



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

DECRETO Nº. 2863, DE 31 DE AGOSTO DE 2010.

“DISPÕE SOBRE O REGULAMENTO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE JACIARA/MT, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE JACIARA, ESTADO DE MATO GROSSO, MAX JOEL RUSSI, no uso de suas atribuições legais que lhe foram conferidas em Lei, e tendo em vista, especialmente, o disposto na Lei nº. 1.258/2010 de 23 de Junho de 2010, que dispõe sobre a instituição do Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA), no Município de Jaciara;

DECRETA:

TÍTULO I

CAPÍTULO I

Disposições Preliminares

Art. 1º. O presente Regulamento disciplina os procedimentos para a instituição do Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal, no Município de Jaciara, a partir das inserções da Lei Federal nº. 1.283, de 18 de dezembro de 1950, Decreto nº. 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto nº. 1.255, de 25 de maio de 1962, Lei nº. 7.889, de 23 de novembro de 1989, e Lei Municipal nº. 1.258/10 de 23 de Junho de 2010, com a instituição do Selo SIM/POA, que será obrigatório para todos os produtos comercializados dentro do Município de Jaciara.

Art. 2º. Para efeito deste Regulamento, entende-se por:

I – Animais de Açougue: bovídeos, suínos, caprinos, ovinos, eqüídeos, coelhos, aves e peixes de criação.

II – Animal Silvestre: animal cuja exploração, criação ou abate necessita da autorização do órgão de proteção ambiental.

III – Casa Atacadista: estabelecimento que não realiza atividade de manipulação de produtos de origem animal, recebendo-os devidamente acondicionados e



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

rotulados.

IV – Embalagem: invólucro, recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos.

V – Entrepasto de produtos de origem animal: estabelecimento destinado ao recebimento, manipulação, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de produtos de origem animal e seus subprodutos, frescos ou frigorificados, dispondo ou não de dependências anexas para industrialização, nos termos exigidos por este Regulamento.

VI – Estabelecimento de produto de origem animal: qualquer instalação, local ou dependência, incluídas suas máquinas, equipamentos e utensílios, no qual são produzidas matérias-primas ou são abatidos animais de açougue e silvestres, bem como onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, preparados, transformados, envasados, acondicionados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com a finalidade comercial ou industrial, os produtos e subprodutos derivados, comestíveis ou não, da carne, do leite, dos produtos apícolas, do ovo e do pescado.

VII – Fiscalização: ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do poder público, efetuado por servidores públicos fiscais com poder de polícia para verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares.

VIII – Inspeção: atividade de polícia administrativa, privativa a profissionais habilitados em medicina veterinária, pautados na execução das normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal, relacionados aos processos e sistemas de controle industriais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e expedição.

IX – Parceria: designa todas as formas de ligação societária que, sem formar uma nova pessoa jurídica, são organizadas entre os setores públicos e privados e que entre si colaboram nos âmbitos: social, técnico e econômico visando a consecução de fins de interesse público.

X – Produto de origem animal: é todo o produto, subproduto, matéria-prima ou afim proveniente, relacionado ou derivado de qualquer animal, comestível ou não comestível, destinado ou não à alimentação humana, adicionado ou não de vegetais ou de aditivos para sua conservação, condimentação, coagulação, fermentação ou colorização, entre outros, independentemente, de ser designado como “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero”.

XI – Produto processado: – produto de origem animal que sofreu algum tipo de beneficiamento.



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

XII – Responsável técnico: profissional habilitado em Medicina Veterinária, com diploma reconhecido pelo MEC e inscrição no Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV/MT);

XIII – Registro: ato administrativo de inscrição do estabelecimento de produtos de origem animal no órgão competente de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, privativo do poder público, formalizado pelo Título de Registro autorizando o seu funcionamento.

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

XV – Visitante – é toda a pessoa não pertencente à área ou setor onde os alimentos são processados.

Art. 3º. Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas neste regulamento os animais de açougue, o pescado, o leite, o ovo, o mel, a cera de abelhas e derivados.

§1º. A inspeção que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post-mortem dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e expedição de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§2º. A inspeção abrange também os produtos afins, tais como: coagulantes, fermentos usados na indústria de produtos de origem animal.

Art. 4º. A inspeção a que se refere o artigo anterior, nos limites territoriais do Município de Jaciara, é privativa do Serviço de Inspeção Municipal SIM/POA - JACIARA, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

Art. 5º. O Município de Jaciara através do SIM/POA - JACIARA poderá celebrar parcerias, acordos e convênios com órgãos ou entidades afins dos setores público ou privado, sem fins lucrativos, com objetivo de viabilizar, desenvolver ou otimizar as atividades de educação e inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

§1º. Quando da celebração descrita no caput do artigo, as Prefeituras, Associações, Cooperativas de Trabalho ou outras entidades afins públicas ou privadas, serão responsáveis pelas contratações dos profissionais colocados à disposição do SIM/POA - JACIARA para a execução dos serviços, assumindo o ônus trabalhista e previdenciário, delas derivado.



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

§2º. Somente serão firmados acordos, termos de cooperação técnica e convênios com Municípios que tenham o serviço de vigilância sanitária, já implantado.

Art. 6º. SIM/POA - JACIARA terá como objetivo fiscalizar, inspecionar, normatizar e classificar os produtos de origem animal sob o ponto de vista higiênico-sanitário e industrial e deverá abranger:

§1º. As condições de higiene de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos;

§2º. A qualidade e as condições técnicas sanitárias dos estabelecimentos responsáveis pela produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, armazenamento, transporte e/ou distribuição dos produtos;

§3º. As condições de higiene das pessoas que trabalham nos estabelecimentos que produzam, manipulem, beneficiem, acondicionem, armazenem ou distribuam os produtos;

§4º. O controle no uso de aditivos empregados na industrialização do material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem do produto;

§5º. A verificação do controle sanitário dos rebanhos, através de documento sanitário oficial, quando direcionados ao abate e ao fornecimento de matéria-prima para os estabelecimentos registrados no SIM/POA - JACIARA.

Art. 7º. A concessão do registro de inspeção pelo SIM/POA - JACIARA, isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária municipal.

Art. 8º. A inspeção de que trata o presente regulamento será realizada:

I - nos estabelecimentos que recebem, abatem e/ou industrializam as diferentes espécies de açougue, definidas neste regulamento;

II - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados, para beneficiamento ou industrialização;

III - nos estabelecimentos que recebem o pescado, para distribuição ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que recebem, abatem e/ou industrializam animais silvestres criados em cativeiros devidamente autorizados pelo órgão competente;

V - nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel ou cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

VI - nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição, em natureza ou para industrialização;



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

VII - nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiem, industrializem e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados ou de propriedades rurais;

Art. 9º. A inspeção municipal será instalada em caráter permanente ou periódico e dar-se-á da seguinte forma:

§1º. Terão inspeção municipal permanente:

I – os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem e industrializam as diferentes espécies de animais de açougue e silvestres.

§2º. Terão inspeção municipal periódica:

I – as fábricas de produtos cárneos;

II – os estabelecimentos onde são preparados produtos gordurosos;

III – os estabelecimentos que recebem e beneficiam leite destinado, no todo ou em parte, ao consumo público;

IV – os estabelecimentos que recebem, armazenam e distribuem o pescado;

V – os estabelecimentos que recebem e distribuem ovos;

VI – os estabelecimentos que recebem, manipulam e distribuem o mel e a cera de abelhas;

VII – as charqueadas;

VIII – os estabelecimentos que recebem carnes in natura de estabelecimentos de outros municípios, sob S.I.S.E. ou S.I.F e de outros estabelecimentos sob S.I.M. no Município de Jaciara.

Art. 10. Os produtos de origem animal, fabricados em estabelecimentos registrados no SIM/POA - JACIARA, ficam desobrigados de outras análises ou aprovações prévias a que estiverem sujeitos, por força de Legislação Municipal.

Art. 11. O presente Regulamento e demais atos complementares serão executados em todo território do Município de Jaciara.

Art. 12. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal a cargo do SIM/POA - JACIARA abrange:



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

I - a higiene geral dos estabelecimentos registrados;

II - a captação, depósito, tratamento, distribuição e escoamento de água de abastecimento, bem como a captação, distribuição e escoamento das águas residuais;

III. - o funcionamento do estabelecimento;

IV - exame ante e post-mortem dos animais de açougue;

V - as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, expedição e depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;

VI - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;

VII - a classificação de produtos e subprodutos de acordo com os tipos padrões previstos neste Regulamento ou fórmulas aprovadas;

VIII - os exames microbiológicos, histopatológicos, físicos e químicos das matérias-primas, produtos e subprodutos, que para validação oficial deverão ser solicitados, coletados e analisados exclusivamente pelo serviço oficial ou laboratório credenciado.

IX - as matérias primas nas fontes produtoras e intermediárias;

Art. 13. Os estabelecimentos registrados que preparem subprodutos não destinados à alimentação humana só podem receber matérias-primas, quando acompanhados de documento sanitário de trânsito, seja federal ou estadual ou de certificado de inspeção sanitária animal (C.I.S.- modelo E), emitidas pelos médicos veterinários do Município.

Art. 14. Os servidores lotados no SIM/POA - JACIARA. portarão identidade funcional fornecida pela Prefeitura Municipal de Cuiabá, constando: denominação do órgão, número de ordem, nome, fotografia, impressão digital, cargo, data de expedição e período de validade.

Parágrafo único. Os servidores, no exercício das suas funções, ficam obrigados a portar a carteira funcional para exibição quando necessário.

CAPITULO II

Classificação dos Estabelecimentos

Art. 15. A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

I - os de carnes e derivados;



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

II - os de leite e derivados;

III - os de pescado e derivados;

IV - os de ovos e derivados;

V - os de mel e cera de abelhas e seus derivados;

VI - os de coalho e coagulantes;

VII - as casas atacadistas de produtos de origem animal

Parágrafo único. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

Registro e Transferência de Estabelecimentos

Art. 16. O comércio de produto de origem animal, no Município de Jaciara está condicionado ao prévio registro no SIM/POA - JACIARA, S.I.S.E./MT ou S.I.F.

Art. 17. Estão sujeitos ao registro obrigatório os seguintes estabelecimentos:

I – Abatedouros-frigoríficos de bovinos, suínos, aves, coelhos, caprinos, ovinos e demais espécies devidamente aprovados para abate, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e fábricas de produtos de origem animal, não comestíveis.

II - usinas de beneficiamento de leite, fábricas de laticínios, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração e fazendas leiteiras;

III - entrepostos de pescado e fábrica de conservas de pescado;

IV - entrepostos de ovos e fábricas de conservas de ovos;

V - entrepostos de mel e cera de abelhas;

VI - fábrica de coalhos e coagulantes.

Art. 18. O registro será requerido ao SIM/POA - JACIARA, instruindo o processo com os seguintes documentos:

I - Requerimento ao Secretário Municipal da Saúde e ou Secretario Municipal de Desenvolvimento Econômico ;



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

II - Cópia do registro da empresa, na Junta Comercial do Estado;

III - Cópia da Inscrição Estadual e Municipal;

IV - Cópia do Alvará Municipal;

V – Cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

VI - Cópia do registro da empresa no C.R.M.V./M.T.

VII – Cópia do Contrato Social, documentos e dados pessoais dos sócios, além do comprovante de endereço da pessoa jurídica e física;

VIII - Memoriais descritivos, com informes de interesse econômico-sanitários de acordo com modelo fornecido pelo SIM/POA - JACIARA, através da Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal, que funcionará junto à Secretaria de Desenvolvimento Econômico.

IX – Licença de localização emitida pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Econômico – S.M.A.D.E.S., permitindo a construção da indústria no local indicado;

X - Plantas do estabelecimento, compreendendo:

a) Planta Baixa de cada pavimento, com descrição do fluxo de produção e locomoção de equipamentos, na escala de 1 : 100 (um para cem);

b) Planta de situação, contendo descrição sobre rede de esgoto, abastecimento de água, posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno, orientação, localização das partes dos prédios vizinhos construídos sobre as divisas do terreno, em escala de 1 : 500 (um para quinhentos);

c) Planta da fachada e cortes longitudinal e transversal na escala mínima de 1 : 50 (um para cinquenta);

d) Detalhes de aparelhagens e instalações quando exigidos, na escala de 1 : 10 (um para dez);

e) Na confecção das plantas serão obedecidas as seguintes convenções:

1. nos estabelecimentos novos, cor preta.

2. nos estabelecimentos a reconstruir, ampliar ou remodelar

2.1. cor preta para as partes a serem conservadas;



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

2.2. cor vermelha, para as partes a serem construídas;

2.3. cor amarela, para as partes a serem demolidas.

Art. 19. Os projetos de que trata o artigo anterior devem ser apresentados em 02 (duas) vias, podendo ser em cópia heliográfica, devidamente datadas e assinadas por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

Art. 20. Admite-se, para evitar despesas, que os interessados ao solicitarem registro, apresentem os documentos citados, em apenas uma via, para estudo preliminar.

Parágrafo único. Para estudo preliminar, poderão ser aceitos croquis ou desenhos em substituição às plantas citadas nos artigos anteriores.

Art. 21. Para a construção de estabelecimentos, é obrigatório:

I - Licença de Localização emitida pelo Setor de Tributação e Licença Sanitária, expedida pela Secretaria Municipal de Saúde e Meio Ambiente, ou autorização ambiental específica no caso de produtos “Sabor da Roça”.

II - O exame prévio do terreno, realizado de acordo com instruções do SIM/POA - JACIARA.

III - Apresentação dos projetos das respectivas construções, nas escalas e cores previstas neste regulamento, acompanhados dos memoriais descritivos das obras a realizar, material a empregar e equipamentos a instalar.

Parágrafo único. O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com laudo de inspeção fornecido pelo SIM/POA - JACIARA, exigindo-se, conforme a finalidade, a planta detalhada de toda a área.

Art. 22. Os projetos dos estabelecimentos novos, dos já construídos ou daqueles em funcionamento deverão ser submetidos a prévia análise pelo SIM/POA - JACIARA, através da C.I.P.O.A., para adequação ou não, antes da concessão do Registro.

Art. 23. Qualquer ampliação, remodelagem ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo SIM/POA - JACIARA, através da C.I.P.O.A.

Art. 24. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana, é considerada indispensável, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimento, fornecido pelo órgão oficial da União, do Estado ou do Município, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos, químicos e físicos seguintes:



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

I - não demonstrar, na contagem padrão em placas, mais de 500 (quinhentas) Unidades Formadoras de Colônias (UFC);

II - não demonstrar, no teste de determinação do Número Mais Provável (NMP) de coliformes, maior número de germes do que os fixados pelos padrões para 3 (três) tubos positivos na série de 10 ml (dez mililitros) e 3 (três) tubos negativos nas séries de 1 ml (um mililitro) e 0,1 (um décimo de mililitro) da amostra;

III - a água deve ser límpida, incolor, sem cheiro e de sabor próprio, agradável;

IV - não conter mais de 500 (quinhentas) partes por milhão de sólidos totais;

V - conter no máximo 0,005 g (cinco miligramas) por litro, de nitrogênio amoniacal;

VI - ausência de nitrogênio nitroso e sulfídrico;

VII - no máximo 0,002 g (dois miligramas) de nitrogênio nítrico por litro;

VIII - no máximo 0,002 g (dois miligramas) de matéria orgânica por litro;

IX - grau de dureza inferior a 20 (vinte) mg/l;

X - chumbo, menos de 0,1 (um décimo) de parte por milhão;

XI - cobre, menos de 3 (três) partes por milhão;

XII - zinco, menos de 15 (quinze) partes por milhão;

XIII - cloro livre, máximo 1 (uma) parte por milhão, quando se tratar de águas cloradas, e cloro residual mínimo de 0,05 (cinco centésimas) partes por milhão;

XIV - arsênico, menos de 0,05 (cinco centésimos) partes por milhão;

XV - fluoretos, máximo de 1 (uma) parte por milhão;

XVI - selênio, máximo de 0,05 (cinco centésimos) partes por milhão;

XVII - magnésio, máximo de 0,03 (três centésimos) partes por milhão;

XVIII - sulfatos, no máximo 0,010 mg (dez miligramas) por litro;

XIX - componentes fenólicos, no máximo 0,001 (uma milionésima) parte por milhão.

§1º. Quando as águas revelaram mais de 500 (quinhentas) UFC por



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

mililitros, impõe-se novo exame antes de condená-la.

§2º. Mesmo que o resultado da análise seja favorável, o SIM/POA - JACIARA pode exigir fundamentado nas circunstâncias locais, tratamento da água.

Art. 25. Satisfeitas as exigências neste Regulamento, a comissão designada para Vistoria Final, autorizará a expedição do TÍTULO DE REGISTRO, constando do mesmo: número do registro, nome da firma, classificação do estabelecimento, localização (Estado, Município, cidade, vila e povoado) e outros dados necessários.

Parágrafo único. A comissão de análise de registro será multidisciplinar composta por profissionais que integrem as carreiras descritas no artigo 2º, XII deste Regulamento, que detenham conhecimentos específicos da área de inspeção pertinentes ao SIM/POA - JACIARA.

Art. 26. A renovação do Título de Registro será anual e estará condicionada à ausência de quaisquer inadimplências de acordo com o presente regulamento e condições tecnológicas e higiênico-sanitárias satisfatórias, avaliadas por Auditorias realizadas pela C.I.P.O.A.

Parágrafo único – O não atendimento de quaisquer das condições acima citadas, acarretará a suspensão do Registro, perante o SIM/POA - JACIARA, cujo retorno ocorrerá com a resolução das inadimplências/irregularidades encontradas, confirmada após nova vistoria.

Art. 27. O estabelecimento que interromper seu funcionamento, por período superior a 12 (doze) meses, terá o seu registro cancelado e só poderá reiniciar suas atividades mediante solicitação de novo registro, com cumprimento de todas as exigências deste Regulamento.

Parágrafo único. Estando cancelado o registro, o material pertencente ao Município, inclusive de natureza científica, os arquivos e carimbos oficiais de inspeção Municipal serão recolhidos à direção do SIM/POA.

Art. 28. Em caso de venda ou arrendamento de estabelecimento registrado, será feita a competente transferência de responsabilidade do registro à nova firma junto ao SIM/POA, no prazo máximo de trinta dias.

§1º. No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, ao vendedor ou locador, competirá proceder a imediata comunicação escrita ao SIM/POA, com os motivos da recusa.

§2º. As empresas ou microempresários ou ainda, os produtores responsáveis por estabelecimentos registrados durante as fases do processamento da transação comercial devem notificar os interessados na compra ou arrendamento, sobre o andamento do processo em face das exigências deste Regulamento.



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

§3º. Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado.

