induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto. §1º. Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas. §2º. As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas no órgão competente, não poderão, a juízo do serviço de inspeção municipal, ser usadas. §3º. Quando os produtos são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter produtos de origem animal com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, na denominação do produto deve figurar a expressão "tipo", com letras de igual tamanho, realce e visibilidade que as correspondentes à denominação aprovada em legislação específica. Art. 439. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação, marca e embalagem e que cada unidade tenha o seu processo de fabricação e composição comprovado. Parágrafo único. Tais rótulos devem

declarar obrigatoriamente a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguida dos números de registro, fazendo-se a identificação de origem pelo carimbo do serviço de inspeção gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo. Art. 440. Os rótulos serão impressos, litografados ou pintados, respeitando obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas. Parágrafo único. É proibido usar em produtos destinados ao consumo no Estado, rotulagem impressa, gravada, litografada ou pintada em língua estrangeira, mesmo com a tradução em vernáculo. Art. 441. Os rótulos ou carimbos do serviço de inspeção devem sempre se referir ao estabelecimento produtor. Art. 442. No caso de cassação de registro, ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas do serviço de inspeção, o qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder. Art. 443. As etiquetas usadas como rótulos devem conter de um lado os esclarecimentos determinados nestas normas e do outro, exclusivamente, o carimbo do serviço de inspeção. Art. 444. No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada; que possa se manter presa ao produto, ou outro material aprovado pelo serviço de inspeção. Parágrafo único. Em se tratando de queijos ou produtos semelhantes, além do rótulo regulamentar, o carimbo do serviço de inspeção deve ser aplicado a fogo, tinta ou simplesmente decalcado sobre o produto, se ficar bem nítido. Art. 445. Os produtos perecíveis, principalmente produtos gordurosos embarcados em estradas de ferro devem trazer nos continentes, em caracteres bem visíveis, a expressão "Não resiste ao calor". Art. 446. A rotulagem de produtos industriais empregados na alimentação animal ou como fertilizante orgânico, indicará a composição qualitativa e quantitativa de cada um. Seção I - Rotulagem em Particular Art. 447. Deverão ser atendidos os Regulamento Técnicos de identidade e qualidade específicos em vigor, para cada produto. Art. 448. O uso de matérias corantes e aromatizantes artificiais em produtos de origem animal, obriga a declaração expressa no rótulo "colorido artificialmente" ou "aromatizado artificialmente". Art. 449. Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do serviço de inspeção, a declaração "não comestível", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados. Art. 450. Os continentes empregados no transporte de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana, que não são acondicionados ou transformados em outros estabelecimentos, receberão um rótulo, de acordo com estas normas e o competente carimbo do serviço de inspeção. Art. 451. Carcaças ou partes de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem, obrigatoriamente, o carimbo da inspeção diretamente no produto, bem como aplicação de embalagem

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



de proteção e etiquetas-lacres invioláveis, conforme legislação específica. I - para a carimbagem referida neste artigo devem ser usadas substâncias inócuas de fórmula devidamente aprovada pelo serviço de inspeção; II - a carne de eqüídeos e os produtos com ela elaborados, parcial ou totalmente, exigem a seguinte declaração nos rótulos: "Carne de Eqüídeos" ou "Preparado com Carne de Eqüídeos" ou ainda, "Contém Carne de Eqüídeo". Art. 452. Na rotulagem de produtos gordurosos "compostos" devem indicar sua composição qualitativa e quantitativa; Art. 453. Na rotulagem de carnes e derivados, deve-se observar ainda o seguinte: I - substâncias que acentuam o sabor obrigam a declaração nos rótulos: "contém substância que estimulam o sabor"; II - as conservas mistas devem mencionar a percentagem de carne que for usada como matéria prima. Art. 454. Os rótulos do leite de cabra ou de búfala ou de seus derivados, devem conter a expressão "leite de cabra" ou "leite de búfala" ou "produzido com leite de cabra" ou "produzido com leite integral de búfala", além do nome, número do produtor, data de fabricação e de validade e demais exigências previstas na legislação de defesa do consumidor. Art. 455. Os fechos, cápsulas ou tampas no acondicionamento do leite devem ser: I - metálicos ou de papel parafinado, tolerando-se o papelão onde houver impossibilidade comprovada, para uso de outro material; II - adaptados de maneira inviolável. Art. 456. Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos, devem ainda ser observadas as seguintes exigências: I - especificar a variedade a que pertence, de acordo com o teor de gordura, a composição base do produto e, quando for o caso, a quantidade de água a ser adicionada para reconstituição; II - indicar, no "leite condensado", a base da reconstituição e a natureza do açúcar empregado; III - indicar, na denominação do "doce de leite", as misturas que forem feitas; IV - indicar o modo de preparo e uso; V - indicar, no "leite em pó modificado", preparado especialmente para alimentação infantil, a modificação efetivada no leite, bem como seu uso, tal como: "leite em pó acidificado e adicionado de açúcares", "leite em pó para lactente, parcialmente desnatado e adicionado de açúcares" e outros que couberem; VI - indicar, nos "leites fermentados", a percentagem de ácido láctico, o teor alcoólico e a espécie produtora do leite empregado; VII - indicar, nas "farinhas lácteas", as misturas que forem feitas; VIII - indicar, no "leite em pó modificado", a adição de amido dextrinizado, quando tiver sido feita. Art. 457. A rotulagem de produtos de laticínios indicará ainda: I - na "caseína", a substância coagulante empregada; II - na "lactose", a percentagem deste açúcar; III - na "lacto-albumina", sua composição básica; IV - na "caseína para uso industrial", em ponto bem visível e caracteres destacados: "produto impróprio para alimentação humana"; V - no "soro de leite em pó" e na "lactose albumina": "que se tratam de alimentos para animais". Art. 458. Na rotulagem de queijos deve ser observado mais o seguinte: I - tratando-se de queijo fundido, pode ser indicado o tipo de queijo empregado na fusão; quando houver mistura

de queijos de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de "queijo fundido"; II - deve trazer indicações sobre a percentagem de gordura no extrato seco; III - no queijo prato, quando em formato diferente do padrão, as denominações de "Cobocó", "Lanche", ou "Bola", entre parêntesis, logo abaixo das palavras "Queijo Prato"; IV - o queijo tipo "roquefort" deve ser exposto à venda convenientemente envolvido em papel metálico; V - o queijo tipo "limburgo" deve ser exposto à venda envolvido em papel metálico ou parafinado. Art. 459. Na rotulagem de manteiga, deve-se observar mais o seguinte: I - os rótulos devem ser impressos com a especificação "com sal" ou "sem sal"; II - quando a manteiga é envolvida em papel impermeável ou similar, o fundo pode ser da tonalidade do material envolvente, enquanto todos os dizeres e desenhos serão nas respectivas cores determinadas; III - a manteiga comum pode ser designada no rótulo pelo nome simples de "manteiga"; IV - a manteiga fabricada com leite que não seja o de vaca trará designação da espécie que lhe deu origem, em caracteres de igual tamanho e cor aos usados para a palavra "manteiga". Art. 460. Os coalhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico, quando tiver sido juntada e a data de validade. Art. 461. Na elaboração de leite em pó modificado, considera-se: I - quando não há processo de acidificação por adição de fermentos lácteos ou ácido láctico, o produto será identificado como LEITE EM PÓ MODIFICADO; II - quando empregada a técnica da acidificação, o produto deve ser identificado como LEITE EM PÓ MODIFICADO ACIDIFICADO; III - Não se caracteriza como leite em pó modificado, acidificado ou não, o produto simplesmente adicionado de vitaminas. Art. 462. O "leite acidophilus" deve ser acondicionado em frascos de fecho inviolável e no rótulo deve possuir a declaração dos teores em ácido láctico e em gordura. Art. 463. Na rotulagem de ovos e derivados, deve ser observado o seguinte: I - tratando-se de ovos: a) no polo mais arredondado, onde está a câmara de ar, aposição do carimbo do serviço de inspeção; b) quando conservados pelo frio, devem ser assinalados com a palavra "Frigorificado"; c) o carimbo a que se refere a alínea "a" pode ser dispensado, desde que as caixas ou outros continentes tragam uma etiqueta, conforme modelo 8; d) quando não carimbados individualmente, os ovos só podem ser expostos à venda, tendo, em local bem visível, a etiqueta a que se refere o item anterior, consignando sua classificação comercial. II - tratando-se de conserva de ovos: a) quando desidratados total ou parcialmente, o rótulo deve indicar a quantidade de água a empregar para ser reconstituído o produto original, bem como o processo e tempo normais para essa reconstituição; b) as pastas de ovos devem declarar os elementos que entram em suas composições; c) as claras de ovos desidratados de outras espécies terão na rotulagem a indicação da espécie de que procedem. Art. 464. Tratando-se de pescado e seus derivados, deve ser observado mais o seguinte: I - as caixas ou outros continentes para pescado levam, obrigatoriamente o carimbo do serviço de