§4º. No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o § 1º e o comprador ou locatário não apresentar, no prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro do estabelecimento, que se restabelecerá após cumprida a exigência legal.

§5º. Adquirido o estabelecimento por compra ou por arrendamento dos imóveis respectivos e, realizada a transferência do registro, a firma sucessora é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas pelo Poder Público.

Art. 29. Tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupo e pertencentes à mesma firma, é respeitada, para cada um a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

TÍTULO II

Obrigações das Empresas, dos Micro Empreendedores Individuais e dos Produtores Rurais

Art. 30. Ficam as empresas, os micro empreendedores individuais e os produtores rurais obrigados a:

I - cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas neste Regulamento e normas complementares;

II – cumprir e fazer cumprir os regulamentos técnicos relacionados às condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação de alimentos aprovados pelos órgãos oficiais dos Ministérios da Agricultura e da Saúde;

III - fornecer até o 1º dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio, de produtos de origem animal bem como as guias de recolhimento de taxas, quando for o caso, devidamente quitadas pelo órgão arrecadador indicado;

IV - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

V - avisar, com antecedência, a chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela inspeção;



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

VI - fornecer condições para alimentação do pessoal da inspeção permanente, às suas expensas, quando os horários de trabalho não permitam que as refeições sejam feitas em suas residências;

VII - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas e produtos fabricados, peças patológicas e não patológicas, que devem ser remetidos ao laboratório, bem como os custos de encaminhamento;

VIII - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados à inspeção permanente, para seu uso exclusivo;

IX - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;

X - manter em dia o registro de recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

XI - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento.

XII – recolher as taxas de inspeção sanitária, instituídas;

XIII – fornecer material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;

XIV – utilizar somente matérias-primas inspecionadas e ingredientes aprovados pelos Ministérios da Agricultura e Saúde;

XV – obedecer às determinações dos agentes da inspeção quanto ao destino dos animais e dos produtos de origem animal condenados;

XVI – manter funcionário previamente orientado na recepção de animais destinados ao abate, o qual deverá exigir o documento sanitário (Guia de Trânsito Animal – GTA), permitindo o desembarque após a apresentação do mesmo;

XVII – apresentar à inspeção a documentação sanitária (GTA) que possibilitou o trânsito dos animais desde a origem até o local do abate;

XVIII – comunicar oficialmente à C.I.P.O.A., no prazo máximo de 30 dias de seu evento, a paralisação ou o encerramento das atividades do estabelecimento;

XIX – fornecer material próprio para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações, bem como efetuar tais procedimentos, inclusive na sala da inspeção;



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

XX - fornecer uniformes aos funcionários, inclusive para os componentes da equipe de inspeção, em quantidade suficiente, conforme descrito a seguir:

§1º. O funcionário que manipular produtos de origem animal, em qualquer fase de seu processamento, deverá trajar uniforme completo, limpo e de cor branca.

§2º. Os demais funcionários deverão trajar vestimenta de cor diferenciada e não terão livre acesso às dependências do estabelecimento onde se processam os produtos de origem animal, salvo em condições excepcionais:

1 – azul – para manutenção;

2 – vermelho – para limpeza e higienização da área interna da indústria;

3 – verde – currais e graxaria;

4 - marrom - serviços gerais.

§3º. Os funcionários efetuarão trocas de uniformes sempre que necessário, em intervalos prolongados e nas demais situações que a inspeção julgar necessário.

§4º. Os visitantes somente terão acesso às dependências onde se processam os produtos de origem animal quando devidamente autorizados e uniformizados, sendo a circulação dos mesmos, na área industrial, de responsabilidade da empresa.

Art. 31. Tratando-se de matérias-primas ou produtos procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção, deve a empresa anotar nos livros e mapas indicados, a data de entrada, número da guia de embarque ou do certificado sanitário, a quantidade, qualidade e número de registro do estabelecimento remetente.

Art. 32. Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer, a juízo da C.I.P.O.A., relação atualizada de fornecedores, nome da propriedade rural e atestados sanitários dos rebanhos.

Art. 33. Os estabelecimentos manterão um livro de "OCORRÊNCIAS" onde o servidor do SIM/POA - JACIARA registrará todos os fatos relacionados com este Regulamento.

TÍTULO III

Produtos “Sabor da Roça”

Art. 34. Entende-se por produto “Sabor da Roça”, o produto de origem animal comestível, elaborado em pequena escala, podendo ou não ter características tradicionais, culturais e/ou regionais.



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

Art. 35. É considerada pequena escala a produção dentro dos seguintes limites por produtor, grupo ou cooperativa:

- Estabelecimentos de embutidos, defumados e salgados: Produção máxima = 3,5 (três e meia) toneladas/mês;
- Estabelecimentos de pescado: Produção máxima = 3,0 (três) toneladas/mês;
- Estabelecimentos de recepção e acondicionamento de ovos: Produção máxima = 5.000 (cinco mil) dúzias/mês;
- Estabelecimentos de produtos apícolas: Produção máxima = 1,0 (uma) tonelada/mês;
- Estabelecimentos de laticínios: Recepção máxima = 15.000 (quinze mil) litros/mês;
- Estabelecimentos de abate de aves: Abate máximo = 3.000 (três mil) aves/mês
- Estabelecimentos de abate de Ovinos/Caprinos: Abate máximo = 260 (duzentos e sessenta) animais/mês

Art. 36. A elaboração de produtos comestíveis de origem animal, denominados “Sabor da Roça”, será permitida exclusivamente aos produtores rurais que utilizarem matéria-prima de produção própria.

Parágrafo Único. Admitir-se-á, na elaboração dos produtos, a utilização de matéria-prima adquirida de terceiros até o limite de 50% (cinquenta por cento) da quantidade de matéria-prima de produção própria, desde que aquela matéria-prima tenha comprovação de inspeção higiênico-sanitária por órgão oficial e controle sanitário da propriedade.

Art. 37. Todo produto oriundo do abate e da pasteurização do leite deverão ser processados no próprio estabelecimento.

Art. 38. Poderão pleitear o Registro para os produtos denominados “Sabor da Roça”, pessoas físicas, desde que comprovada a sua condição de produtor rural sem ressalvas perante instituições públicas estaduais e ou municipais.

§1º. Para pessoa física, os documentos exigidos são:

1 - Requerimento ao Secretário da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, solicitando registro;



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

2 - Cópia dos documentos pessoais (RG e CPF);

3 – Cópia da Inscrição Estadual;

4 - Memoriais Descritivos, com informes de interesse econômico-sanitários e de construção, se for o caso, de acordo com modelo fornecido pelo SIM/POA - JACIARA através da Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (C.I.P.O.A.), ou croqui de localização das instalações já existentes, com projeto de regularização, se for o caso;

5 - Autorização ambiental emitida pelo Órgão Municipal competente;

6 – Croqui das instalações e fluxograma de produção;

7 – Cópia do cadastro de contribuinte do ICMS ou Inscrição de Produtor Rural, na Secretaria de Estado da Fazenda (SEFAZ/MT).

§2º. Para pessoa jurídica os documentos exigidos são os constantes do artigo 18 deste Regulamento.

Art. 39. Os produtos denominados “Sabor da Roça” estarão sujeitos a mesma programação de análises laboratoriais que os demais estabelecimentos.

Art. 40. A inscrição para o registro do estabelecimento e de seus produtos com a caracterização de “Produtos Sabor da Roça”, obedecerá as exigências deste Regulamento.

Parágrafo único. A renovação do Registro estará condicionada as mesmas exigências contidas no art.26 do deste Regulamento.

TÍTULO IV

Identificação de Produtos

Art. 41. Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de Selo oficial aplicado sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer ou quando destinados a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Parágrafo único. Os produtos de origem animal que devam ser fracionados, devem conservar o Selo sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem e informações sobre as condições de consumo.

Art. 42. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana, só



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes comprovadamente inócuos à saúde humana e devidamente aprovados pelo Ministério de Saúde ou órgão afim, com suas respectivas autorizações de uso.

Art. 43. O mesmo Selo deverá ser usado para produtos idênticos, excetuando-se as informações sobre localização, número de registro e outras.

Art. 44. Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter: No carimbo da inspeção competente a declaração "IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO", obrigatória também nos continentes marcados a quente ou por gravação e, em quaisquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 45. Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão: No carimbo de inspeção próprio a declaração "ALIMENTO PARA ANIMAIS".

CAPITULO I

Rotulagem

Art. 46. Os rótulos obedecerão exigências da legislação vigente, contendo ainda, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, conforme discriminações estabelecidas neste Regulamento, ou o nome aceito por ocasião da aprovação das fórmulas;

II - nome da empresa/produtor responsável;

III - nome da empresa/produtor que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV - selo oficial da inspeção;

V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

VI - localização do estabelecimento, especificando o município, bairro, rua e número;

VII - marca comercial do produto;

VIII - algarismos correspondentes à data de fabricação;



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

IX - peso líquido e peso da embalagem;

X - fórmula de composição e outros dizeres, quando previstos neste Regulamento e informações nutricionais;

XI - a especificação "INDÚSTRIA BRASILEIRA";

XII – indicação dos aditivos, conservantes, corantes e condimentos usados nos produtos;

XIII – data de validade.

Art. 47. A data de fabricação, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada, declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM/POA- JACIARA, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 48. Em caso de impossibilidade de indicar o peso líquido do produto, deverá ser usada a expressão “deve ser pesado à vista do comprador”.

Art. 49. É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou ação que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição se estender, a juízo do SIM/POA - JACIARA, às denominações impróprias.

CAPITULO II

Carimbos de Inspeção e seu Uso

Art. 50. O número de registro do estabelecimento, as iniciais SIM/POA - JACIARA e, conforme o caso, as palavras: "inspecionado" ou "reinspecionado", tendo na parte superior a palavra "Jaciara", representam os elementos básicos do carimbo oficial da inspeção municipal cujos formatos, dimensões e emprego são definidos neste regulamento.

§1º. As iniciais "S.I.M." traduzem "Serviço de Inspeção Municipal".

§2º. O carimbo de inspeção municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização do SIM/POA- JACIARA e constitui o sinal de garantia de inspeção pela autoridade competente.

Art. 51. Os carimbos da inspeção municipal devem obedecer à descrição e os modelos constantes do ANEXO I, deste Regulamento, respeitadas as dimensões, formas, dizeres, tipo e corpo de letra, devem ser colocados em destaque nas testeiras das



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferencialmente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Para o Produto “Sabor da Terra” serão obedecidas as mesmas exigências, com o diferencial da inclusão desta inscrição na superfície superior dos carimbos, modelos 2 e 3, descritos na seqüência.

Art. 52. Os diferentes modelos de carimbos/selos de inspeção municipal a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/POA - JACIARA obedecerão as seguintes especificações.

I - Modelo I:

a) Forma: Elíptica no sentido horizontal;

b) Dizeres: Número de registro do estabelecimento encimado da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "JACIARA" que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número, as iniciais S.I.M., acompanhando a curva inferior.

c) Dimensões e uso:

1 – 0,07m x 0,05m (sete por cinco centímetros): Para uso em carcaças ou quartos de grandes animais em condições de consumo em natureza e em carnes destinadas à industrialização posterior, aplicado externamente sobre as massas musculares.

2 – 0,05m x 0,03m (cinco por três centímetros): Para uso em carcaça de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue.

II - Modelo 2:

a) Forma: Circular

b) Dizeres: Número de registro do estabelecimento encimado da palavra "INSPECIONADO" colocada horizontalmente e "JACIARA" que acompanha a curva superior do círculo, logo abaixo do número, as iniciais "S.I.M." acompanhando a curva inferior.

c) Dimensões e uso: O diâmetro varia de 0,02m (dois centímetros) a 0,30m (trinta centímetros). Esse modelo, cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem, manipulados e/ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

III - Modelo 3:

a) Forma: Triângulo equilátero com a base voltada para cima;

b) Dizeres: Idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal, acrescentando-se, em sua lateral direita, a inscrição "Produto Não Comestível";

c) Dimensões e Uso: 0,07m (sete centímetros) de lado comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais.

IV - Modelo 4:

a) Forma: Retângulo no sentido horizontal;

b) Dizeres: Número do registro do estabelecimento, isolado e encimado das iniciais "S.I.M." e da palavra "JACIARA" colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra "CONDENADO";

c) Dimensões e uso: 0,07m x 0,05m (sete por cinco centímetros) e 0,04m x 0,025 (quatro por dois e meio centímetros); para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela inspeção.

V - Modelo 5:

a) Forma: Circular

b) Dizeres: Número de registro do estabelecimento isolado e encimado das iniciais "S.I.M." colocadas horizontalmente e da palavra "JACIARA" acompanhando a curva superior do círculo e logo abaixo do número a palavra "REINSPECIONADO", acompanhando a curva inferior do círculo.

c) Dimensões e uso: o diâmetro varia de 0,02m (dois centímetros) a 0,30m (trinta centímetros). Para uso em produtos de origem animal comestíveis, após reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.

Art. 53. Carcaças, partes de carcaças ou cortes, terão o carimbo aplicado diretamente na porção muscular, utilizando tintas com substâncias inócuas com fórmulas aprovadas pelo SIM/POA - JACIARA através da C.I.P.O.A..

Reinspeção Industrial e Sanitária dos Produtos

Art. 54. Os produtos e matérias-primas de origem animal deverão ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

consumo.

§1º. Os produtos e matérias-primas que em reinspeção forem considerados impróprios para o consumo serão destinados ao aproveitamento condicional, a juízo da inspeção técnica, como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal depois de retiradas as marcas oficiais e submetidas à desnaturação, se for o caso.

§2º. Quando permitido o aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, a inspeção municipal deve autorizar, desde que sejam submetidos aos processos apropriados, a liberação dos produtos e/ou matérias-primas.

Art. 55. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob inspeção municipal sem que seja claramente identificado como oriundo de estabelecimentos registrados no S.I.M., no Serviço de Inspeção Estadual (S.I.S.E.) ou Federal (S.I.F.).

Parágrafo Único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem, dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo humano, devendo ser promovida sua transformação, aproveitamento condicional ou inutilização.

Art. 56. Na reinspeção de carne, deve ser condenada a que apresentar alteração indicativa de processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

Parágrafo Único. Sempre que necessário, a inspeção verificará o pH sobre o extrato da carne.

Art. 57. Nos entrepostos, onde se encontram depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, estadual ou federal bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

I - a conferência da origem de fabricação do produto, certificando-se que foi inspecionado pelo SIM/POA - JACIARA, S.I.S.E./MT ou órgão federal competente;

II - a identificação dos rótulos com a composição e marcas oficiais do produto, bem como a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informação sobre a conservação do produto;

III - a verificação das condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

IV - a verificação dos caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

V - a coleta de amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

§1º. A amostra deve receber uma fita envoltória aprovada pelo SIM/POA -



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

JACIARA claramente preenchida pelo interessado ou pelo funcionário que colher a amostra para envio ao laboratório oficial;

§2º. Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser colhida em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior, representando uma delas a contraprova que permanecerá em poder do interessado, em seguida lavrar-se-á o termo de coleta em duas vias, destinando uma delas ao interessado. As amostras serão colocadas em embalagens apropriadas, fechadas, lacradas e rubricadas pelo interessado e pelo funcionário do SIM/POA - JACIARA.

§3º. Quando o interessado divergir do resultado do exame poderá recorrer, no prazo de 48 horas (quarenta e oito horas), a análise da contraprova.

§4º. O requerimento será dirigido ao S.I.M.

§5º. O exame da contraprova poderá ser realizado em outro laboratório oficial com a presença de representante do SIM/POA - JACIARA.

§6º. Além de escolher o laboratório oficial para o exame da contraprova, o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua confiança.

§7º. Confirmada a condenação da matéria-prima, do produto ou da partida, a inspeção determinará sua destinação.

§8º. As amostras para prova ou contraprova, coletadas pelo SIM/POA - JACIARA, para exames de rotinas ou análises periciais, serão cedidas gratuitamente pelos estabelecimentos.

Art. 58. É permitido, a juízo do Coordenador da C.I.P.O.A., o retorno ao estabelecimento de origem de produtos apreendidos em trânsito dentro do Município, desde que (ainda) apropriado ao consumo humano e caracterizada a sua origem.

§1º. No caso do responsável pela fabricação ou pelo despacho do produto recusar a devolução, poderá a mercadoria, depois de inutilizada pela inspeção, ser aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimentos dotados de instalações apropriadas.

§2º. A firma proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem será responsabilizada e punida, no caso de não comunicar a chegada do produto devolvido ao servidor do SIM/POA - JACIARA.

Art. 59. No caso de coleta de amostra para exame de produtos de origem animal será lavrado o competente auto de apreensão da mercadoria, ficando a mesma com o responsável pelo estabelecimento, que funcionará como fiel depositário até o resultado dos exames.

Art. 60. A mercadoria contaminada ou alterada, não passível de



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

aproveitamento, como estabelece neste regulamento, será destruída pelo fogo ou outro agente físico ou químico.

Art. 61. No caso de apreensão por falta de indicação no rótulo do registro como originário de estabelecimento inspecionado, o produto, após o respectivo exame poderá ser destinado, inócuo, a estabelecimento de caridade, asilo ou entidade beneficente ou, se for o caso, a zoológico, ficando o respectivo donatário obrigado a fornecer o recibo adequado, desde que seja produto processado e embalado.

TITULO V

Trânsito de Produtos

Art. 62. Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção, satisfeitas as exigências do presente regulamento com Título de Registro, podem ser expostos ao consumo e têm livre trânsito no Município, podendo ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal.

Parágrafo Único. O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos equipados expressamente para esse fim.

Art. 63. Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana para transitar no Município de Cuiabá, deverá, obrigatoriamente, estar perfeitamente identificado através de rótulos, etiquetas e/ou carimbos, bem como acompanhado de documento sanitário com data de validade especificada conforme a legislação, como oriundo de estabelecimento inspecionado pelo SIM/POA - JACIARA, S.I.S.E./MT, ou pelo órgão federal competente.

Parágrafo Único. Não estão sujeitos à identificação o leite e o mel, classificados como matérias-primas, desde que destinados a estabelecimentos inspecionados, para beneficiamento ou industrialização.

Art. 64. Verificado o descumprimento do disposto no Art. 62 deste Regulamento, a mercadoria será apreendida pelo SIM/POA - JACIARA, que lhe dará o destino conveniente.

Art. 65. É proibida a importação de produtos de origem animal quando procedentes de municípios onde grassem doenças consideradas perigosas à segurança sanitária animal de Jaciara, de acordo com o que determina a legislação de defesa sanitária animal vigente.