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



inspeção gravado a fogo, o nome da firma e as condições de conservação do produto; II - os produtos não destinados à alimentação humana devem consignar a expressão "não comestível". Art. 465. Os materiais a serem utilizados na fabricação de embalagem para mel e produtos das abelhas, poderão ser constituídos de material plástico atóxico, vidro, ou outros aprovados pelo serviço de inspeção. Art. 466. Para os produtos das abelhas e seus derivados: I - na rotulagem de mel deverá constar mais o seguinte: a) "mel centrifugado" ou "mel prensado", conforme o produto tenha sido submetido a qualquer dessas operações; b) "mel amargo", quando procedente de flora que lhe transmita esse sabor; c) "mel aquecido", quando for aquecido à temperatura superior a sessenta graus centígrados; d) "mel de abelhas indígenas ou nativas", quando for dessa procedência. Parágrafo único. É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor, quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele explorado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto. II - na rotulagem do pólen apícola deve constar a informação sobre sua conservação sob refrigeração e na do pólen apícola desidratado, sobre sua conservação em local seco e arejado; III - na rotulagem da geléia real devem constar informações sobre condições de conservação, transporte e comercialização, com a advertência principal de que o produto "Deve ser mantido ao abrigo da luz e congelado a uma temperatura entre -16°C (dezesesseis graus Celsius negativos) a -5°C (cinco graus Celsius negativos)"; IV - na rotulagem da geléia real liofilizada deve constar informação sobre sua conservação em local seco e ao abrigo da luz; V - na rotulagem da própolis deve constar a informação sobre sua conservação sob refrigeração e para fazer referência à sua cor, deve ser comprovada a origem botânica; VI - Na rotulagem do extrato de própolis deve conter a seguinte informação adicional "Extrato Seco: Mínimo de%"; VII - Na rotulagem de cera de abelhas deve constar a expressão "Produto Não Comestível" em caracteres destacados; VIII - Na rotulagem de Apitoxina deve constar a expressão "Matéria-prima destinada exclusivamente para fins opoterápicos" em caracteres destacados; IX - Na rotulagem do mel de abelhas sem ferrão pode constar, além da denominação de venda, a indicação da espécie da qual é procedente, desde que comprovada a rastreabilidade; X - Na rotulagem do pólen de abelhas sem ferrão deve constar a informação sobre sua conservação; XI - Na rotulagem da própolis de abelhas sem ferrão deve constar a informação sobre sua conservação; XII - Na rotulagem do mel e do mel de abelhas sem ferrão deve constar a informação que estes produtos não podem ser consumidos por crianças menores de 1 (um) ano de idade, devido à possível presença de esporos de Clostridium botulinum. Art. 467. Deverão ser observadas, no tocante à embalagem e rotulagem as normas próprias de defesa do consumidor. Seção II - Carimbo da Inspeção e seu uso Art. 468. O número de registro do estabelecimento as iniciais S.I.M. e, conforme o caso, as palavras "Inspeccionado" ou

"Reinspeccionado", tendo na parte superior a palavra "Maranhão", representam os elementos básicos do carimbo oficial do Serviço de Inspeção municipal, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Regulamento. §1º. As iniciais S.I.M. traduzem "Serviço de Inspeção municipal". §2º. O carimbo do Serviço de Inspeção municipal representa a marca oficial usada, unicamente em estabelecimento sujeitos à fiscalização, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspeccionado pela autoridade competente. Art. 469. Os estabelecimentos sujeitos a relacionamento usarão, quando for o caso, um carimbo com a designação abreviada "E.R.", significando "Estabelecimento Relacionado", seguida do número que lhe couber no Serviço de Inspeção municipal. Art. 470. Os carimbos do Serviço de Inspeção municipal devem obedecer exatamente à descrição e os modelos anexos, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra; devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preta, quando impressos, gravados ou litografados. Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo. Art. 471. Os diferentes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados, obedecerão às seguintes especificações: I - modelo 1: a) dimensões: sete por sete centímetros; b) forma: triangular; c) dizeres: palavra "Inspeccionado" na base superior do triângulo, logo abaixo as iniciais S.I.E. e, no vértice inferior do triângulo, o número do estabelecimento; d) uso: para carcaça ou quartos de bovino em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto. II - modelo 2: a) dimensões: quatro por quatro centímetros para suínos, ovinos, caprinos, aves e vísceras; b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1; c) uso: para carcaças de suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente em cada quarto; de cada lado da carcaça de aves; sobre cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue. III - modelo 3: a) dimensões: quatro centímetros de diâmetro, quando aplicado em recipiente de peso superior a um quilograma; dois ou três centímetros, nos recipientes de peso até um quilograma, em geral, nos rótulos impressos em papel; b) forma: circular; c) dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo das palavras "Inspeccionado", colocada horizontalmente, e "Maranhão", que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo dos números as iniciais S.I.E. que acompanham a curva inferior do círculo; d) uso: para rótulos de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionados em recipientes metálicos, de madeira ou vidro e encapados ou produtos envolvidos em papel, facultando-se neste caso, sua reprodução no corpo do rótulo: 1. em alto relevo ou pelo processo de impressão automático à tinta, resistente a álcool, ou substância similar na tampa

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



ou no fundo das latas ou tampa metálica dos vidros. Quando impresso no corpo do rótulo de papel, será permitido, que na tampa ou fundo da lata e/ou vidro constem o número de registro do estabelecimento fabricante precedido da sigla S.I.E., e outras indicações necessárias à identificação da origem e tipo de produto contido na embalagem; 2. a fogo ou gravado sob pressão nos recipientes de madeira; 3. impresso no corpo do rótulo quando litografado ou gravado em alto relevo no tampo das latas; 4. impressos em todos os rótulos de papel, quando os produtos não estão acondicionados nos recipientes indicados nas alíneas anteriores. IV - modelo 4: a) dimensões: seis centímetros de lado, quando em recipientes de madeira; quinze centímetros de lado nos produtos ensacados e três centímetros de lado, em recipientes metálicos, ou em rótulos de papel; b) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados, quando gravados em recipientes metálicos; c) dizeres: palavra "Maranhão" no lado superior, logo abaixo a palavra "inspecionado", o número do registro do estabelecimento e, no lado inferior, as iniciais S.I.E.; d) uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais, nas condições que se seguem: 1. a fogo, gravado ou por meio de chapa devidamente afixada por solda, quando se trata de recipientes de madeira ou metálicos; 2. pintado, por meio de chapa, em encapados, sacos, ou similares; 3. pintado ou gravado em caixas, caixotes e outros continentes que acondicionem produtos a granel. V - modelo 5: a) dimensões: sete por cinco centímetros; b) forma: retangular; c) dizeres: palavra "condenado" ao lado superior, iniciais do S.I.E. no centro, e número do registro do estabelecimento, lado inferior; d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças aplicado com tinta de cor verde. VI - modelo 6: a) dimensões: como no modelo 3; b) forma: circular; c) dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado das iniciais S.I.E., colocadas horizontalmente, e da palavra "Maranhão" acompanhando a curva superior do círculo; logo abaixo do número a palavra "Reinspecionado", acompanhando a curva inferior do círculo; d) uso: destinado a produtos comestíveis e a ser empregado pelos entrepostos, observadas as mesmas condições estabelecidas para o modelo 3 e que lhe digam respeito, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo. VII - modelo 7: a) dimensões: cinco centímetros de diâmetro; b) forma: circular; c) dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo das palavras "Inspeccionado", colocada horizontalmente, e "Maranhão" que acompanha a parte superior do círculo; logo abaixo do número as iniciais S.I.E., acompanhando a curva inferior do círculo; d) uso: para caixas, caixotes, engradados e outros que transportem produtos comestíveis, inspecionados inclusive ovos, pescado, mel e cera de abelhas. VIII - modelo 8: a) dimensões: sete por quatro centímetros; b) forma: retangular no sentido horizontal; c) dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "Maranhão" colocado horizontalmente e na mesma direção, seguida das iniciais S.I.E.; logo abaixo do número a palavra "Inspeccionado", também no sentido