Art. 66. Os produtos não destinados à alimentação humana, como couros, chifres, subprodutos industriais e outros, procedentes de estabelecimentos não inspecionados pelo SIM/POA - JACIARA, S.I.S.E./MT.ou S.I.F., só podem ter livre trânsito se procedentes de zonas onde não grassem doenças contagiosas, atendidas, também,



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

outras normas determinadas pelas autoridades oficiais da Defesa Sanitária Animal.

TITULO VI

Exames de Laboratório

Art. 67. Os produtos de origem animal prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico-químicos e microbiológicos.

Art. 68. Os procedimentos de amostragem, as técnicas de exames e orientações analíticas serão padronizadas pelo SIM/POA - JACIARA, através da C.I.P.O.A..

§1º. Na ausência dessa padronização, serão seguidas as normas técnicas usadas pelo órgão específico do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, Ministério da Saúde – ANVISA, Instituto Adolfo Lutz ou outro laboratório oficial designado pelo Coordenador da C.I.P.O.A.

§2º. Os exames de caráter tecnológicos visarão a técnica de elaboração dos produtos de origem animal em qualquer uma de suas fases.

§3º. Sempre que houver necessidade, o laboratório pedirá informações à inspeção junto ao estabelecimento produtor.

Art. 69. Os procedimentos de amostragem serão realizados de forma que compreendam as seguintes fases:

I – Será coletada 01 (uma) amostra para análise microbiológica e outra para análise físico-química, trimestralmente, como monitoramento;

II – Em casos de reincidência, as amostras serão coletadas de acordo com a legislação vigente, objetivando providências de natureza administrativa, cível e criminal.

Art. 70. Os exames físicos e químicos compreendem:

I - os caracteres sensoriais: cor, odor, sabor, consistência e aspecto;

II - princípios básicos ou composição centesimal;

III - índices físicos e químicos;

IV - corantes, conservantes ou outros aditivos;

V - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade.



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

Art. 71. O exame microbiológico deve verificar:

I - contagem padrão em placa;

II - pesquisa e/ou determinação de microorganismos indicadores de contaminação;

III - presença de microorganismos, quando se tratar de produtos submetidos à esterilização;

IV - pesquisa e/ou determinação de microorganismos patológicos;

V - presença de produtos do metabolismo microbiano, quando necessário.

Art. 72. Os Laboratórios, quando necessário, poderão recorrer a outras técnicas de exames, além das adotadas pela C.I.P.O.A., mencionando-as, obrigatoriamente, nos respectivos laudos.

Art. 73. A C.I.P.O.A. poderá, a seu critério, exigir exames laboratoriais periódicos particulares, cujo custo será de responsabilidade do estabelecimento que deu origem à amostra.

TÍTULO VII

Funcionamento dos Estabelecimentos em Geral

Art. 74. Não será autorizado o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal para exploração do comércio, sem que esteja completamente instalado e equipado, devendo satisfazer as seguintes condições básicas e comuns:

I - localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis de qualquer natureza;

II - dispor de luz natural e artificial abundante, bem como de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

III - possuir piso 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 sua limpeza e higienização;

IV - ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e higienização, numa altura mínima de 2m (dois metros), com ângulos e cantos arredondados;



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

V - possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização, podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização;

VI - dispor de dependências e instalações mínimas às finalidades a que se destina adequadas para o recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separadas por meio de paredes, das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VII - dispor de mesas de material impermeável para os trabalhos de manipulação e preparo de produtos comestíveis, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização antes e durante os trabalhos. Em casos especiais, a juízo da inspeção técnica, serão exigidas mesas com revestimentos inoxidáveis;

VIII - dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável com superfície lisa, de fácil lavagem e higienização, sem angulosidades ou frestas, devidamente identificadas quanto ao destino, utilizando as denominações "COMESTÍVEL" e "NÃO COMESTÍVEL" ou as cores: branca para produtos comestíveis e vermelha para produtos não comestíveis;

IX - dispor, quando necessário, de dependências para administração, oficina e depósitos diversos, preferencialmente separados do corpo industrial;

X - dispor no estabelecimento de água fria e quente, abundantes e quando necessário, de instalação de vapor para atender as necessidades de trabalho, em todas as dependências de manipulação e preparo não só de produtos comestíveis, como também de produtos não comestíveis;

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

XII - dispor de rouparia, vestiário, banheiros, sanitários, refeitórios e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal: sanitários equipados com pias e chuveiros, na proporção de 1 (um) para cada 10 (dez) operários, respeitando-se o sexo e, completamente isolados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;

XIII - as áreas de circulação de veículos, pessoas e de secagem de produtos deverão ser livres de poeira, lama ou qualquer outro poluente;

XIV - dispor de sede para a inspeção permanente que compreenderá: sala



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

de trabalho, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;

XV - possuir telas removíveis ou equipamentos que impeçam a entrada de insetos, em todas as aberturas de comunicação com o exterior, nas salas onde se elaboram produtos comestíveis;

XVI - dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de comestíveis, de lavatório para higienização das mãos e das botas dos operários;

XVII - dispor de depósitos adequados para ingredientes, embalagens, continentes ou qualquer outro material que tenha contato direto com produtos comestíveis, separados completamente dos depósitos de outros materiais;

XVIII - nenhuma dependência de manipulação de produtos terá área inferior a 10 m² (dez metros quadrados) e será mantida em perfeitas condições de higiene, antes, durante e após os trabalhos industriais, diariamente, usando apenas produto previamente aprovado pela inspeção municipal, estadual ou federal;

XIX - dispor de funcionários habilitados, em número suficiente à elaboração dos produtos, devidamente uniformizados, conforme a necessidade do serviço. Os funcionários deverão manter hábitos higiênicos durante os trabalhos e portar carteira de saúde. Anualmente serão submetidos a exame em repartição de Saúde Pública, apresentando a inspeção as anotações competentes em sua carteira pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que os incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

Parágrafo único. É proibido cuspir, escarrar, fumar ou fazer refeições em qualquer dependência onde se manipulem produtos, bem como depositar objetos estranhos ao serviço nessas dependências.

CAPITULO I

Carnes e Derivados

SEÇÃO I

Classificação de Estabelecimentos

Art. 75. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I – abatedouro-frigorífico;

II – charqueadas;

III - fábrica de produtos cárneos;



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

IV - fábrica de produtos gordurosos;

V - entrepostos de carnes e derivados;

VI - fábrica de produtos não comestíveis.

§1º. Entende-se por "abatedouro-frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, a manipulação, elaboração, o preparo e a conservação das espécies de açougue, das variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, tendo instalações de frio industrial, com ou sem dependências para desossa.

§2º. Entende-se por "charqueada" o estabelecimento que realiza ou não o abate com o objetivo principal de produzir charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§3º. Entende-se por "fábrica de produtos cárneos" o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue, sem sala de abate anexa, dotada ou não de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§4º. Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" o estabelecimento destinado, exclusivamente, ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionada ou não de matéria prima de origem vegetal.

§5º. Entende-se por "entrepasto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, a guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para manipulação, atendidas às exigências necessárias, a juízo da C.I.P.O.A.

§6º. Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipule matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, depois de desnaturado ou esterilizados, para preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

Art. 76. Na constituição de razões sociais ou denominação de estabelecimentos que industrializem produtos de origem animal, a classificação de "frigorífico" só pode ser incluída quando plenamente justificada pela exploração do frio industrial na elaboração dos produtos.

Art. 77. Entende-se por "animais de açougue" aqueles que se destinem rotineiramente, ao abate em matadouro, com a finalidade de obtenção de carnes e derivados, compreendendo os bovídeos, equídeos, suínos, caprinos, coelhos. Inclui-se nesse conceito as aves e animais silvestres criados em cativeiro.



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

CAPITULO II

Triparia

Art. 78. A triparia é o departamento destinado à manipulação, limpeza e preparo para melhor apresentação ou subsequente tratamento dos órgãos e vísceras retirados dos animais abatidos.

Art. 79. São considerados produtos de triparia as cabeças, miolos, línguas, esôfagos e todas as vísceras e órgãos, torácicos e abdominais, não rejeitados pela inspeção.

Art. 80. Os intestinos não podem ser empregados na composição de produtos alimentícios; os de bovinos, suínos, ovinos e caprinos podem ser utilizados como envoltório para embutidos.

§1º. Para seu aproveitamento é necessário que sejam convenientemente raspados e lavados, considerando-se como processos usuais de conservação a dessecação, a salga ou outros aprovados pela inspeção.

Art. 81. As tripas destinadas a embutidos serão cuidadosamente inspecionadas, principalmente quanto à sua integridade e limpeza.

Art. 82. Os estômagos de bovinos destinados a alimentação humana, devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento, permitindo-se quando do escaldamento, o emprego da solução de soda no máximo até 2% (dois por cento) ou de outras substâncias aprovadas pela inspeção que facilitem a remoção da mucosa.

Art. 83. Os miúdos (coração, pulmão, fígado, rins, miolos, timos, mocotós, língua) são submetidos a manipulação e limpeza adequadas, antes de serem entregues ao consumo ou de entrarem para as câmaras frias.

Art. 84. É proibido o emprego de testículos no preparo de produtos comestíveis.

CAPITULO III

Graxaria

Generalidades

Art. 85. Graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias-primas gordurosas e de subprodutos não comestíveis.



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

Parágrafo único – A graxaria compreende:

Seção de produtos gordurosos comestíveis;
Seção de produtos gordurosos não comestíveis;
Seção de subprodutos não comestíveis;

Art. 86. As dependências e equipamentos destinados a produtos gordurosos comestíveis são privativos para esses produtos, sendo proibida sua utilização para manipulação de produtos e subprodutos não comestíveis.

CAPÍTULO IV

SEÇÃO I

Classificação de Produtos

SUBSEÇÃO I

Produtos Comestíveis

Art. 87. Entende-se por "carne de açougue" as massas musculares maturadas ou não e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedente de animais sob inspeção veterinária.

§1º. Será considerada "fresca" a carne dos animais de açougue, obtida imediatamente após o abate, sem sofrer nenhum tratamento.

§2º. Será considerada "resfriada" a carne dos animais de açougue submetida ao tratamento pelo frio industrial e que esteja com temperatura entre 0º C (zero grau centígrado) e 10º C (dez graus centígrados).

§3º. Será considerada "congelada" a carne dos animais de açougue submetida ao tratamento pelo frio industrial e que esteja com temperatura interna abaixo de – 5º C (cinco graus centígrados negativos).

Art. 88. Entende-se por "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usadas na alimentação humana, inclusive patas e caudas.

Art. 89. Entende-se por "glândulas" as glândulas de secreção interna dos animais de açougue que poderão ser destinadas para fins comestíveis e não comestíveis.

Art. 90. Entende-se por "carcaça" o animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovidos da cabeça, patas, cauda, pele, órgãos e vísceras torácicas e abdominais tecnicamente preparadas.



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

§1º. Nos suínos, a "carcaça" pode ou não incluir a pele, a cabeça e patas

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

Art. 91. Entende-se por "frescal" os produtos cárneos colocados no comércio sem sofrer qualquer processo de maturação. O período para comercialização será específico para cada produto, aprovado previamente pela inspeção.

Art. 92. Entende-se por "curado" os produtos cárneos em cujo processo de fabricação tenham sido empregados sais de cura, entendendo-se como tal o cloreto de sódio, os nitratos e os nitritos.

Parágrafo único. O teor de nitrito no produto final não poderá ultrapassar 200 ppm (duzentas partes por milhão).

Art. 93. Entende-se por "salgados" os produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, com agentes de conservação e caracterização sensorial.

Art. 94. Entende-se por "defumados" os produtos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

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

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

Art. 95. Entende-se por "dessecados" os produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, curados ou não, e submetidos à desidratação mais ou menos profunda.

Art. 96. Entende-se por "charque", sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

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

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

§3º. O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade na porção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total de até 5% (cinco por cento) de variação.



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

Art. 97. Entende-se por "embutido", todo produto preparado com carne ou órgãos comestíveis, curado ou não, condimentado, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, tendo como envoltório, tripa, bexiga ou outra membrana animal natural ou artificial desde que aprovado pela inspeção.

§1º. Os embutidos não podem conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionados para dar melhor liga à massa. As salsichas só poderão conter no máximo 2% (dois por cento) dessas substâncias.

§2º. O emprego de vernizes na proteção dos envoltórios depende da aprovação prévia da inspeção.

§3º. No preparo de embutidos não submetidos a cozimento, é permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculada sobre o total dos componentes, a fim de facilitar a trituração e homologação da massa.

§4º. No caso de embutidos cozidos, a percentagem de água ou gelo não deve ultrapassar a 10% (dez por cento) do total dos componentes.

§5º. No caso de embutidos cozidos e enlatados, não se levará em conta a percentagem de água ou gelo adicionados, devendo, no entanto, o produto final antes do enlatamento se enquadrar na relação água/proteína prevista neste artigo. O cálculo será feito sobre o produto pronto, pela relação 3,5 (três e meio) de água para 1 (um) de proteína (fator 6.25).

Art. 98. Entende-se por "bacon" ou por "barriga defumada" o corte da parede torácico-abdominal do suíno, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costelas, com seus músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

Art. 99. Entende-se por "conserva" todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis de animais de açougue, curados ou não, adicionados ou não de ingredientes, embalado hermeticamente, submetido a tratamento térmico sob pressão.

Art. 100. Entende-se por "presunto", seguido das especificações que couberem, o produto obtido com pernil de suínos.

Art. 101. Entende-se por "paleta", seguido das especificações que couberem, o produto obtido com o membro dianteiro de suínos.

Art. 102. Entende-se por "apresentado", o produto elaborado com o recorte de pernil ou paleta de suíno, transformado em massa, acondicionado, enlatado ou não, e submetido a tratamento térmico.

Art. 103. Entende-se por "fiambre" o produto obtido de carnes bovinas ou suínas, de massa moída ou cominutada, condimentada, curada e submetida a tratamento térmico.



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

Art. 104. Entende-se por "pasta", o produto elaborado com carne ou órgão e vísceras de animais de açougue, reduzidos à massa, condimentado, adicionado ou não de farináceo e gordura, e submetido a tratamento térmico sob pressão.

Art. 105. Entende-se por "morcela", o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimento e convenientemente cozido.

§1º. A inspeção só permitirá o preparo de embutidos de sangue, quando a matéria-prima for colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado, rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

§2º. É proibido desfibrinar o sangue com as mãos, quando destinado à alimentação humana.

§3º. Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

Art. 106. Entende-se por "hamburger", o produto elaborado com carne bovina e/ou suína e/ou ave, moída adicionada de agente de liga, condimentada, curada ou não.

Parágrafo Único. Da embalagem deverá constar, obrigatoriamente, a espécie de que se originou a carne.

Art. 107. Os ligamentos, tendões e vergas, tão prontamente quanto possível, devem ser submetidos a congelamento, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou ainda por processo aprovado pela inspeção municipal.

Produtos Gordurosos Comestíveis

Art. 108. Os produtos comestíveis são genericamente denominados gorduras, com exceção da banha e da manteiga.

Art. 109. Entende-se por "gordura bovina", o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos de bovino, tanto cavitários (visceral, mesentérico, mediastinal, peri-renal e pélvico), como de cobertura (esternal, inguinal e subcutâneo) previamente lavados e triturados.

§1º. Somente com extração da estearina, o produto definido neste artigo pode ser destinado a fins comestíveis (oleína).

§2º. Entende-se por "oleína" o produto gorduroso comestível resultante da separação da estearina existente na gordura bovina, por prensagem ou por outro



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

processo aprovado pela inspeção municipal.

Art. 110. Entende-se por "banha" o produto obtido pela fusão exclusiva de tecidos adiposos frescos de suínos inclusive quando procedentes de animais destinados a aproveitamento condicional pela inspeção, em autoclaves sob pressão, em tachos abertos de dupla parede, em digestores a seco, ou por outro processo aprovado pela inspeção municipal e submetido a sedimentação, filtração e eliminação de umidade.

§1º. Permite-se para o produto referido neste artigo a cristalização de gordura em batedores abertos de dupla parede, com circulação de água fria ou de outro processo adequado.

§2º. Quando a banha for submetida a processo de beneficiamento (classificação, desodorização, filtração e eliminação de umidade), será chamada "banha refinada".

§3º. Quando, além dos tecidos adiposos, forem submetidos a fusão outros tecidos (ossos, pés, bochechas, lábios, focinhos, rabos, traquéias, esôfagos, torresmos), será chamada "banha comum".

§4º. Quando a banha comum sofrer processo de beneficiamento (classificação, desodorização, filtração e eliminação de umidade), será denominada "banha comum refinada".

Art. 111. Entende-se por "unto fresco" ou "gordura de porco em rama" a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral do envoltório dos rins e de outras vísceras, devidamente prensadas.

Art. 112. Entende-se por "toucinho" o panículo adiposo dos suínos com a pele.

Art. 113. Entende-se por "composto" o produto obtido pela mistura de gorduras e óleos comestíveis de origem animal e vegetal.

§1º. Será chamada por "composto de gordura bovina", quando óleos vegetais forem associados a oleína, na proporção máxima de 25% (vinte e cinco por cento).

§2º. Será chamada por "composto de gordura suína", quando a banha entrar em quantidade não inferior 30% (trinta por cento).

§3º. Será chamado "composto vegetal", quando aos óleos vegetais se adicione oleína em proporção inferior a 25% (vinte e cinco por cento).

§4º. Será chamado "composto para confeitaria", quando se misturar gorduras e óleos comestíveis, hidrogenados ou não, com ponto de fusão máximo de 47% (quarenta e sete por cento).



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

§5º. Nos compostos, é obrigatório o emprego de reveladores, como óleo de gergelim na proporção de 5% (cinco por cento) ou outros aprovados pela inspeção.

SUBSEÇÃO II

Produtos Gordurosos Não Comestíveis e Subprodutos Não Comestíveis

Art. 114. Entende-se por produtos gordurosos não comestíveis, todos aqueles obtidos pela fusão de partes e tecidos não empregados na alimentação humana, bem como de carcaças, partes de carcaças, órgãos e vísceras, que forem rejeitados pela inspeção.

Parágrafo Único – São também considerados produtos gordurosos não comestíveis, os obtidos em estabelecimentos que não dispõem de instalações e equipamento para elaboração de gorduras comestíveis.

Art. 115. Os produtos gordurosos não comestíveis, são genericamente denominados “sebo”, seguindo-se à especificação da espécie animal de que procedem. Quando procedentes de suíno serão designados “Graxa Branca”.

Art. 116. Os produtos gordurosos, não comestíveis, serão desnaturados pelo emprego de fluoresceína, brucina e óleos minerais, de acordo com instruções da inspeção.