horizontal; d) uso: para produtos em que o rótulo é substituído por uma etiqueta e a ser aplicada isoladamente sobre uma de suas faces. Para ovos, a referida etiqueta deve mencionar, na parte superior, a classificação do produto e na inferior a data respectiva, indicando dia, mês e ano. IX - modelo 9: a) dimensões: seis e meio por quatro e meio centímetros, quando aplicado a volumes pequenos, ou quinze por treze centímetros, nos fardos de charque; b) forma: retangular no sentido horizontal; c) dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo das palavras "Inspeccionado" e "Maranhão, ambas colocadas horizontalmente; logo abaixo do número, as iniciais S.I.E. no mesmo sentido; d) uso: para produtos comestíveis acondicionados em fardos, sacos ou similares, expostos ao consumo em peças ou a granel, pintado ou impresso no próprio envoltório. X - modelo 10: a) dimensões: sete por cinco centímetros; b) forma: retangular no sentido horizontal; c) dizeres: número de registro do estabelecimento isoladamente e abaixo da palavra "Maranhão", colocada horizontalmente, e na mesma direção as iniciais S.I.E.; logo abaixo do número, a designação "Conserva", também em sentido horizontal; d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de charque ou carnes enlatadas no próprio estabelecimento de origem ou em outro. XI - modelo 11: a) dimensões, formas e dizeres: idênticos ao modelo 10, substituída a palavra "Conserva" por "Salga"; b) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de charque ou carnes salgadas, no próprio estabelecimento ou em outro. XII - modelo 12: a) dimensões: dezesseis milímetros de diâmetro; b) forma: circular; c) dizeres: número do registro do estabelecimento isolado e abaixo das iniciais S.I.E. colocada horizontalmente, e da palavra "Maranhão", acompanhando a parte superior do círculo, logo abaixo do número a palavra "Reinspecionado", seguindo a parte inferior do círculo; d) uso: entreposto e entreposto - usina. XIII - modelo 13: a) dimensões: quinze milímetros de diâmetro; b) forma: circular; c) dizeres: internamente, no centro, a data da inspeção consignado dia e mês no sentido vertical e usando uma linha para cada um desses esclarecimentos, externamente, sobre a parte superior do círculo, as iniciais S.I.E., seguidas do número de registro do estabelecimento que também acompanha o círculo; inferiormente, acompanhando a parte externa do círculo a palavra "Especial"; d) uso: para identificação de ovos tipo especial a ser aplicado no pólo mais arredondado com tinta de cor verde. XIV - modelo 14: a) dimensões, forma e dizeres: idêntico ao modelo 13, substituída a palavra "especial" por "comum"; b) uso: para identificação de ovos tipo "comum", a ser aplicado no pólo mais arredondado com tinta de cor roxa. XV - modelo 15: a) dimensões, forma e dizeres: idêntico ao modelo 13, substituída a palavra "especial" por "fabrico"; b) uso: para identificação de ovos tipo "fabrico" a ser aplicado no pólo mais arredondado com tinta de cor preta. Parágrafo único. O número de registro do estabelecimento, constante do carimbo de inspeção, não será precedido da designação "número" ou de sua abreviatura nº e será aplicado no lugar