Art. 117. É obrigatório o aproveitamento de carcaças, partes de carcaças e órgãos de animais condenados, varreduras em geral, restos e recortes de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de subprodutos não comestíveis..

Art. 118. São classificados como produtos não comestíveis ou subprodutos aqueles obtidos de matérias-primas impróprias para a alimentação humana, mas com características adequadas ao seu posterior aproveitamento na alimentação de animais ou ainda em outros tipos de indústrias.

Art. 119. Entende-se por "farinha de carne" o subproduto obtido pelo cozimento de restos de carnes, de recortes e aparas diversas, bem como de carcaças, partes de carcaças e órgãos rejeitados pela inspeção, a seguir desengordurados e triturados. Esse subproduto deverá ter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteínas.

Art. 120. Entende-se por "farinha de sangue", o subproduto industrial obtido pelo cozimento a seco do sangue e posteriormente triturado. Esse subproduto deverá ter no mínimo 80% (oitenta por cento) de proteínas.

Art. 121. Entende-se por "farinha de ossos crus" o subgrupo seco e triturado, resultado do cozimento na água, em tanques abertos, de ossos inteiros, após a remoção de gorduras e do excesso de outros tecidos. Esse subgrupo deverá ter no



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

mínimo 40% (quarenta por cento) de fosfato.

Art. 122. Entende-se por "farinha de ossos autoclavados" o subgrupo obtido pelo cozimento de ossos em vapor sob pressão, secado e triturado. Esse subproduto deverá ter no mínimo 55% (cinquenta e cinco por cento) de cinzas.

Art. 123. Entende-se por "farinha de ossos degelatinizados" o subgrupo seco e triturado, obtido pelo cozimento de ossos, após a remoção de gordura e outros tecidos, em vapor sob pressão, resultante do processamento para obtenção de cola e/ou gelatina. Esse subgrupo deverá ter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de fosfato de cálcio.

Art. 124. Entende-se por "farinha de ossos calcinados" o subgrupo resultante da queima de osso em recipiente aberto ou fechado, devidamente triturado, devendo conter no mínimo 15% (quinze por cento) de fosfato.

Art. 125. Entende-se por "farinha de carne e ossos" o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de recortes em geral, aparas, resíduos e limpeza decorrentes das operações nas diversas seções: ligamentos, mucosas, fetos e placentas, orelhas e órgão não comestíveis ou órgãos e carnes rejeitadas pela inspeção municipal além de ossos diversos. Esse subproduto deverá ter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteínas.

Art. 126. Entende-se por "adubo" todo e qualquer subproduto que se preste como fertilizante depois de cozido, seco e triturado.

Parágrafo Único. Estes subprodutos devem ser sempre submetidos a uma temperatura mínima de 115°C a 125°C (cento e quinze a cento e vinte cinco graus centígrados), pelo menos por uma hora, quando elaborados por aquecimento a vapor e a uma temperatura mínima de 105°C (cento e cinco graus centígrados), pelo menos por quatro horas, quando pelo tratamento a seco.

Art. 127. Entende-se por "tancagem" o resíduo de cozimento de matérias-primas em autoclaves sob pressão, seco e triturado.

Art. 128. Entende-se por "crackling" o resíduo das matérias-primas trabalhadas em digestores, a seco, antes de sua passagem pelo moinho.

Art. 129. Entende-se por "bile concentrada" o subproduto resultante de evaporação parcial da bile fresca. Este subproduto deverá ter no mínimo 25% (vinte e cinco por cento) de umidades e no mínimo 40% (quarenta por cento) de ácidos biliares totais.

Parágrafo Único. Permite-se a adição de conservadores à bile, depois de triturada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.

Art. 130. Entende-se por "óleo de mocotó" o subproduto extraído das



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

extremidades ósseas dos membros de bovinos, depois de retirados os cascos, após cozimento em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separado por decantação e posteriormente filtrado ou centrifugado em condições adequadas.

Art. 131. Entende-se por "chifres" a camada córnea dos chifres dos bovinos.

Art. 132. Entende-se por "sabugo de chifre" a base de inserção da camada córnea.

Art. 133. Entende-se por "casco" a camada córnea que recobre a extremidade dos membros.

Art. 134. Os chifres e cascos, depois de dessecados pelo calor e triturados, constituem a "farinha de chifres" ou "a de cascos" ou ainda a "farinha de cascos e chifres", quando misturados.

Art. 135. As cerdas, crinas e pêlos serão lavados em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secados.

SEÇÃO II

Condições Específicas de Funcionamento

Art. 136. Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer, além das condições básicas já previstas, as seguintes:

I - estar localizado em área suburbana ou rural, dispor de suficiente "pé direito" nas salas de matança, de modo a permitir a instalação da trilhagem aérea com um mínimo de 4m (quatro metros) de altura;

II - dispor de currais com área de 2,5m² por cabeça bovina, convenientemente pavimentadas, providas de bebedouros e distantes no mínimo 60m (sessenta metros) dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos usados na alimentação humana;

III - dispor de pocilgas com área de 1,5m² por cabeça suína, convenientemente pavimentadas, providas de bebedouros e distantes no mínimo 40m (quarenta metros) dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos usados na alimentação humana;

IV - dispor, no caso de estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e a desinfecção dos veículos usados no transporte dos animais;

V - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependência de abate suficientemente ampla para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

VI - dispor, nos estabelecimentos de abate, de dependências próprias para manipulação e acondicionamento de miúdos, estômagos e intestinos, que devem ser esvaziados e lavados em dependências separadas;

VII - dispor, de acordo com a classificação dos estabelecimentos 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 ou não, salsicharia em geral, conserva, depósito de salga de couro, 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;

VIII - dispor de equipamento, completo e adequado, tais como plataformas, mesas, carros, caixas, estrados, lavatórios para mãos e botas, esterilizadores de serras, facas, ganchos, com água e temperatura mínima de 82° C e outros, usados em quaisquer das fases de recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número suficiente e construídos com material que permita fácil e perfeita higienização;

IX - possuir dependência específica para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento;

X - dispor de equipamento gerador de vapor com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, bem como de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;

XI - em caso de aves e coelhos a recepção deverá ser feita em plataformas cobertas, protegidas da incidência direta de raios solares e as operações de sangria, esfolagem, evisceração e preparo de carcaça, com os animais suspensos pelos pés ou cabeças;

XII - as operações de sangria, depenagem e esfolagem no caso de aves e coelhos, devem ser feitas em dependências separadas e exclusivas;

XIII - dispor de recipientes apropriados em cor vermelha ou identificados através de tarja vermelha, que possam ser totalmente fechados, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados;

XIV - quando necessário, deverá dispor de câmaras frigoríficas de refrigeração com temperatura máxima de 4°C (quatro graus centígrados) e de congelamento e estocagem com o mínimo de - 17°C (menos de dezessete graus centígrados);

XV - deverá dispor de local adequado, exclusivo, destinado à estocagem de material impróprio ao consumo humano e condenado, desde que sejam recolhidos ao



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

final dos trabalhos e transportados para uma graxaria. Os produtos condenados deverão ser inutilizados e desnaturados pela inspeção estadual;

XVI - deverá dispor de locais e equipamentos próprios para inspeção de cabeças, vísceras, carcaças e inspeção final.

SEÇÃO III

Critérios de Julgamento

Art. 137. Depois de efetuados os trabalhos de inspeção ou de reinspeção, os produtos, sub-produtos e demais derivados, segundo os critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

I - liberados - os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, característicos de fraude ou alteração de composição;

II - aproveitamento condicional - os que necessitem de alguma forma de tratamento térmico ou beneficiamento, para serem destinados ao consumo humano;

III - condenados – aos que forem impróprios ao consumo humano, em todo ou em parte.

Parágrafo Único. Para estabelecimentos que não possuam instalações adequadas ao aproveitamento condicional ou não haja possibilidade de absorção em outro estabelecimento com inspeção oficial para ser beneficiado, fica à critério da Inspeção, condenar total ou parcialmente.

Art. 138. Os produtos ou matérias-primas de carnes e derivados, destinados a aproveitamento condicional poderão ser submetidos aos seguintes tipos de tratamento ou beneficiamento:

I - tratamento pelo frio - submetido à temperatura e tempo adequados, conforme necessidade de cada caso;

II - salga - submetido a tratamento pelo sal (cloreto de sódio), de forma seca ou úmida, por tempo e temperatura adequada, conforme necessidade de cada caso;

III - salsicharia - serão destinados para esse fim, carcaças, meias carcaças, quartos, cortes e recortes impróprios à comercialização pela sua aparência ou outros casos passíveis deste tipo de aproveitamento, porém, aptas ao consumo humano,

IV - esterilização - submetido a tempo e temperatura adequada a cada produto, de forma a eliminar todo e qualquer microorganismo porventura existente.

Art. 139. Os produtos ou matérias-primas condenados poderão ser



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

destinados à alimentação animal ou elaboração de subprodutos não comestíveis, após desnaturação ou esterilização pelo calor.

SUBSEÇÃO III

Inspeção "Ante Mortem"

Art. 140. Todos os animais destinados ao abate deverão ser examinados quando da entrada no estabelecimento, ocasião em que serão verificados os documentos de procedência e as condições de saúde do lote.

Art. 141. Os animais a serem abatidos deverão sofrer um período de descanso, jejum e dieta hídrica, nos currais do estabelecimento, por um período nunca inferior a 6 (seis) horas para bovinos, suínos e eqüinos e 2 (duas) horas para aves e pequenos animais.

Parágrafo Único. Antes de atingir a sala de matança, os bovinos, suínos e eqüinos devem passar por uma lavagem em chuveiro, superior e lateral com água sob pressão.

Art. 142. Durante todo o período em que os animais permanecerem no estabelecimento, deverão ser tomadas medidas adequadas que evitem maus tratos, desde o momento do desembarque, sendo proibida a utilização de instrumentos pontiagudos ou quaisquer outros, capazes de causar danos, conforme as normas de abate humanitário.

Art. 143. Deverão ser abatidos em separados os animais que a inspeção "ante mortem" demonstrarem:

- I - caquexia;
- II - menos de 30 (trinta) dias de vida extra-uterina;
- III - serem suspeitos ou portadores de doenças infecto-contagiosas.

§1º. Esses animais não poderão ser destinados ao consumo humano.

§2º. Após o abate dos animais previstos no inciso 3 (três) deste artigo, as instalações e equipamentos do estabelecimento deverão ser convenientemente desinfetados, com métodos e substâncias apropriadas, conforme instruções da inspeção.

Art. 144. Todo estabelecimento de abate deverá ter instalações próprias para retenção de animais que necessitem de tempo para comprovação de diagnósticos ou liberação para o abate.

Parágrafo Único. Enquadram-se neste caso:



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

I - fêmeas de parto recente, período inferior a 10 (dez) dias;

II - animais em hiper ou hipotermia;

III - suspeitos de doenças infecto-contagiosas;

IV - animais de castração recente.

Art. 145. Os animais que chegarem mortos ou que forem encontrados mortos nos currais serão considerados impróprios para o consumo humano. Estes animais, a juízo da inspeção municipal poderão ser necropsiados em instalações adequadas.

Art. 146. Sempre que necessário, será ordenado o abate imediato de animais agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, hemorragia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados, a juízo da inspeção, denominado como abate de emergência.

Parágrafo Único. Este abate deverá ser feito sempre na presença da inspeção que se baseará no exame "ante" e "post-mortem" para destinação das carnes.

Art. 147. Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados e eviscerados, poderão ser aproveitados, a juízo da inspeção.

SUBSEÇÃO IV

Inspeção "Post-Mortem"

Art. 148. O sacrifício de animais de açougue deverá ser feito por sangria, efetuada através de incisão dos grandes vasos do pescoço, permitindo-se, nos casos dos suínos, a punção direta no coração, não permitida a utilização de processo que não provoque a efusão de sangue.

Parágrafo Único. Antes da sangria deverá ser feita a insensibilização dos animais, através de métodos mecânico (concussão cerebral), elétrico ou outros aprovados pela inspeção e pelas normas recomendadas para o abate humanitário.

Art. 149. A sangria deverá ser feita, sempre, com o animal pendurado pelos membros traseiros.

Art. 150. As eviscerações torácica e abdominal deverão ser feitas o mais rápido possível na presença da inspeção, mantendo perfeita identificação das vísceras com a carcaça, até a liberação de todas as peças.

§1º. Antes da evisceração, deverão ser retirados: a pele, os pêlos ou as



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

penas dos animais abatidos, através de fluxos e métodos aprovados pela inspeção.

§2º. A cabeça, quando destacada do corpo, deve ser marcada para permitir fácil identificação, com as respectivas carcaças e vísceras.

Art. 151. Na inspeção "post-mortem" serão examinados e observados todos os órgãos e tecidos, com palpação e apreciação de seus caracteres externos, incisão dos nodos linfáticos correspondentes e, sempre que necessário, incisão dos parênquimas dos órgãos.

Parágrafo Único. Deve ser feita na seguinte frequência:

I - observação das características de sangria;

II - exame da cabeça, língua, glândulas salivares e nodos linfáticos correspondentes,

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

IV - exame da cavidade torácica, órgãos e nodos linfáticos correspondentes;

V - exame geral da carcaça, serosas e nodos linfáticos acessíveis.

Art. 152. Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesão ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo, devem ser convenientemente assinalados pela inspeção municipal e diretamente conduzidos ao "Departamento de Inspeção Final".

Parágrafo Único. Essas peças poderão ser recolhidas a um "Departamento de Seqüestro", sob custódia da inspeção, a fim de aguardar exame e destinação.

Art. 153. Abscessos e lesões supuradas - Carcaças, parte de carcaças ou órgãos atingidos de abscessos ou lesões supuradas, devem ser julgados pelos seguintes critérios:

I - quando a lesão é externa, múltipla ou disseminada de modo a atingir grande parte da carcaça, será condenada;

II - carcaças ou parte de carcaças, que se contaminarem acidentalmente com pus serão também condenadas;

III - abscessos ou lesões supuradas, localizados, serão removidos e condenados apenas os órgãos e partes atingidas;

IV - serão ainda condenadas carcaças com alterações gerais (emagrecimento, anemia e icterícia), decorrentes de processo purulento.



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

Art. 154. Actinomicose e Actinobacilose - Serão condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose.

Parágrafo Único. Faz-se rejeição parcial nos seguintes casos:

I - quando as lesões são localizadas, sem complicações secundárias e o animal se encontra em boas condições de nutrição. Neste caso a carcaça será aproveitada após removidas e condenadas as partes atingidas;

II - são condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão maxilar é discreta, estritamente localizada sem supuração ou trajetos fistulosos;

III - quando a actinomicose é discreta e limitada à língua, afetando ou não os nodos linfáticos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada, após a remoção e condenação da língua e seus nodos.

Art. 155. Adenite ou Linfadenite - As adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a linfa para os nodos atingidos.

Art. 156. Animais novos - Serão condenadas as carcaças de animais novos, nos seguintes casos:

I - quando a carne tiver aparência aquosa, flácida, dilacerando-se com facilidade, podendo ser perfurada sem dificuldade;

II - quando o desenvolvimento muscular, considerando-se em conjunto, é incompleto e as massas musculares apresentarem ligeira infiltração serosa ou pequenas áreas edematosas.

III - quando a gordura peri-renal estiver edematosa, de cor amarelo sujo ou de um vermelho acinzentado, mostrando apenas algumas ilhotas de gorduras;

Art. 157. Asfixia - Todos os suínos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, serão condenados.

Art. 158. Aspirações - Serão condenados os pulmões que apresentem aspirações de sangue, água ou alimentos.

Art. 159. Broncopneumonia verminótica - serão condenados os pulmões que apresentem localizações parasitárias, sem reflexo sobre a musculatura.

Art. 160. Brucelose - Serão condenadas as carcaças com lesões extensas de brucelose.

Parágrafo Único. Nos casos de lesões localizadas, encaminham-se as carcaças à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

atingidas.

Art. 161. Bursite – Devem ser condenadas as carcaças com lesões de bursite, na suspeita de possível brucelose.

Art. 162. Caquexia - São condenadas as carcaças em estado de caquexia.

Art. 163. Carbúnculo hemático - que sejam diagnosticados como portadores de carbúnculo hemático, deverão ter condenação total com destruição inclusive de pêlos, chifres, cascos, peles, vísceras, não podendo ser sangrados ou eviscerados.

Parágrafo Único. Quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, a matança será interrompida imediatamente, promovendo-se a limpeza e a desinfecção de todos os locais e equipamentos que possam ter tido contato com resíduos dos animais. Após a aplicação dos desinfetantes deverá ser feita lavagem com água corrente e emprego de vapor. O pessoal que manipulou o material infectado, também deverá lavar braços e mãos com uma solução desinfetante e procurar o serviço médico imediatamente.

Art. 164. Carnes fermentadas (carnes febris) - Serão 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, acompanhada de alterações musculares.

§1º. Também serão condenadas as carcaças em início de processo putrefático, ainda que, em área muito limitada.

§2º. A rejeição será total quando o processo coexista com lesões inflamatórias de origem gástrica ou intestinal principalmente, quando se tratar de vitelos, suínos e eqüinos.

§3º. Faz-se rejeição parcial quando a alteração é limitada a um grupo muscular e as modificações musculares são pouco acentuadas, com negatividade do exame microscópico direto, destinando-se a carcaça à esterilização pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 165. Carnes hidrêmicas - Serão condenadas as carcaças de animais que apresentem infiltrações edematosas dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.

Art. 166. Carnes magras - Animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados ao aproveitamento condicional (conserva ou salsicharia).

Art. 167. Carnes repugnantes - São assim consideradas e condenadas as carcaças que apresentem mau aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excrementiciais, sexuais e outros considerados anormais.

Art. 168. Carnes sanguinolentas - Serão condenadas as carcaças, desde



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

que a alteração seja conseqüência de doenças do aparelho digestivo.

Art. 169. Cenuroses - São condenados unicamente os órgãos atingidos (cérebro ou medula espinhal).

Art. 170. Cirrose hepática - Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica serão condenados, exigindo-se neste caso, rigoroso exame do animal no intuito de se eliminar a hipótese de doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo Único. São também condenados os fígados com cirrose, decorrente de localização parasitária.

Art. 171. Cisticercoses - Serão condenadas as carcaças com infestações intensas de *Cysticercus* (*Cysticercus bovis*, *Cysticercus celulosae*, *Cysticercus ovis*), ou quando a carne é aquosa ou descorada.

§1º. Entende-se por infestação intensa, a comprovação de um ou mais cistos, em incisões praticadas em várias partes da musculatura, ou mais de um cisto numa área correspondente a aproximadamente a palma da mão (10cm).

§2º. Sendo diagnosticada cisticercose nas linhas rotineiras de inspeção, serão examinados, através de incisões nas partes musculares, a cabeça, a língua, o coração, o diafragma e seus pilares, o esôfago, o pescoço e a paleta. O achado de um ou mais cistos neste exame, ocasionará a condenação dos órgãos lesionados e a destinação da carcaça a tratamento pelo frio artificial por 15 (quinze) dias à temperatura de - 10°C (menos dez graus centígrados).

§3º. As carcaças e vísceras, citadas no parágrafo anterior, poderão ser destinadas a salga úmida, pelo mínimo de 21 (vinte e um) dias, em condições que permitam, a qualquer momento, sua identificação e reconhecimento, ou destinadas à esterilização pelo calor.

§4º. É permitido o aproveitamento de tecidos adiposos, procedentes de carcaças com infestações intensas por *Cysticercus cellulosae* para o fabrico de banha, rejeitando-se as demais partes do animal.

Art. 172. Coloração anormal - Serão condenadas as carcaças ou órgão que apresentarem coloração anormal, exceto em casos de adipoxantose.

Parágrafo Único. Entende-se por adipoxantose, pigmentação amarela dos tecidos, principalmente adiposo e fígado, decorrente da ingestão de vegetais ricos em carotenóides.

Art. 173. Congestão - Serão condenados os órgãos que se apresentarem congestos ou hemorrágicos.

Art. 174. Contaminação - As carcaças, partes de carcaças e órgãos que se



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

contaminarem durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos, devem ser condenados.

§1º. Serão condenadas as carcaças, partes de carcaças, órgãos ou qualquer outro produto comestível que se contamine por contato com o piso ou de qualquer outra forma, desde que não seja possível limpeza completa.

§2º. Nos casos do parágrafo anterior, o material contaminado pode ser destinado à esterilização pelo calor, a juízo da inspeção, tendo-se em vista a limpeza praticada.

Art. 175. Contusão - As carcaças de animais que apresentarem contusão generalizada devem ser condenadas.

Parágrafo Único. Nos casos de contusão localizada, o aproveitamento será condicional (salga, salsicharia ou conserva), a juízo da inspeção, após removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 176. Degeneração gordurosa (Esteatose) - Determina a rejeição do órgão quando não possam ser retiradas as partes lesadas, desde que não ligadas a processo patológico geral.

Art. 177. Dermatoses - Desde que a musculatura se apresente normal, poderão ser aproveitadas para o consumo, as carcaças e órgãos, após removidas e condenadas as partes afetadas.

Art. 178. Distomatose - As carcaças de animais portadores de distomatose hepática serão condenadas quando houver caquexia.

Art. 179. Edema - Serão condenadas as carcaças que, no exame "post mortem", demonstrem edema generalizado (Anasarca).

Parágrafo Único. Nos casos discretos e localizados, basta que se removam e se condenem as partes atingidas.

Art. 180. Enfermidades Transmitidas por Alimentos - Todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa causar transmissão de enfermidades por alimentos, serão condenadas, considerando-se como tais as que procedem de animais que apresentarem:

I - inflamação aguda dos pulmões, pleura, peritônio, pericárdio e meninges;

II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica;

III - septicemia ou pioemia de origem puerperal traumática ou sem causa evidenciada;

IV – metrite ou mamite aguda difusa;



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

V – poliartrite;

VI – flebite umbilical;

VII – pericardite traumática ou purulenta;

VIII – qualquer inflamação aguda, abscesso ou lesão supurada associada a nefrite aguda, degenerescência gordurosa do fígado, hipertrofia do baço, hiperemia pulmonar, hipertrofia generalizada dos nodos linfáticos e rubefação difusa da pele.

Parágrafo Único. Dependendo das características apresentadas, a carcaça poderá ser destinada à esterilização pelo calor.

Art. 181. Enfisema cutâneo - Será condenada a carcaça, sempre que o enfisema cutâneo resulte de doenças orgânicas ou infecciosas.

Parágrafo Único. Nos casos limitados, condena-se as regiões atingidas, inclusive a musculatura adjacente.

Art. 182. Enfisema pulmonar - Serão condenados os pulmões que apresentem enfisemas, sem reflexo sobre a musculatura.

Art. 183. Esofagostomose - As carcaças de animais portadores de esofagostomose, sempre que haja caquexia, serão condenadas.

Parágrafo Único. Os intestinos ou partes de intestinos podem ser aproveitados, desde que os parasitos e/ou lesões causadas por eles, sejam em pequeno número e/ou possam ser extirpados.

Art. 184. Estefanurose - As lesões de gordura peri-renal provocadas pelo *Stephanurus dentatus* implicam na eliminação das partes alteradas, devendo-se, entretanto, todas as vezes que for possível conservar os rins aderentes à carcaça.

Art. 185. Euritrematose - São condenados os "pâncreas" infestados pelo *Euritrema coelomaticum*.

Art. 186. Gestaçã - As carcaças de animais em gestaçã adiantada ou que apresentem sinais de parto recente, serão destinadas à esterilizaçã, desde que não haja evidências de infecçã.

§1º. Os fetos serão condenados.

§2º. Para atender hábitos regionais, a inspeçã pode autorizar a venda de fetos bovinos desde que demonstrem desenvolvimento superior a 7 (sete) meses e procedam de vacas que apresentem bom estado sanitário.



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

§3º. É proibida a estocagem de fetos, bem como o emprego de sua carne na elaboração de embutidos e enlatados.

§4º. Quando houver aproveitamento de peles de fetos, sua retirada será feita na graxaria.

Art. 187. Glossites - Condenam-se todas as línguas portadoras de glossite.

§1º. Nos casos de lesões já completamente cicatrizadas, as línguas podem ser destinadas à salsicharia, para aproveitamento, após cozimento e retirada do epitélio.

§2º. É proibido o enlatamento dessas línguas, mesmo quando apresentem lesões cicatrizadas.

Art. 188. Hepatites - Serão condenados os fígados com hepatites.

Parágrafo Único. Em caso de a lesão coexistir com outras alterações, a carcaça também será condenada.

Art. 189. Hidatidose - Podem ser liberadas as carcaças de portadores de hidatidose, desde que, concomitantemente, não haja caquexia.

§1º. Os órgãos e partes atingidos serão sempre condenados.

§2º. Fígados portadores de uma ou outra lesão de hidatidose periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ter aproveitamento parcial a juízo da inspeção, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 190. Icterícia - Serão condenadas as carcaças que apresentem coloração característica de icterícia (amarelo intenso ou amarelo esverdeado na gordura, tecido conjuntivo, ossos e túnica interna dos vasos).

§1º. Quando tais carcaças não revelarem caracteres de infecção ou intoxicação e venham a perder a cor anormal após a refrigeração, podem ser destinadas ao consumo.

§2º. Quando, no caso do parágrafo anterior, as carcaças conservarem a sua coloração após resfriadas, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional a juízo da inspeção.

§3º. 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 de engorda, com gordura muscular brilhante, firme e de odor agradável, a carcaça pode ser destinada ao consumo.

§4º. O julgamento de carcaças com tonalidade amarela ou amarela esverdeada será sempre realizado com luz natural.



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

§5º. Sempre que houver necessidade, a inspeção lançará mão de provas de laboratório, tais como a "Reação de Diazzo", para a gordura e sangue, e a "Reação de Glimbert", para a urina.

Art. 191. Infarto - A presença da lesão de infarto implica em estabelecer se está ou não ligada a doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo Único. Em todos os casos, os órgãos lesados serão condenados.

Art. 192. Ingestão de produtos tóxicos - As carcaças provenientes de animais sacrificados após a ingestão de produtos tóxicos, acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico, incidem em rejeição total.

Art. 193. Lesões cardíacas - Serão condenados os corações com lesões de pericárdio, miocárdio e endocárdio.

Parágrafo Único. Os corações com linfangiectasia podem ter aproveitamento condicional na salsicharia.

Art. 194. Lesões renais - A presença de lesões renais implica em estabelecer se estão ou não ligadas a doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo Único. Em todos os casos, os rins lesados serão condenados.

Art. 195. Linfadenite caseosa - Nos casos de linfadenite serão obedecidos os seguintes critérios:

I - condenam-se as carcaças de animais magros, mostrando lesões extensas em qualquer região;

II - são condenadas também as carcaças de animais gordos, quando as lesões são numerosas e extensas;

III - podem ser aproveitadas para o consumo, as carcaças de animais magros com lesões discretas das glândulas e das vísceras, após remoção e condenação das partes atingidas;

IV - podem igualmente ser aproveitadas, para consumo, as carcaças de animais gordos, revelando lesões pronunciadas das vísceras, desde que só existam lesões discretas noutras partes, como também aquelas com lesões pronunciadas confinadas aos nodos linfáticos, associadas a lesões discretas de outra localização;

V - carcaças de animais magros, mostrando lesões bem pronunciadas das vísceras, acompanhadas de lesões discretas de outras partes, como também as amostras de lesões discretas, podem ser esterilizadas pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas;



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

VI - carcaças de animais gordos com lesões pronunciadas das vísceras e dos nodos linfáticos são também esterilizadas pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 196. Míiases - São 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 será julgada de acordo com a extensão da alteração, removendo-se e condenando-se, em todos os casos, as partes atingidas.

Art. 197. Neoplasias - São condenadas as carcaças, partes de carcaças, ou órgãos que apresentem tumores malignos, com ou sem metástase.

Parágrafo Único. Quando o tumor de um órgão interno tenha repercussão, por qualquer modo, sobre o estado geral do animal a carcaça será condenada, mesmo que não se tenha verificado metástase.

Art. 198. Parasitas - Aspectos de endoparasitoses, sem reflexos na musculatura, determinam condenação apenas das partes ou órgãos atingidos, desde que seja possível retirá-los.

Art. 199. Peste Suína - Serão condenadas as carcaças de suínos atingidos de peste suína.

§1º. Quando rins e nodos linfáticos revelem lesões duvidosas, mas se comprove lesão característica da peste em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação também será total.

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

§3º. Quando as lesões forem, de modo geral, discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive aos rins e nodos linfáticos, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor, após removidas e condenadas as partes atingidas. No estabelecimento onde não for possível esta providência, as carcaças serão condenadas.

Art. 200. Putrefação - Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, será condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

§1º. Sempre que necessário, a inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§2º. Sem prejuízo da apreciação dos caracteres sensoriais e de outras provas, a inspeção adotará o pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis e quatro décimos) para



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 201. Sarcosporidiose - É condenada toda carcaça com infecção intensa de Sarcosporídios ou quando existirem alterações aparentes da carne, em virtude de degenerescência caseosa ou calcária.

Art. 202. Sarnas - A carcaças de animais portadores de sarnas em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexo na musculatura, serão condenadas.

Parágrafo Único. Quando a sarna é discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser destinada ao consumo, após a remoção e condenação das partes afetadas.

Art. 203. Teleangiectasia maculosa do fígado (angiomatose) - Nos casos desta afecção, obedecendo-se às seguintes normas:

I - condenação total quando a lesão atingir metade ou mais do órgão;

II - liberação nos casos de lesões discretas, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 204. Triquinose – A inspeção fará retirar fragmentos dos seguintes músculos: pilar do diafragma, base da língua e laríngeos para pesquisa microscópica da *Trichinella spirallis*.

§1º. A inspeção pode também lançar mão de processo biológico para essa verificação.

§2º. Será condenada a carcaça que acuse a presença de triquina, cabendo à inspeção tomar as medidas previstas no art. 119.

Art. 205. Tuberculose – Deverão sofrer condenação total (carcaças e vísceras), os animais portadores de tuberculose nos seguintes casos:

I – qualquer forma de tuberculose, quando acompanhada de caquexia, anemia ou febre;

II – tuberculose miliar aguda, caracterizada pela existência de múltiplas granulações cinzas ou diversas tuberculosas miliares aproximadamente do mesmo desenvolvimento;

III – lesões tuberculosas, indicando colapso das defesas orgânicas, tais como; tuberculose generalizada nos pulmões; tuberculose caseosa extensa em um órgão; tuberculose aguda exudativa da pleura, peritônio, pericárdio ou meninges; tuberculose linfática hipertrofiante semicaseosa.

§1º. Serão liberadas as carcaças em qualquer outro caso de tuberculose, devendo ser retiradas e destruídas as partes lesionadas. No caso de tuberculose óssea, exige-se a completa desossa e destruição do esqueleto, liberando-se, porém as porções



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

musculares.

§2º. No caso de lesões discretas, a juízo da inspeção e após a retirada das partes lesionadas, a carcaça pode ser destinada à esterilização pelo calor.

CAPITULO V

Leite e Derivados

SEÇÃO I

Classificação de Estabelecimentos

Art. 206. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I - fazenda leiteira;
- II - posto de recebimento e refrigeração;
- III - fábrica de laticínios;
- IV - usina de beneficiamento;
- V - entreposto de laticínios.

§1º. Entende-se por "fazenda leiteira" o estabelecimento localizado na zona rural destinado à produção, refrigeração, pasteurização e embalagem de leite para consumo.

§2º. Entende-se por "posto de recebimento e refrigeração" o estabelecimento destinado ao recebimento de creme ou de leite, onde podem ser realizadas operações de medição, pesagem, refrigeração, desnate e estocagem.

§3º. Entende-se por "fábrica de laticínios" o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios.

§4º. Entende-se por "usina de beneficiamento" o estabelecimento que tem por fim principal receber, filtrar, refrigerar, pasteurizar, embalar e estocar higienicamente o leite destinado ao consumo humano, podendo também elaborar produtos de laticínios.

§5º. Entende-se por "entreposto de laticínios" o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação, estocagem e distribuição de produtos de laticínios.

SEÇÃO II



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

Classificação de Produtos

SUBSEÇÃO ÚNICA

Produtos Comestíveis

Art. 207. Entende-se por "leite", sem outras especificações, o produto normal fresco, integral, oriundo de ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de fêmeas bovinas sadias, bem alimentadas e descansadas.

Parágrafo Único. Deverá constar a identificação da espécie, quando o leite não for de origem bovina.

Art. 208. Denomina-se "gado leiteiro" todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Art. 209. Considera-se leite normal in natura, o produto que apresente:

I - caracteres sensoriais normais;

II - teor de gordura mínimo de 3,0% (três por cento);

III - acidez, em graus Dornic entre 15 e 20 (quinze e vinte);

IV - densidade a 15°C (quinze graus centígrados), entre 1,028 (hum e vinte e oito milésimos) e 1,033 (hum e trinta e três milésimos);

V - lactose - mínima de 4,3% (quatro e três décimos por cento);

VI - extrato seco desengordurado - mínimo de 8,5% (oito e cinco décimos por cento);

VII - extrato seco total - mínimo de 11,5% (onze e cinco por cento);

VIII - índice crioscópico - mínimo -0,55°C (menos cinquenta e cinco centésimos de graus centígrados)

IX - índice refratométrico no soro cúprico a 20°C (vinte graus centígrados) não inferior a 37° (trinta e sete graus) Zeiss;

X - teor de proteína total - mínimo de 3 % (três por cento).

Parágrafo Único. A composição média do leite das espécies caprinas, ovinas e outras, bem como as condições de sua obtenção, serão determinadas pelo Município, quando houver produção intensiva desse produto.



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

Art. 210. Entende-se por "leite de retenção" o produto de ordenha, a partir do 30º (trigésimo) dia antes da parição.

Art. 211. Entende-se por "colostró" o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que os caracterizem.

Art. 212. Entende-se por "leite resfriado" aquele que foi submetido a frio industrial, tendo a sua temperatura reduzida a 5°C (cinco graus centígrados), tolerando-se 10°C (dez graus centígrados) ao leite destinado às indústrias.

Art. 213. Entende-se por "leite integral" aquele que não sofreu alteração no seu teor natural de gordura.

Art. 214. Entende-se por "leite padronizado" aquele que foi submetido à retirada parcial do seu teor natural de gordura.

Parágrafo Único. Constará da rotulagem o teor de gordura a que o leite foi padronizado.

Art. 215. Entende-se por "leite desnatado" aquele que foi submetido à retirada total do seu teor natural de gordura.

Art. 216. Entende-se por "leite pasteurizado" aquele submetido à ação do calor, com o fim de destruir totalmente a flora bacteriana patogênica, sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio químico do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades sensoriais normais.

§1º. São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite à temperatura entre 62°C e 65°C (sessenta e dois e sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, em aparelhagem própria, permitindo-se a utilização apenas nos casos de produção de subprodutos;

II - pasteurização rápida ou de curta duração, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar à temperatura entre 72° e 75°C (setenta e dois e setenta e cinco graus centígrados) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§2º. Imediatamente após a pasteurização, o leite será refrigerado entre 2°C e 5°C (dois e cinco graus centígrados).

§3º. Só se permite a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático, de termo regulador, de registradores de temperatura e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico-sanitário da operação.



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

§4º. É proibida a repasteurização do leite.

§5º. Será considerado pasteurizado o leite que em laboratório acusar a ausência da enzima fosfatase e a presença da enzima peroxidase.

§6º. O leite pasteurizado, para ser entregue ao consumo, deve atender:

I - densidade a 15°C (quinze graus centígrados) entre 1,028 (um e vinte e oito milésimos) e 1,033 (um e trinta e três milésimos) g/ml podendo chegar a 1,035 (um e trinta e cinco milésimos) g/ml nos leites padronizados;

II - extrato seco desengordurado com um mínimo de 8,5% (oito e cinco décimos por cento) para o leite integral e 8,7% (oito e sete décimos por cento) para o padronizado;

III - acidez entre 15 (quinze) e 18°D (dezoito graus Dornic);

IV - índice crioscópico mínimo entre -0,53°C (menos cinqüenta e três centésimos de graus centígrados) e -0,55°C (menos cinqüenta e cinco centésimos de graus centígrados);

V - teor de proteína total - mínimo de 3% (três por cento);

§ 7º. Considera-se fraude a presença de qualquer componente estranho à composição normal do leite.

§8º. É proibido o aproveitamento, para fins de alimentação humana, do "leite de retenção" e do "colostró".

Art. 217. Entende-se por "leite esterilizado" aquele submetido a tratamento térmico para eliminação total de sua flora microbiana, em equipamento hermético, sob pressão.

Art. 218. Entende-se por "leite reconstituído" o produto resultante da dissolução em água, do leite em pó, adicionado ou não de gordura láctea, seguido de homogeneização e pasteurização.

Art. 219. Entende-se por "leite concentrado" o produto resultante da desidratação parcial em vácuo, do leite fluído, seguido de refrigeração.

Parágrafo Único. É permitida a adição de estabilizador de caseína de, no máximo 0,1 g% (um décimo de grama por cento).