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal N° 370 de 24 de abril de 2017



correspondente, equidistante dos dizeres ou letras e das linhas que representam a forma. Seção III - Registro do Rótulo Art. 472. Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em matérias-primas e produtos de origem animal, quando devidamente aprovados e registrados pelo Serviço de Inspeção municipal estabelecido na sede do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL. § 1º. Para efeito de registro de rótulo, o Serviço de Inspeção Municipal manterá livro próprio, especialmente destinado a este fim. §. 2º. A prévia aprovação e registro do rótulo não autorizam o início da produção. Art. 473. A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado que instruirá a petição com os seguintes documentos, assim como de outras determinações que venham a ser fixadas em normas complementares. I - exemplares, em 03 vias, dos croquis dos rótulos a registrar, em seus diferentes tamanhos e com clara indicação das cores a empregar; II - memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 03 vias. Art. 474. No memorial descritivo do processo de fabricação do produto apresentados para aprovação, devem constar: I - a identificação do produto, peso, data de fabricação, características do rótulo e da embalagem; a) quando o peso e data de fabricação só possam ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, a petição deve consignar essa ocorrência. II - as matérias-primas e ingredientes, com descrição das quantidades e percentuais utilizados; III - a descrição das etapas de recebimento, fabricação, embalagem, conservação, armazenamento e transporte do produto; IV - a descrição dos métodos de controle de qualidade realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade e inocuidade do produto e a relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento. Art. 475. Permite-se a fabricação de novos produtos de origem animal não previstos neste Regulamento desde que seu processo tecnológico e sua composição sejam aprovados pelo serviço de inspeção municipal ou que os mesmos venham a ser normatizados por Regulamento Técnico ou legislação específica. Art. 476. Para efeito de registro os croquis dos rótulos devem ser sempre apresentados em papel, mesmo aqueles que serão litografados, pintados ou gravados. Art. 477. Ao encaminhar o processo de registro ao serviço de inspeção, junto ao estabelecimento informará sobre a exatidão dos esclarecimentos prestados, especialmente quanto ao memorial descritivo do processo de fabricação, justificando convenientemente qualquer divergência. Art. 478. Registrado o rótulo, o Serviço de Inspeção Municipal ficará com a primeira via do processo, ficando segunda via junto ao estabelecimento. Art. 479. Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no Serviço de Inspeção Municipal seguida do número respectivo. § 1º. A declaração do presente artigo será nos seguintes termos: "Rótulo Registrado no Serviço de Inspeção Municipal-S.I.M. - Passagem Franca /MA sob nº xxxx/xxxx". § 2º. Os quatro primeiros algarismos são referentes ao rótulo e os quatro últimos algarismos são referentes ao número do registro do

estabelecimento. Art. 480. Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos, pode ser feita sem prévia aprovação do serviço de inspeção. Art. 481. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo, pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo do serviço de inspeção. Art. 482. Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ter ultimado o seu registro, sem que os rótulos dos principais produtos e subprodutos a serem fabricados estejam previamente aprovados e registrados no serviço de inspeção. Art. 483. Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo Art. 471. CAPÍTULO XI DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL Art. 484. Entende-se por reinspeção, o ato de verificar, mediante avaliação das condições sensoriais, físico-químicas ou microbiológicas, se uma matéria-prima ou produto previamente inspecionados, estão em conformidade com os padrões regulamentares e encontram-se aptos para o consumo humano. Art. 485. Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para consumo e/ou comércio intramunicipal. § 1º. Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para consumo devem ser destinados à fabricação de produtos não comestíveis ou condenados. § 2º. Quando ainda permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, o serviço de inspeção deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação. Art. 486. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada no estabelecimento sob serviço de inspeção municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento também registrado no S.I.M., S.I.E. ou no S.I.F. Parágrafo único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem, de produtos que na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo, devendo-se promover sua transformação ou inutilização. Art. 487. Nos entrepostos, casas comerciais bem como nos demais locais onde se encontrem depositados produtos de origem animal, procedentes de estabelecimentos sob o serviço de inspeção municipal, estadual ou federal, a reinspeção deve especialmente, além dos demais procedimentos constantes em normas complementares. I - conferir a origem de fabricação do produto, certificando-se de que foi inspecionado, pelos serviços de inspeção municipal, estadual ou federal; II - identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação, prazo de validade, número de lote, e informações sobre a conservação do produto; III - verificar as condições de integridade dos envoltórios e recipientes; IV - verificar os caracteres sensoriais sobre uma ou mais amostras, conforme o caso; V - coletar amostras para exame físico químico e microbiológico. Art. 488. No caso de suspeita de contaminação dos produtos e matérias-primas será coletada amostra para exame