Art. 220. Entende-se por "leite evaporado" ou "leite condensado sem açúcar" o produto resultante da desidratação parcial em vácuo, de leite próprio para consumo, seguido de homogeneização e embalagem.



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

Art. 221. Entende-se por "leite condensado" o produto resultante da desidratação parcial de leite próprio para consumo, adicionado de açúcar.

Parágrafo Único. O teor de açúcar não deve ultrapassar 45% (quarenta e cinco por cento) no produto, excluída a lactose.

Art. 222. Entende-se por "doce de leite" o produto resultante do cozimento da mistura de leite e açúcar (sacarose ou glicose), adicionado ou não de aromatizante, até concentração conveniente e caramelização parcial.

§1º. O doce de leite deve apresentar:

I - teor de proteína mínimo de 6% (seis por cento);

II - teor de açúcar máximo de 55% (cinquenta e cinco por cento), excluída a lactose;

III - resíduo mineral fixo de no máximo 2% (dois por cento).

§2º. É permitida a adição de cacau, amendoim, castanhas, nozes ou outras substâncias, previamente aprovadas pela inspeção.

§3º. São permitidas a adição de estabilizador de caseína de, no máximo, 0,05% (cinco centésimos por cento) sobre o volume de leite e a redução de acidez com bicarbonato de sódio.

Art. 223. Entende-se por "leite em pó" o produto resultante da retirada, em condições apropriadas, da quase totalidade da água de constituição do leite em natureza, com teor de gordura ajustado para o respectivo tipo.

Parágrafo Único. O leite em pó, para consumo direto, deve atender às seguintes especificações:

I - solubilidade mínima de 98% (noventa e oito por cento);

II - umidade máxima de 4% (quatro por cento);

III - ausência de conservadores e de oxidantes.

Art. 224. Entende-se por "creme-de-leite" o produto rico em gordura, resultante da desnatação do leite.

Parágrafo Único. O creme de leite, para o consumo humano, deve atender às seguintes especificações:

I - deve ser pasteurizado;



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

II - deve constar na rotulagem o teor de gordura;

III - não pode ter a sua acidez reduzida por produtos químicos.

Art. 225. Entende-se por "manteiga" o produto resultante da batadura do creme de leite fresco ou fermentado pela adição de fermento láctico selecionado, ao qual se incorpore ou não sal (cloreto de sódio).

§1º. Será considerada "manteiga extra" aquela que:

I - for obtida de creme pasteurizado;

II - for obtida de creme adicionado de fermento láctico e maturado;

III - não contiver mais de 1,0 % (um por cento) de insolúveis, excluído o cloreto de sódio.

§2º. Será considerada "manteiga de 1ª qualidade" aquela que:

I - for obtida de creme pasteurizado;

II - for obtida de creme adicionado de fermento láctico e maturado;

III - não contiver mais de 1,5% (um e cinco décimos por cento) de insolúveis, excluído o cloreto de sódio.

§3º. Será considerada "manteiga comum ou de 2ª qualidade" aquela que:

I - não for, necessariamente, obtida de creme pasteurizado;

II - não sofrer adição de fermento láctico;

III - não contiver mais de 2% (dois por cento) de insolúveis, excluído o cloreto de sódio.

§4º. Independente da classificação, a manteiga deverá ter no mínimo 80% (oitenta por cento) de gordura.

Art. 226. Entende-se por "queijo" o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do 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 condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes.

§1º. Serão considerados "frescos" os queijos colocados no comércio até 5 (cinco) dias após a fabricação;



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

§2º. Serão considerados “maturados” os queijos que sofrerem trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§3º. Serão considerados de "curta maturação" os queijos que forem colocados no comércio entre 5 (cinco) e 60 (sessenta) dias após a fabricação.

§4º. Serão considerados de "longa maturação" os queijos que forem colocados no comércio após 60 (sessenta) dias de fabricação.

§5º. Na rotulagem deverá constar o teor de gordura e o tratamento térmico do leite usado no fabrico do queijo

Art. 227. Entende-se por "requeijão" o produto obtido pela fusão de misturas de creme com massa de coalhada, dessorada e lavada.

Art. 228. Entende-se por "queijo fundido" o produto obtido de fusão, em condições apropriadas, da massa de queijos maturados, adicionados ou não de condimentos.

Art. 229. Entende-se por "leite fermentado" o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios. Compreende vários tipos: o “quefir”, o “iogurte”, o “leite acidófilo” e a “coalhada”, os quais podem ser obtidos de matéria-prima procedentes de qualquer espécie leiteira.

§1º. Denomina-se "quefir" o produto resultante da fermentação do leite pelos fermentos contidos nos grãos de quefir ou por adição de levedura de cerveja ou fermentos lácticos. Seu teor em ácido láctico deverá ficar entre 0,5 e 1,5% (meio a um e meio por cento) e deverá ter o seu teor de gordura especificado em rotulagem.

§2º. Denomina-se "iogurte" o produto resultante da ação do *Lactobacillus bulgaricus* e do *Streptococcus lactis*. Seu teor em ácido láctico ficará entre 0,5 e 1,5% (meio a um e meio por cento) e deverá ter o seu teor de gordura especificado em rotulagem.

§3º. Denomina-se "leite acidófilo" o produto resultante da ação do *Lactobacillus acidophilus* sobre o leite. O seu teor em ácido láctico ficará entre 0,5 e 1,5% (meio a um e meio por cento) e seu teor de gordura deverá ser especificado em rotulagem

§4º. Denomina-se "coalhada" o produto resultante da ação de fermentos lácticos selecionados sobre o leite. Seu teor em ácido láctico ficará entre 0,5 e 1,5% (meio a um e meio por cento) e seu teor de gordura deverá ser especificado em rotulagem

Art. 230. Entende-se por "leite aromatizado" a mistura preparada com leite, açúcar, aromatizantes (cacau, sucos ou essências de frutas), submetido à pasteurização ou à esterilização.



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

Art. 231. Entende-se por "leite gelificado" o produto resultante da formação de gel estável, elaborado a partir de leite pasteurizado ou esterilizado, na proporção mínima de 40% (quarenta por cento) com adição de ingredientes e aditivos apropriados. O teor de extrato seco lácteo total deverá ser de 6,3% (seis e três décimos por cento), no mínimo.

Art. 232. Entende-se por "soro de leite" o produto resultante da coagulação do leite empregado na fabricação de queijos ou caseína.

Parágrafo Único. Entende-se por "soro de leite em pó" o produto obtido com a retirada parcial da água, do soro de leite, em condições apropriadas, devendo o produto final não conter mais do que 8% (oito por cento) de umidade.

Art. 233. Entende-se por "ricota" o produto resultante da precipitação da albumina do soro de leite com adição de leite em até 20% (vinte por cento).

SEÇÃO III

Condições Específicas de Funcionamento

Art. 234. Tratando-se de estabelecimentos de leite e derivados, devem ainda satisfazer as seguintes condições:

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

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

III - ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnate, beneficiamento, salga, cura, envase e depósito de produtos utilizados na alimentação humana, separados por paredes inteiras das que se destinam à lavagem e esterilização de vasilhames ou ao preparo de produtos não comestíveis;

IV - ser construído em centro de terreno, afastado do limite das vias públicas, preferencialmente 5 m (cinco metros) na frente e dispor de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte. Quando existir local de ordenha, este deverá ser afastado de no mínimo 30 metros (trinta metros) com exceção daqueles que utilizarem circuito fechado desde a ordenha até o envase;

V - ter pé-direito de 3,50m (três metros e cinquenta centímetros) nas dependências de elaboração de produtos; 3m (três metros) nas plataformas, laboratórios e lavagem de vasilhames; 2,80m (dois metros e oitenta centímetros) nos vestiários e instalações sanitárias e, 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros) nas câmaras



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

frigoríficas;

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

VII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização;

VIII - dispor de dependência ou de local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo da inspeção, para a lavagem e sanitização de vasilhames e carros tanques;

IX - dispor de depósito para caixas, cestas e embalagens;

X - dispor de local de ordenha devidamente coberto, com piso impermeabilizado, de cimento ou outro material aprovado, com declive não inferior a 2% (dois por cento), provido de sistema de escoamento, com cercas caiadas ou paredes impermeabilizadas até a altura de 2m (dois metros), com facilidades de higienização;

XI - ter dependência de recepção, com laboratório para seleção de matéria - prima;

XII - todo o equipamento por onde circula o leite deverá ser de aço inoxidável permitindo-se na elaboração de derivados, outros equipamentos de material impermeável a juízo da inspeção.

SEÇÃO IV

Critérios de Julgamento

Art. 235. Efetuados os trabalhos de inspeção e reinspeção, o leite e seus derivados, segundo critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

I - liberados - os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, características de fraude ou alteração de composição;

II - aproveitamento condicional - os que necessitarem de alguma forma de beneficiamento para serem destinados ao consumo humano;

III - condenados - os que não se prestarem de nenhuma forma ao consumo humano.

Art. 236. Os produtos ou matérias-primas destinadas a aproveitamento condicional poderão ser submetidos aos seguintes tipos de beneficiamento:



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

I - desnate - através de centrifugação, separando a matéria gorda para fabricação de manteiga. A parte líquida obtida através do desnate, não será destinada ao consumo humano direto;

II - fabricação de queijos;

III - cocção ou cozimento - submetido ao calor por tempo e temperatura característicos de cada produto;

IV - secagem - submetido ao calor em condições específicas por tempo e temperatura adequados, com a retirada quase total de sua umidade;

V - fusão - utilização do calor em produtos lácteos, sólidos ou pastosos, por tempo e temperatura adequados a cada produto, de forma a eliminar sua nocividade ao consumo humano.

Art. 237. Os produtos ou matérias-primas condenadas poderão ser destinados à alimentação animal ou a elaboração de subprodutos não comestíveis, após desnaturação ou esterilização pelo calor.

Art. 238. É obrigatória a análise do leite destinado ao consumo ou à industrialização.

Parágrafo Único. Os estabelecimentos são obrigados a controlar as condições do leite mediante instruções fornecidas pela inspeção.

Art. 239. A análise do leite independentemente do fim a que se destina, abrangerá os caracteres sensoriais e as provas de rotina, assim consideradas:

I - caracteres sensoriais (cor, cheiro, sabor e aspecto);

II - temperatura e lacto-filtração;

III - densidade pelo termo-lacto-densímetro a 15°C (quinze graus centígrados);

IV - acidez pelo método Dornic;

V - gordura pelo método de Gerber;

VI - extrato seco total e desengordurado;

VII - índice crioscópico;

VIII - prova de redutase;

IX - teor de proteína bruta.



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

Parágrafo Único. Admite-se, para a seleção do leite em latões na recepção, o emprego da prova de densidade e o uso da prova de álcool ou alizarol em substituição ao método Dornic, retirando-se amostras de cada latão para posterior complementação das análises.

Art. 240. Sempre que necessário, a inspeção realizará as provas de determinação de:

- I - conservadores e inibidores;
- II - neutralizantes;
- III - reconstituintes de densidade.

Art. 241. Acidez - O leite pasteurizado que apresentar acidez acima de 18° D (dezoito graus Dornic) será destinado para aproveitamento condicional. Só poderão ser destinados para fabricação de queijos com até 20° D (vinte graus Dornic). Todo leite acima de 20° D (vinte graus Dornic) será destinado ao desnate ou cocção. Todo creme de leite que apresentar mais de 18° D (dezoito graus Dornic) será destinado à fabricação de manteiga. As manteigas terão como máximo de acidez em soluto alcalino normal em 100g (cem gramas) de matéria gorda: 2ml (dois mililitros) para a extra; 3ml (três mililitros) para a comum ou de segunda qualidade. As que tiverem acidez maior, serão desclassificadas para o tipo inferior ou destinadas para fusão.

Art. 242. Aguagem - O leite considerado aguado será destinado ao desnate. A manteiga com excesso de umidade que não puder ser reduzida será destinada à fusão. O leite em pó com excesso de umidade não poderá ser destinado ao consumo humano direto.

Art. 243. Características sensoriais - O leite que apresentar caracteres sensoriais anormais (cor, cheiro, sabor, aspecto), sem prejuízo ao consumo humano, será destinado ao desnate, caso contrário, será condenado. Os derivados serão destinados à fusão ou condenados.

Art. 244. Colostro - O leite em que for confirmada a presença de colostro será condenado.

Art. 245. Conservadores - leite e seus derivados que apresentarem conservadores serão condenados, à exceção daqueles aprovados pela inspeção devido à tecnologia de fabricação já consagrada e deverão constar da rotulagem.

Art. 246. Contaminação - O leite e seus derivados contaminados serão condenados. Serão contaminados todos os produtos de laticínios que apresentarem flora microbiana fora dos padrões ou germes patogênicos ao homem bem como contaminantes químicos (agrotóxicos, metais pesados e outros).



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

Art. 247. Impurezas - O leite e seus derivados com impurezas, que possam ser beneficiados tecnologicamente, sujeitam-se a aproveitamento condicional. Serão condenados os produtos que contiverem impurezas nocivas a saúde humana.

Art. 248. Inibidores - O leite in natura, resfriado, pasteurizado ou esterilizado que apresentar inibidores será condenado. Produtos lácteos que necessitem tecnologicamente da presença de inibidores deverão ter prévia aprovação da inspeção e constar da rotulagem

Art. 249. Leite coalhado - O leite que se apresentar coagulado será condenado.

Art. 250. Leite fisiologicamente anormal - O leite que for considerado fisiologicamente anormal (na ordenha) será destinado ao aproveitamento condicional.

Art. 251. Leite viscoso - O leite que se apresentar viscoso (presença de sangue ou pus) será condenado.

Art. 252. Neutralizante - O leite resfriado, pasteurizado, esterilizado e o creme de leite que apresentarem neutralizantes serão condenados. Será permitido o uso de neutralizantes naqueles produtos lácteos que a técnica industrial o exigir, mediante aprovação prévia da inspeção e desde que conste da rotulagem.

Art. 253. Padrões alterados - Leite e produtos lácteos que se apresentarem com padrões alterados, sem prejuízo da saúde humana, serão desclassificados para um tipo inferior ou destinados a aproveitamento condicional.

Art. 254. Putrefação - O leite e produtos lácteos que se apresentarem em estado de putrefação serão condenados.

Art. 255. Ranço - Os produtos que se apresentarem com ranço serão condenados.

Art. 256. Reconstituente de densidade - O leite que se apresentar com sua densidade reconstituída será condenado.

Art. 257. Substâncias estranhas - O leite e produtos lácteos com substâncias estranhas à sua composição original serão condenados.

Art. 258. Tufamento - Os queijos e produtos lácteos que se apresentarem tufados serão condenados.

CAPITULO VI

Pescado e Derivados

SEÇÃO I



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

Classificação de Estabelecimentos

Art. 259. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- I - entrepostos de pescados;
- II - fábrica de conservas de pescados.

§1º. Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, dispendo, se necessário, de equipamentos para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

§2º. Entende-se por "fábrica de conservas de pescados" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação, cura e processamento do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

SEÇÃO II

Classificação de Produtos

SUBSEÇÃO I

Produtos Comestíveis

Art. 260. A denominação genérica "PESCADO" compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios, répteis e mamíferos, de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

Art. 261. Entende-se por "fresco" o pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo.

Art. 262. Entende-se por "resfriado" o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5° a 2°C (menos meio a dois graus centígrados).

Art. 263. Entende-se por "congelamento" o pescado tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a -10°C (menos dez graus centígrados).

§1º. Depois de submetido à congelação o pescado deve ser mantido em



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

câmara frigorífica a -10°C (menos dez graus centígrados).

§2º. O pescado uma vez descongelado, não pode ser novamente congelado.

Art. 264. "Pescado em conserva" é o produto elaborado com pescado íntegro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados, compreendendo, além de outros previstos neste Regulamento, os seguintes tipos:

- I - ao natural;
- II - em azeite ou óleos comestíveis;
- III - em escabeche;
- IV - em vinho branco;
- V - em molho.

§1º. Entende-se por "pescado ao natural" o produto que tenha por líquido de cobertura uma salmoura fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas comestíveis.

§2º. Entende-se por "pescado em azeite ou em óleos comestíveis" o produto que tenha por líquido de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível adicionado ou não de substâncias aromáticas, observadas as seguintes condições:

I - o azeite ou o óleo comestível utilizado isoladamente ou em mistura com outros ingredientes, deve ser puro e apresentar no máximo 2% (dois por cento) de acidez em ácido oléico;

II – tolera-se, a juízo da 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;

III - a designação "em azeite" fica reservada para as conservas que tenham como líquido de cobertura azeite de oliva.

§3º. entende-se por "pescado em escabeche" o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinagre, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

§4º. entende-se por "pescado em vinho branco" o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

§5º. entende-se por "pescado ao molho" o produto que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso.



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

Art. 265. Entende-se por "pasta de pescado" o produto elaborado com pescado íntegro que depois de cozido, sem ossos ou espinhas, é reduzido à massa, condimentado e adicionado ou não de farináceos.

§1º. Permite-se adicionar farináceos a essas conservas até 10% (dez por cento) e cloreto de sódio até 18% (dezoito por cento).

§2º. Permitem-se quantidades maiores que fixadas no parágrafo anterior, mediante autorização prévia da inspeção e expressa declaração no rótulo.

Art. 266. É permitido o preparo de outros tipos de conservas de pescados, desde que aprovadas pela inspeção.

Art. 267. As conservas de pescado, submetidas à esterilização só serão liberadas para consumo, depois de observadas no mínimo por 10 (dez) dias em estufa a 37°C (trinta e sete graus centígrados), em condições que venham a ser determinadas em instruções especiais da inspeção.

Art. 268. Entende-se por "pescado curado" o produto elaborado com pescado íntegro, tratado por processos especiais, compreendendo, além de outros, os seguintes tipos principais:

- I - pescado salgado;
- II - pescado prensado;
- III - pescado defumado;
- IV - pescado dessecado.

Art. 269. Entende-se por "pescado salgado" o produto obtido pelo tratamento do pescado íntegro, pela salga a seco ou por salmoura.

§1º. A juízo da inspeção poderá ser permitido no preparo de pescado salgado o tratamento por mistura de sal (cloreto de sódio) ou salmoura, contendo açúcar, nitrito e nitrato de sódio e condimentos.

§2º. O pescado salgado, quando envasado em salmoura, será designado "pescado em salmoura".

Art. 270. Entende-se por "pescado prensado" o produto obtido pela prensagem do pescado íntegro, convenientemente curado pelo sal (cloreto de sódio).

§1º. O prazo mínimo de cura do pescado é fixado em três semanas.

§2º. Além das propriedades sensoriais próprias, o pescado prensado não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade e 8% (oito por cento)



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

de gordura.

§3º. Caso ultrapasse os limites fixados no parágrafo anterior, o produto será defumado ou dessecado.

Art. 271. Entende-se por "pescado defumado" o produto obtido pela defumação do pescado íntegro, submetido previamente à cura pelo sal (cloreto de sódio).

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

§2º. A defumação deve ser feita em estufas apropriadas à finalidade e realizada pela queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 272. Entende-se por "pescado dessecado" o produto obtido pela dessecação natural ou artificial do pescado íntegro.

§1º. Entende-se por "pescado salgado seco" o produto obtido pela dessecação do pescado íntegro, tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio), com o máximo de 35% (trinta e cinco por cento) de umidade e 25% (vinte e cinco por cento) de resíduo mineral fixo.

§2º. Entende-se por "pescado seco" o produto obtido pela dessecação apropriada do pescado íntegro, tendo no máximo 12% (doze por cento) de umidade e 5,5% (cinco e meio por cento) de resíduo mineral fixo.

§3º. Entende-se por "pescado desidratado" o produto obtido pela dessecação profunda em aparelhagem adequada do pescado íntegro, tendo no máximo 5% (cinco por cento) de umidade e 3% (três por cento) de resíduo mineral fixo.

Art. 273. Entende-se por "embutido de pescado" todo produto elaborado com pescado íntegro, curado ou não, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou envoltório artificial aprovado pela inspeção.

Parágrafo Único. No preparo de embutidos de pescado serão seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas neste Regulamento para os demais embutidos cárneos.

Art. 274. É obrigatória a limpeza e evisceração do pescado utilizado na elaboração de produtos em conserva ou curados, destinados à alimentação humana, qualquer que seja a forma de seu processamento.

SUBSEÇÃO II

Produtos não Comestíveis

Art. 275. Entende-se por "farinha de pescado" o subproduto obtido pela cocção do pescado ou de seus resíduos mediante o emprego de vapor,



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

convenientemente prensado, dessecado e triturado.

Parágrafo Único. Para efeito de classificação consideram-se dois tipos de farinha de pescado: de 1ª qualidade ou do tipo comum e de 2ª qualidade:

I - a farinha de pescado de 1ª qualidade (tipo comum) deve conter no mínimo 60% (sessenta por cento) de proteínas;

II - a farinha de pescado de 2ª qualidade deve conter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteína.

Art. 276. Entende-se por "óleo de pescado" o subproduto líquido obtido pelo tratamento de matérias-primas pela cocção a vapor, separado por decantação ou centrifugação ou prensagem e filtração ou por qualquer outro processo adequado e que apresente no máximo 3% (três por cento) de acidez em ácido oléico.

Art. 277. Entende-se por "adubo de pescado" o subproduto que não atenda às especificações fixadas para farinha de pescado.

Art. 278. Entende-se "por solúvel concentrado de pescado" o produto obtido pela evaporação e concentração, em aparelhagem adequada, de parte líquida resultante, após separação do óleo.

§1º. Permite-se seu aproveitamento como matéria-prima a ser incorporada à farinha de pescado ou para fins industriais.

§2º. Este subproduto deve conter no máximo 30% (trinta por cento) de proteína.

SEÇÃO III

Condições Específicas de Funcionamento

Art. 279. Tratando-se de estabelecimento de pescado e derivados, além das condições básicas já previstas, devem dispor de dependências para inspeção sanitária, recebimento, manipulação, cura, processamento, estocagem e expedição, conforme a necessidade.

SEÇÃO IV

Critérios de Julgamento

Art. 280. Efetuados os trabalhos de inspeção ou de reinspeção, o pescado e seus derivados, segundo os critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

I - liberados - os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, características de fraudes ou alteração de composição;

II - aproveitamento condicional - os que necessitarem de alguma forma de beneficiamento para serem destinados ao consumo humano;

III - condenados - os que não se prestarem, sob nenhuma forma, ao consumo humano.

Art. 281. Os produtos ou matérias-primas destinados a aproveitamento condicional serão submetidos aos seguintes tipos de beneficiamento:

I - salga - submetido a tratamento pelo sal (cloreto de sódio), de forma seca ou úmida, por tempo e temperatura adequados, conforme a necessidade de cada caso;

II - esterilização - submetido a tempo e temperatura adequados a cada produto, de forma a eliminar todo e qualquer microorganismo porventura existente.

Art. 282. Os produtos ou matérias-primas condenadas serão destinados à alimentação animal ou elaboração de subprodutos não comestíveis, após desnaturação ou esterilização pelo calor.

Art. 283. Será liberado o pescado que apresentar as seguintes características:

I - Peixes:

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;

b) olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;

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

d) ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

f) carne firme, consistência, de cor própria à espécie;

g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;

h) ânus fechado;



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

i) cheiro específico, lembrando o das plantas marinhas;

II- Crustáceos:

a) aspecto geral brilhante e úmido;

b) corpo em curvatura natural rígida, artículos firmes e resistentes;

c) carapaça bem aderente ao corpo

d) coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

e) olhos vivos, destacados;

f) cheiro próprio e suave;

III - Moluscos:

a) Bivalvos (Mariscos)

1 - devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;

2 - cheiro agradável e pronunciado;

3 - carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor cinzento-clara nas ostras e amarelada nos mexilhões;

b) Cefalópodos (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 - cheiro próprio.

Parágrafo Único. As determinações físicas e químicas para caracterização do pescado fresco são:

I - reação negativa de gás sulfídrico e de indol com exceção dos crustáceos, nos quais o limite máximo de indol será de 4 (quatro) por cem gramas;

II - pH da carne externa inferior 6,8 (seis e oito décimos) e da interna inferior



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

a 6,5 (seis e cinco décimos) nos peixes;

III - bases voláteis totais inferiores a 0,03g (três centigramas) de nitrogênio (processo de difusão) por 100g (cem gramas) de carne.

IV - bases voláteis terciárias inferiores a 0,004g (quatro miligramas) de nitrogênio em 100g (cem gramas) de carne.

Art. 284. Será condenado o pescado que apresentar as seguintes características:

I - de aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;

II - que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;

III - portador de lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

IV - que apresente infestação muscular maciça por parasitas que possam ou não prejudicar a saúde do consumidor;

V - tratado por anti-sépticos ou conservadores não aprovados pela inspeção;

VI - proveniente de águas contaminadas ou poluídas;

VII - procedentes 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 pescado fresco.

Parágrafo Único. O pescado nas condições deste artigo será condenado e transformado em produtos não comestíveis.

CAPITULO VIII

Ovos e Derivados

SEÇÃO I

Classificação do Estabelecimento

Art. 285. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

I - entreposto de ovos;

II - fábrica de conservas de ovos;

§1º. Entende-se por "entreposto de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, limpeza, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza.

§2º. Entende-se por "fábrica de conservas de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

SEÇÃO II

Classificação de Produtos

Art. 286. Pela simples designação "ovos" entendem-se os ovos de galinha.

Parágrafo Único. Os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedam.

Art. 287. Entende-se por "ovo branco" o ovo que apresenta casca de coloração branca ou esbranquiçada.

Art. 288. Entende-se por "ovo de cor" o ovo que apresenta casca de coloração avermelhada.

Art. 289. O ovo será classificado, segundo seu peso, em 4 (quatro) tipos:

I - "Tipo 1 (um) ou extra" - com peso mínimo de 60g (sessenta gramas) por unidade ou 720g (setecentos e vinte gramas) por dúzia;

II - "Tipo 2 (dois) ou grandes" - com peso mínimo de 55g (cinquenta e cinco gramas) por unidade ou 660g (seiscentos e sessenta gramas) por dúzia;

III - "Tipo 3 (três) ou médio" - com peso mínimo de 50g (cinquenta gramas) por unidade ou 600g (seiscentos gramas) por dúzia;

IV - "Tipo 4 (quatro) ou pequeno" - com peso mínimo de 45g (quarenta e cinco gramas) por unidade ou 540g (quinhentos e quarenta gramas) por dúzia;

Parágrafo Único. Para os tipos 1 (um), 2 (dois) e 3 (três) será tolerado, no ato da amostragem a percentagem de até 10% (dez por cento) de ovos do tipo imediatamente inferior.

Art. 290. O ovo será considerado frigorificado quando for conservado pelo frio, em temperatura não inferior a -1°C (menos um grau centígrado).



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

SEÇÃO III

Condições Específicas de Funcionamento

Art. 291. Tratando-se de estabelecimentos de ovos e derivados devem ainda satisfazer o seguinte:

- I - dispor de dependência de recebimento de ovos;
- II - dispor de dependência para lavagem de caixas e bandejas;
- III - dispor de dependência para limpeza, ovoscopia e classificação comercial;
- IV - dispor de dependência para guarda de embalagens;
- V - dispor de dependência para estocagem e expedição;
- VI - dispor de câmaras frigoríficas quando for o caso.

Art. 292. As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo e embalagem.

Art. 293. Tratando-se de granjas produtoras será permitida a classificação de ovos, desde que existam locais apropriados.

Art. 294. Os aviários, granjas e outras propriedades onde se façam avicultura, e nos quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais a saúde humana, não podem destinar sua produção ao consumo. Permanecerão interditados até que comprovem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal, que estão livres das zoonoses.

SEÇÃO IV

CrITÉrios de Julgamento

Art. 295. A inspeção dos ovos incidirá sobre as seguintes características:

- I - verificação das condições de embalagem, tendo em vista sua limpeza, contaminação por ovos quebrados ou por qualquer outra causa;
- II - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca, da partida em conjunto;



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

III - o exame pela ovoscopia.

Art. 296. A ovoscopia deve ser realizada em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade.

Art. 297. Todos os recipientes destinados à embalagem de ovos, julgados em mau estado ou impróprios, serão apreendidos e inutilizados.

Art. 298. São considerados "fabrico" os ovos que não se enquadrem nas características fixadas nos artigos anteriores, mas apresentem boas condições e possam ser utilizados em confeitarias, padarias e similares ou em industrialização.

Parágrafo Único. Os ovos que apresentem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema serão também classificados "fabrico".

Art. 299. Os ovos partidos ou trincados, mas em boas condições, também serão destinados a confeitarias, padarias, e estabelecimentos similares, ou transformados em conserva, desde que o estabelecimento disponha de instalações e equipamentos adequados para tanto.

Parágrafo Único. Quando o estabelecimento não se dedicar ao preparo dessas conservas, os ovos partidos ou trincados serão encaminhados a outros estabelecimentos, satisfeitas as exigências previstas para os classificados "fabrico".

Art. 300. São considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem:

I - alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento);

II - mumificação (ovo seco);

III - podridão (vermelha, negra ou branca);

IV - presença de fungos (externa ou internamente);

V - cor, odor ou sabor anormais;

VI - ovos sujos externamente por matérias estercoreais ou que tiveram 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 contato com o material de embalagens

VIII - quando contenham substâncias tóxicas;



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

IX - por outras irregularidades, a juízo da inspeção.

Art. 301. 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 da inspeção.

Art. 302. É proibido corar ovos mediante injeção de solução corante na gema.

CAPÍTULO XV

Mel e Derivados

SEÇÃO I

Classificação de Estabelecimentos

Art. 303. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelha serão classificados como "entrepasto de mel e cera de abelha".

Parágrafo Único. Entende-se por "entrepasto de mel e cera de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelha.

SEÇÃO II

Classificação de Produtos

SUBSEÇÃO I

Comestíveis

Art. 304. Entende-se por "mel" o produto açucarado naturalmente, elaborado pelas abelhas com o néctar das flores e por elas acumulado, em favos, extraído por um dos processos constante deste Regulamento.

Art. 305. Segundo sua tonalidade, o mel será:

I - branco d'água;

II - âmbar claro;



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

III - âmbar escuro;

Art. 306. Segundo o processo empregado na extração, o mel poderá ser:

I – centrifugado, quando extraído por processo mecânico de centrifugação;

II - prensado, quando extraído por processo de prensagem.

Parágrafo Único - Em qualquer caso deverá resultar um produto perfeitamente translúcido, cristalizado ou não com o tempo.

Art. 307. De acordo com sua qualidade, o mel pode ser classificado em:

I - mel de mesa, quando extraído por um dos processos indicados, trabalhado em condições de perfeita higiene, sem pólen e apresentando as seguintes características:

a) umidade - máxima de 20% (vinte por cento);

b) acidez - máximo de 40 mili-equivalente;

c) açúcar invertido - 72 a 80% (setenta e dois a oitenta por cento);

d) sacarose - máxima de 10% (dez por cento);

e) pH - entre 3,3 e 4,6 (três e três e quatro e seis);

f) resíduo mineral fixo (cinzas) - no máximo 0,6 % (seis décimos por cento);

g) prova de Lundo - 0,6 a 3ml (seis décimos a três mililitros);

h) prova de Fiehe - negativa;

i) índice de formol - valor médio 4,5 a 15 ml (quatro e meio a quinze mililitros) por quilograma;

j) atividade diastásica ou amílca (amilase) - mínimo de 8 (oito).

II - mel de cozinha, quando extraído por qualquer dos processos indicados, mas de menor valor nutritivo, com falha na sua obtenção, resultando num produto de composição diferente do mel de mesa.

Art. 308. Nos estabelecimentos apropriados à finalidade e sob inspeção, é permitida a elaboração de produto contendo mel de abelhas, desde que conste no rótulo a percentagem de mel adicionado.



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

Parágrafo Único. Em tais produtos não se permitirá a denominação de "mel", admitindo-se, no entanto, nomes de fantasia.

SUBSEÇÃO II

Não Comestível

Art. 309. Entende-se "cera de abelha" o produto de consistência plástica de cor amarelada, muito fusível segregado pelas abelhas para formação dos favos nas colméias.

Art. 310. 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 o do mel, sabor levemente balsâmico e ainda com traços de mel;

II - cera branca, quando tiver sido descolorida pela ação da luz, do ar ou por processos químicos, isenta de resto de mel apresentando-se de cor branca ou creme, frágil, pouco untuosa e de odor acentuado.

Art. 311. A cera de abelha seja qual for a sua qualidade, deve ser quase insolúvel no álcool frio, parcialmente solúvel no éter frio, solúvel no clorofórmio e no benzol, apresentando os seguintes caracteres físico-químicos:

I - ponto de fusão: 62°C a 65°C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus centígrados);

II - índice de acidez - 17 a 24 (dezessete a vinte e quatro);

III - índice de ésteres - 72 a 79 (setenta e dois a setenta e nove);

IV - índice de relação ésteres e acidez - 3,3 a 4,2 (três e três décimos a quatro e dois décimos);

V - ponto de saponificação turva - máximo a 65°C (sessenta e cinco graus centígrados).

SEÇÃO III

Condições Específicas de Funcionamento

Art. 312. O estabelecimento de mel e derivados deve satisfazer, além de



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

outras já previstas, as seguintes condições:

I - dispor de dependência de recebimento;

II - dispor de dependência de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto;

III - dispor de dependência de estocagem e expedição;

IV - dispor de pé direito mínimo de 2,80m (dois metros e oitenta centímetros);

V - estar afastados das vias públicas de no mínimo 5m (cinco metros);

VI - dispor de dependências para higienização e sanitização de recipientes.

Art. 313. O acondicionamento do mel deve ser feito em vasilhame apropriado e aprovado pela inspeção, rigorosamente higienizado e seco.

Art. 314. É permitido o comércio do mel em favos apresentados em invólucros de embalagens plásticas e devidamente rotulados, sendo o produto denominado "mel de abelha em favos".

SEÇÃO IV

Critérios de Julgamento

Art. 315. Efetuados os trabalhos de inspeção e reinspeção dos produtos, segundo os critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

I - liberados - os que não apresentarem nocividade ao consumo humano, características de fraude ou alterações da composição;

II- aproveitamento condicional - os que necessitarem de alguma forma de beneficiamento para serem destinados ao consumo humano;

III - condenados - os que não se prestarem a nenhuma forma ao consumo humano.

Art. 316. Os produtos ou matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional poderão ser submetidos aos seguintes processos de beneficiamento: decantação, filtração, pasteurização e desumidificação em equipamentos próprios.

Art. 317. Os produtos ou matérias-primas condenados poderão ser destinados à alimentação animal ou elaboração de subprodutos não comestíveis, após desnaturação ou esterilização.



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

Art. 318. São considerados defeitos para classificação do produto como "mel de mesa":

I - apresentar um ou mais dos seus componentes fora dos limites previstos neste Regulamento;

II - conter pólen, cera ou outras substâncias insolúveis na água;

III - apresentar reação de Fiehe positiva dentro de 24 (vinte e quatro) horas;

IV - conter resíduos de insetos, ovos e outras impurezas estranhas à sua composição normal;

V - ter sido submetido a aquecimento em temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados) perdendo total ou parcialmente seu valor diastásico, com alteração do gosto e sabor.

Parágrafo Único. O produto que apresentar tais falhas, dentro de limites que apenas traduzam falta de técnica em sua elaboração ou extração, deve ser classificado como "mel de cozinha".

Art. 319. O mel é considerado impróprio para o consumo humano quando apresentar:

I - resíduos estranhos que traduzam falta de escrupulos na extração e embalagem;

II - alteração ou fermentação com formação de espuma superficial;

III - presença de germes patogênicos ou flora microbiana capaz de alterá-lo com o tempo;

IV - acidez elevada, odor ou sabor anormais.

Art. 320. Será considerado fraudado o mel que revelar a presença de:

I - edulcorantes naturais ou artificiais;

II - substâncias aromatizantes;

III - amido, gelatina ou quaisquer outros espessantes;

IV - conservadores ou corantes de qualquer natureza.



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

TITULO VII

Coagulantes, Condimentos, Aditivos e Outros

CAPÍTULO I

Coagulantes

Art. 321. Entende-se por "coalho" o extrato aquoso, concentrado a baixa temperatura, dessecado ou não, preparado com o estômago de bezerros. Distinguem-se os coalhos: líquido, em pó, em pastilhas e natural seco.

§1º. O poder coagulante mínimo dos coalhos deverá ser sempre especificado na rotulagem.

§2º. É permitido adicionar aos coalhos líquidos, sal (cloreto de sódio), álcool etílico e glicerina e aos coalhos em pó ou em pastilha, sal (cloreto de sódio) e lactose.

CAPITULO II

Condimentos

Art. 322. Entende-se por "condimentos" o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhes melhor aroma e sabor.