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 - Passagem Franca - MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



laboratorial dos mesmos, sendo suspensa sua comercialização e ficando o responsável do estabelecimento como fiel depositário dos referidos produtos e matérias-primas até o resultado dos exames. a) a amostra deve receber uma cinta envoltória aprovada pelo serviço de inspeção municipal, claramente preenchida pelo interessado e pelo funcionário que coleta a amostra; b) quando necessário, a amostra pode ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior, representando uma delas a contraprova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em quatro vias, uma das quais será entregue ao interessado; c) tanto a amostra de prova como a de contraprova e de testemunha, devem ser colocadas em envelopes apropriados pelo serviço de inspeção municipal, a seguir fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário; d) em todos os casos de reinspeção as amostras terão preferência para exame; e) quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contraprova; f) o requerimento será dirigido ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal; g) o exame da contraprova pode ser realizado em laboratório oficial com a presença do Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal; h) além de escolher o laboratório especializado da rede oficial ou particular, credenciado ou conveniado, para exame da contraprova, o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua confiança; i) confirmada a condenação da matéria prima, do produto ou partida, o serviço de inspeção determinará sua destinação; j) as amostra para prova e para testemunha coletadas pelo serviço de inspeção, para exames de rotina ou análises periciais serão inteiramente gratuitas; l) as amostra para contraprova coletadas pelo serviço de inspeção, para exames de rotina ou análises periciais terão ônus de custo para o estabelecimento. Art. 489. A juízo do serviço de inspeção, pode ser determinado o retorno ao estabelecimento de origem de produtos apreendidos, para efeito de rebeneficiamento ou aproveitamento para fins não comestíveis. § 1º - No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto recusar a devolução, poderá a mercadoria após inutilização pelo serviço de inspeção, ser aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimentos dotados de instalações apropriadas; § 2º - A firma proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem deve ser responsabilizada e punida no caso de não comunicar a chegada do produto devolvido ao servidor do serviço de inspeção. Art. 490. A mercadoria contaminada ou alterada, não passível de aproveitamento como estabelece este Regulamento, será incinerada ou destruída mediante aplicação de agente físico ou químico e encaminhada ao aterro sanitário ficando o mesmo obrigado a fornecer recibo adequado. CAPÍTULO XII DOS EXAMES LABORATORIAIS Art. 491. As matérias-primas, os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração e a água, estão sujeitos a exames tecnológicos,