Art. 323. É permitido o emprego dos seguintes condimentos:

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

II – açafraão (*Croccus sativus*, L)

III - alho (*Allium sativum*);

IV - aneto (*Anethum graveolens*);

V - aniz (*Pimpinella anizum*, L);

VI - baunilha (*Vanilia planifolia*, Andrews);

VII - canela (*Cinnamomum ceylanicum*, Breure);

VIII - cardamomo (*Elleteria cardamomun*)

IX - cebola (*Allium cepa*);



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

X - cenoura (*Daucus carota*);

XI - coentro (*Coriandrum sativum*, L);

XII - cominho (*Cuminum cyminum*);

XIII - cravo da Índia (*Caryophyllus aromaticus*, L);

XIV – cúrcuma (*Curcuma longa*, L)

XV - gengibre (*Zinziber officinalis*, Roscoe);

XVI - louro (*Laurus nobilis*, L);

XV - macis (envoltório da *Myristica fragans*, Maute);

XVIII - maiorana (*Anethum graveolens*);

XIX - manjerona (*Origanum majorana*,L);

XX - mento (*M.viridis*, *M.rotundifolia* e *M.piperita*, L);

XXI - mostarda:

a) negra (*Brassica nigra* Koen);

b) parda (*Brassica juncea*, Hocker);

c) branca (*Sinapis alba*, L) e misturas;

XXII - noz-moscadas (*Myristica fragans*, Maute) desprovida completamente de envoltório;

XXIII - pimenta:

a) negra (*Piper nigrum*, L);

b) branca (mesmo fruto, porém descorticado);

c) vermelha ou pimenta de Caiena (*Capsicum baccatum*, L);
malagueta (*capsicum pendulum*, veloso);

XXIV - pimentão (Paprika) (*Capsicum annum*, L);

XXV - Pimento ou pimenta da Jamaica ou pimenta inglesa (*Pimenta officinalis*, Linds);



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

XXVI -sálvia (Salvia officinalis, L);

XXVII - tomilho (Thymis vulgaris, L);

XXVIII – urucum (Bixa orellana)

Parágrafo Único. Além desses condimentos permite-se o emprego de outros, desde que aprovados pela inspeção.

CAPITULO III

Aditivos

Art. 324. Considera-se "aditivo para alimento" a substância intencionalmente adicionada ao mesmo, com a finalidade de conservar, intensificar ou modificar suas propriedades, sem prejudicar seu valor nutritivo.

Parágrafo Único. Excluem-se, neste caso, os ingredientes normalmente exigidos para o preparo do alimento.

Art. 325. Considera-se "aditivo incidental" a substância residual ou migrada que se apresente no alimento, como decorrência das fases de produção, beneficiamento, acondicionamento, estocagem e transporte do próprio alimento ou das matérias-primas nele empregadas.

Parágrafo Único. Os aditivos incidentais não devem exercer efeito sobre as propriedades do alimento.

Art. 326. Os aditivos a que se refere o presente regulamento compreendem:

I - corante - substância que confere ou intensifica a cor dos alimentos;

II- flavorizante - substância que confere ou intensifica o sabor e o aroma dos alimentos;

III - aromatizantes - substância que confere e intensifica o aroma dos alimentos;

IV - conservador - substância que impede ou retarda a alteração dos alimentos provocada por microorganismo ou enzimas;

V - antioxidante - substância que retarda o aparecimento de alteração oxidativa dos alimentos;

VI - estabilizante - substância que favorece e mantém as características das emulsões e suspensões;



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

VII - espumífero e antiespumífero - substância que modifica a tensão superficial dos alimentos líquidos;

VIII - espessante - substância capaz de aumentar nos alimentos a viscosidade de soluções, emulsões e suspensões;

IX - edulcorante - substância orgânica artificial não glicídica, capaz de conferir sabor doce aos alimentos;

X - umectante - substância capaz de evitar a perda da umidade dos alimentos;

XI - auto-umectante - substância capaz de reduzir as características higroscópicas dos alimentos.

XII - acidulante - substância capaz de comunicar ou intensificar o gosto ácido dos alimentos;

Art. 327. Entende-se por "sal", para uso na indústria animal o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar.

Art. 328. A inspeção municipal verificará, a espaços regulares, a qualidade do sal (cloreto de sódio), empregado na fabricação dos produtos.

Art. 329. Os nitratos e nitritos, de sódio e de potássio usados na elaboração dos produtos de origem animal não conterão metais pesados, substâncias tóxicas ou não permitidas neste Regulamento.

Art. 330. Toda e qualquer substância utilizada na produção de alimentos será previamente aprovada para consumo humano, pelo órgão competente.

TITULO VIII

Padrões Bacteriológicos

Art. 331. Na elaboração de produtos de origem animal serão obrigatoriamente atendidos pelas fábricas, os padrões bacteriológicos de que trata o Anexo II deste Regulamento.

TITULO IX

SEÇÃO I

Das Infrações e Penalidades



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

Art. 332. As infrações e penalidades serão definidas e detalhadas em Lei específica.

TÍTULO X

Disposições Gerais e Transitórias

Art. 333. O envolvimento e/ou a conivência de servidores do S.I.M. em irregularidades passíveis de punição, será objeto de apuração regulamentada pelo que dispõe o Estatuto do Servidor Público. - Lei n.º 1.208 DE 30 DE SETEMBRO DE 2009 e suas alterações posteriores.

Parágrafo Único - A abertura de procedimentos de apuração administrativa disciplinar, não impede o encaminhamento das ocorrências ao conhecimento das autoridades judiciais, para as providências cabíveis.

Art. 334. Os servidores do S.I.M. ou de outros setores da C.I.P.O.A. com delegação de competência, durante o serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária tem livre entrada e acesso, a qualquer dia ou hora, nos estabelecimentos, que manipule, armazene ou transacione por qualquer forma, produtos de origem animal, ressalvada as devidas competências.

Art. 335. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo S.I.M.

§1º. A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente regulamento.

§2º. Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

1 - Matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;

2 - Princípios Básicos ou Composição Centesimal;

3 - Tecnologia do Produto.

Art. 336. É vedado o comércio de produtos provenientes de estabelecimentos que ainda não estiverem sujeitos à Inspeção Municipal nas áreas onde esta já tenha sido implantada.

Art. 337. Sempre que possível o S.I.M. beneficiará seus técnicos com a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou em escolas nacionais e/ou estrangeiras.



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

Art. 338. A execução das atividades contidas neste Regulamento é de competência exclusiva de Médico Veterinário.

Art. 339. Os valores das taxas de registros de estabelecimentos, exames laboratoriais, aprovações de embalagens, rótulos e outras taxas referentes ao Serviço de Inspeção Municipal serão fixados por portaria presidencial do órgão competente.

Parágrafo Único. Os recursos financeiros provenientes das ações deste regulamento serão considerados como recursos próprios da Prefeitura Municipal de Jaciara.

Art. 340. Caberá as Secretarias de Saúde e Meio Ambiente, bem como Secretaria de Desenvolvimento Econômico, assegurar apoio necessário ao cumprimento deste Regulamento, mediante solicitação do SIM, visando a uniformidade dos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial.

Art. 341. O presente Regulamento poderá ser alterado no todo ou em parte, de acordo com interesse do serviço ou por conveniência administrativa, mas sempre por justificado interesse público.

Parágrafo Único. Ocorrendo a necessidade de se processar a alteração facultada neste artigo, deverá ser observada a preservação do padrão sanitário da matéria-prima e dos respectivos produtos.

Art. 342. Os casos omissos ou de dúvidas que se suscitarem na execução do presente Regulamento serão resolvidos por decisão do Conselho Técnico Administrativo (CTA) do S.I.M.

Parágrafo único As resoluções a que se refere o presente Artigo terão validade a partir da data de sua publicação.

Art. 343. Este Regulamento entrará em vigor em todo o Município a partir da data de sua publicação, com as restrições nele contidas, revogando todas as disposições em contrário.

Jaciara/MT, 30 de agosto de 2010.

MAX JOEL RUSSI
PREFEITO MUNICIPAL



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

ANEXO I

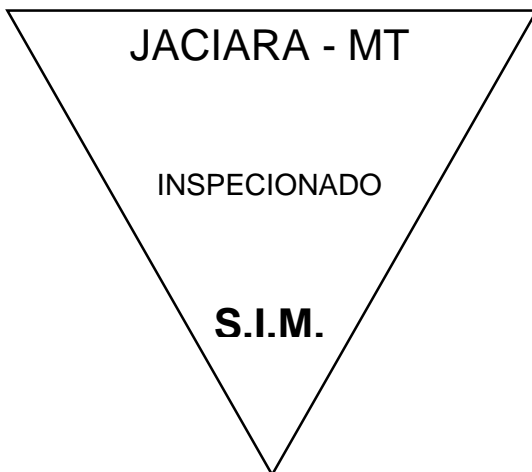
Modelo 1



Modelo 2



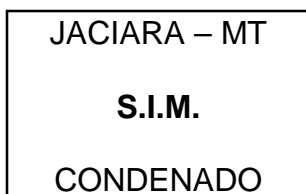
Modelo 3



Modelo 4



Modelo 4



Modelo 5





ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

ANEXO II

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS

ÁGUA M. C. E. DIRETIVA 778/80

009 – Contagem total a 35°C/ 24 – 48 h = 20 UFC

009 – Contagem total a 22°C/5 dias = 100 UFC

016 – N M P Coliformes = < 1.0/ 100 ml

018 – Strep. fecal = < 1.0/ 100 ml

004 – Clostridium = < 1.0/ 100 ml

ÁGUA – Padrão RISPOA

009 – Contagem Total de Microorganismo = 500 UFC/ ml

016 – Núm. Mais Provável de Coliformes totais = < 23 NM P / 100 ml

017 – Núm. + Provável de C. fecal = < 3,0 / 100 ml (ausente)

LEITE TIPO A – Padrão RISPOA

009 – Contagem Total de Microorganismo = 500 UFC ml

016 - Núm. Mais Provável de Coliformes totais = < 0,3 / ml (ausente)

017 – Num. + Provável de C. fecal = < 0,03 / ml (ausente)

LEITE TIPO B – Padrão RISPOA

009 – Contagem Total de Microorg. = 40.000 UFC/ ml

016 – Núm. Mais Provável Coliformes totais = 2,0 / ml

017 – Núm. + Provável de C. fecal = < 0,3 / ml (ausente)

LEITE TIPO C – Padrão RISPOA

009 - Contagem Total de Microorganismo = 150.000 UFC / ml

016 - Número Mais Provável Coliformes totais = 5, 0 / ml

017 - Número + Provável de C. fecal = < 0,3 / ml (ausente)

LEITE FERMENTADO – Padrão RISPOA

008 – Contag. Total de Bolores e Leved. = < 1.0 x 10¹ UFC/ ml

016 – Número + Provável Coliformes totais = < 0,3 / ml (ausente)

CREME DE LEITE PAST. – Port. 146,7, 7/03/ 96 – MA

009 - Contagem Total de Microorganismo = 1,0 x 10¹ UFC/g

016 - Número Mais Provável Coliformes totais = 1,0 x 10¹ UFC/g

017 - Número + Provável de C. fecal = < 0,3/ ml (ausente)

MANTEIGA – Port. 146, 7 de Março de 96 – MA

014 – Contag. de Staphyococcus Coag. (+) = 1,0 x 10¹ X UFC/g

016 - Número Mais Provável de Coliformes totais = 1,0 X 10¹ UFC/g

017 - Número Mais Provável de C. fecal = < 0,3 / ml (ausente)

020 – Pesquisa de Salmonella / 25 g = (ausente)



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

QUEIJOS – Port. Nº 146, 7 / Março / 96

Baixa Umidade (Umidade menor que 36%)

006 – Contagem de Coliformes totais = $2,0 \times 10^2$ /g

007 – Contagem de Coliformes fecais = 1.0×10^2 /g

014 – Contagem Staphylococcus Coag. Positiva = $1,0 \times 10^2$ /g

020 – Pesquisa de Salmonella = Negativo em 25 g

Media Umidade (36% Umidade < umidade < 46%)

006 – Contagem de Coliformes totais = $1,0 \times 10^3$ /g

007 - Contagem de Coliformes fecais = 1.0×10^2 /g

014 - Contagem Staphylococcus Coag. Positiva = 1.0×10^2 /g

020 – Pesquisa de Salmonella = Negativo em 25g

Listeria monocytogenes = ausente em 25g

Alta Umidade (46% < umidade < 55%)

006 - Contagem de Coliformes totais= 5.0×10^3 /g

007 - Contagem de Coliformes fecais = 1.0×10^3 /g

014 - Contagem Staphylococcus Coag. Positiva = $1,0 \times 10^2$ /g

020 - Pesquisa de Salmonella = ausente em 25g

Listeria monocytogenes = ausente em 25g

Queijo Minas Frescal, Quartirolo, Cremoso, Criolo

006 - Contagem de Coliformes totais = 1.0×10^4 /g

007 - Contagem de Coliformes fecais = 1.0×10^3 /g

014 - Contagem Staphylococcus Coag. Positiva = 1.0×10^2 /g

020 – Pesquisa de Salmonella = ausente em 25%

Listeria monocytogenes = ausente em 25g

CARNE – Port. 451, 19/09/97 – MS

(moída, resfriada, congelada, miúdos)

020 - Pesquisa de Salmonella = ausente em 25g

PROD. CÁRNEOS CRUS – Port. 451, 19/09//97

004 – Clostridium Sulfito Redutor = 5.0×10^1 /g

007 - Contagem de Coliformes fecais = 5.0×10^1 /g

020 - Pesquisa de Salmonella = ausente em 25%

PROD. CÁRNEOS COZ., DEFUM ou Ñ – Port. 451, 19/09//97

007 - Contagem de Coliformes fecais = 5.0×10^1 /g

020 - Pesquisa de Salmonella = ausente em 25%

PROD. CÁRNEOS DEFUM. – Port. 451, 19/09/97



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

004 - Clostridium Sulfito Redutor = 5.0×10^1 /g
007 - Contagem de Coliformes Fecais = 1.0×10^2 /g
020 - Pesquisa de Salmonella = ausente em 25%

PROD. CÁRNEOS MATURADOS – Port. 451, 19/09/97

004 - Clostridium Sulfito Redutor = 5.0×10^1 /g
007 - Contagem de Coliformes Fecais = 1.0×10^2 /g
020 - Pesquisa de Salmonella = ausente em 25%

PROD. CÁRNEOS SALGADOS – Port. 451, 19/09/97

004 - Clostridium Sulfito Redutor = 5.0×10^1 /g
007 - Contagem de Coliformes Fecais = 1.0×10^2 /g
020 - Pesquisa de Salmonella = ausente em 25%

PADRÕES FÍSICO-QUÍMICOS

LEITE C (padronizado) – padrão RISPOA

001- Acidez (°D) = 15 a 20°D
035- Densidade = 1031 a 1035/15°C
040- Ext. Seco Deseng. = Mín. 8,7%
041- Ext. Seco Total = Mín.11,7%
047- Crioscopia = (-)0,530 a (-)0,550°C
060- Lipídios = Mín. 3,0%

LEITE INTEGRAL – Padrão RISPOA

004- Acidez (°D) = 15 a 20°D
035- Densidade = 1028 a 1033/15°C
040- Ext. Seco Deseng. = Mín. 8,5%
041- Ext. Seco Total = Mín.12,2%
047- Crioscopia = (-)0,530 a (-)0,550°C

LEITE SEMIDESNATADO – Port. 146 de 07/03/96 (M. Agr.)

004- Acidez (°D) = 14 a 18°D
040- Ext. Seco Deseng. = Mín. 8,3%
060- Lipídios = 0,6 a 2,0%

LEITE DESNATADO – Port. 146 de 07/03/96 (M. Agr.)

004- Acidez (°D) = 14 a 18°D
040- Ext. Seco Deseng. = Mín. 8,4%
060- Lipídios = Máx. 0,5%

DOCE DE LEITE

001- Acidez(SAN) = 14 a 18°D
060- Lipídios = Mín. 2,0%



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

- 078- Proteínas = Mín. 5,0%
- 091- Cinzas = Máx. 2,0%
- 099- Umidade = Máx. 30,0%

CREME DE LEITE - Port. 146 de 07/03/96 (M. Agr.)

Baixo teor de gordura

- 002- Acidez (Ác. Láctico) = Máx. 0,2%
- 060- Lipídios = 10 a 19,9%

Médio teor de gordura

- 002- Acidez (Ác. Láctico) = Máx. 0,2%
- 060- Lipídios = 20 a 49,9%

Alto teor de gordura

- 002- Acidez (Ác. Láctico) = Máx. 0,2%
- 060- Lipídios = >50%

MANTEIGA - Port. 146 de 07/03/96 (M. Agr.)

- 002- Acidez (Ác. Láctico) = Máx. 3,0%
- 025- Cloretos = Máx. 2,0%
- 059- Insolúveis = Máx. 2,0%
- 060- Lipídios = Mín. 82,0%
- 099- Umidade = Máx. 16,0%

REQUEIJÃO

- 060- Lipídios = 45 a 55,0%
- 099- Umidade = Máx. 60,0%

QUEIJO - Port. 146 de 07/03/96 (M. Agr.)

- 060- **Lipídios** – Extra Gordo = Mín. 60,0%
 - Gordo = 45,0 a 59,9%
 - Semi-Gordo = 25,0 a 44,9%
 - Magro = 10,0 a 24,9%
 - Desnatado = <10,0%
- 099- **Umidade** – Baixa = Máx. 35,9%
 - Média = 36,0 a 45,9%
 - Alta = 46,0 a 54,9%
 - Muito Alta = >55%

CARNE E DERIVADOS – Padrão RISPOA

- 067- Nitritos = Máx. 200ppm



ESTADO DO MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Jaciara

EMBUTIDOS - Padrão RISPOA

016- Amido = Salsichas(Máx.2%)/ Outros(Máx.5%)

CHARQUE - Padrão RISPOA

091- Resíduo Mineral Fixo = 45,0% +- 5,0%

099- Umidade = 15% +- 5,0%

CARNE RESFRIADA OU CONGELADA – Padrão LANARA

073- pH (25°C) = 5,8 a 6,2

079- Cocção = normal

080- Filtração = normal

088- Amônia = negativa

089- Gás Sulfídrico = negativa

MEL - Padrão LANARA

003- Acidez = Máx. 40m.e.q./kg

086- Reação de FIEHE = negativa

087- Reação de Lund = 0,6 a 3,0ml

091- Resíduo Mineral Fixo = Máx. 0,6%

ÁGUA – Padrão RISPOA, exceto 037-port.36 de 19/01/90 (MS)

028- Cloro Residual Livre = 0,5 a 1,0mg/l

037- Dureza Total (CaCo₃) = Máx. 500ppm

063- Matéria Orgânica = 0,5 a 2,0mg/l

094- Sólidos Totais = Máx. 500ppm