físicos, químicos e microbiológicos. Art. 492. As técnicas de exame e a orientação analítica serão padronizadas pelo serviço de inspeção. §1º. Na ausência destas, poderão ser seguidas as técnicas utilizadas pelo órgão específico do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento ou outro laboratório oficial. §2º. Para as amostras coletadas, serão adotados os padrões definidos nas legislações vigentes. Art. 493. Os exames de caráter tecnológico visarão à técnica de elaboração dos produtos de origem animal, em qualquer de suas fases. Parágrafo único. Sempre que houver necessidade, o laboratório pedirá informações ao serviço de inspeção junto ao estabelecimento produtor. Art. 494. Os exames físicos e químicos e microbiológicos compreendem aqueles contidos em regulamentos técnicos específicos ou outros atos constitutivos. Art. 495. Análise de controle de qualidade são aquelas de responsabilidade da indústria, realizada para avaliar a qualidade de seus produtos e a eficiência do seu sistema de controle de qualidade, devendo: I - abranger aspectos tecnológicos, físico-químicos, toxicológicos ou microbiológicos seguindo métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados; II - dispor de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização da mesma. Art. 496. Análises oficiais são aquelas coletadas, através do Termo de Coleta de Amostra, pelo servidor capacitado do Serviço de Inspeção municipal e realizado em laboratórios da rede oficial ou particular credenciado ou conveniado. I – as análises de caráter não fiscal terão a seguinte finalidade: a) subsidiar o inspetor quanto às medidas a serem recomendadas; b) possibilitar a verificação da efetividade de medidas já recomendadas; c) possibilitar a identificação de falhas no processo produtivo ou suspeita de alterações do processo ou produto (adulteração, falsificação, fraude); d) possibilitar a checagem de resultados das análises de controle de qualidade realizadas pela indústria. II – as análises de caráter fiscal terão a seguinte finalidade: a) subsidiar confirmação ou explicação de suspeitas levantadas pelo sistema de saúde, tanto no âmbito clínico quanto no epidemiológico; b) subsidiar confirmação ou explicação de suspeitas levantadas pelo serviço de inspeção; c) verificar a conformidade dos produtos com os dispositivos da lei vigente e seus regulamentos e instaurar processo administrativo (lavratura de Auto de Infração) caso não estejam em conformidade; d) Instruir processo administrativo já instaurado. Art 497. As amostras oficiais de caráter fiscal podem ser do tipo “indicativo” ou “representativo”. Art. 498. As amostras oficiais de caráter fiscal podem ser coletadas em “amostra única” ou em “triplicata”. I – a coleta em triplicata será constituída pelas amostras de “Prova”, “Contraprova” e “Testemunha”. Art. 499. Os procedimentos de colheita de amostras para análises fiscais, bem como sua freqüência, devem ser regulamentadas em normas complementares ou legislação específica. Art. 500. Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo serviço de inspeção, mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos. CAPÍTULO XIII DAS

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal Nº 370 de 24 de abril de 2017



Município de Passagem Franca - MA

DIÁRIO OFICIAL



Diário Municipal

PASSAGEM FRANCA - MA, DIÁRIO OFICIAL MUNICIPAL N° 0179, SEXTA-FEIRA, 30 DE MARÇO DE 2018 [PÁG. 57/57]

DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS Art.º 501. Os casos omissos ou de dúvida que se suscitarem na execução do presente Regulamento serão resolvidos por decisão do Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal - SIM. Parágrafo único. As resoluções a que se refere o presente artigo terão validade a partir da data de sua publicação. Art.º 502. O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território municipal. Art.º 503 Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura, constantes no Orçamento do Município Passagem Franca e será objeto de regulamentação específica. Art.º 504 As normas não previstas neste regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescados e derivados, de leite e derivados de ovos e ovoprodutos, de produtos das abelhas e derivados, assim como sobre o Registro de Produtos, do Transito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes. Art. 505 A Secretaria Municipal de Agricultura terá prazo de 120 dias após a publicação deste Regulamento para constituir o sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis. Parágrafo único – Será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura e da Secretaria Municipal de Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município. Art. 506. Este Regulamento entra em vigor na data da sua publicação. Parágrafo único. Dentro de cento e oitenta dias, serão baixadas as instruções nele previstas. Gabinete do Prefeito Municipal de Passagem Franca, Estado do Maranhão, aos 22 dias do mês de março do ano de dois mil e dezoito. Marlon Saba de Torres Prefeito Municipal

ESTADO DO MARANHÃO

DIÁRIO OFICIAL

Praça Presidente Médice, 503, Centro
CEP: 65.680-000 – Passagem Franca – MA

Site: www.passagemfranca.ma.gov.br

Marlon Saba Torres

Prefeito

Léia Santos Costa Alencar

Sec. Administração

Leyla Andréa Saba de Torres Pereira

Sec. Finanças

Instituído pela Lei Municipal N° 370 de 24 de abril de 2017