CÓD: OP-082JH-21
7908403507276

HORIZONTINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE HORIZONTINA DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Auxiliar de Inspeção Sanitária

EDITAL 001/2021

CONTEÚDO DIGITAL

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS - LEGISLAÇÃO

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS - LEGISLAÇÃO

1. Legislação. Referências Bibliográficas: - BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. Da Ordem Social - Art. 193 a 204; Art. 225. 01
2. BRASIL. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. 05
3. BRASIL. Decreto nº 69.502, de 5 de novembro de 1971. Dispõe sobre o registro, a padronização e a inspeção de produtos vegetais e animais, inclusive os destinados á alimentação humana e dá outras providências. 58
4. BRASIL. Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977. Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências. 59
5. BRASIL. Lei nº 8.429, de 2 de junho de 1992. Lei de Improbidade Administrativa. 64
6. BRASIL. Lei nº 9.677, de 2 de julho de 1998. Altera dispositivos do Capítulo III do Título VIII do Código Penal, incluindo na classificação dos delitos considerados hediondos crimes contra a saúde pública, e dá outras providências. 68
7. BRASIL. Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010.Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos. 69
8. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. 78
9. BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Divisão de Normas técnicas. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.. 85
10. BRASIL. Ministério da Agricultura. Inspeção de Carnes - Padronização de Técnicas, Instalações e equipamentos - Tomo I Bovinos: Currais e seus anexos - Sala de Matança, DIPOA, Brasil. 85
11. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Sistema Brasileiro de Inspeção SISBI. Produtos de Origem Animal. 86
12. BRASIL. Ministério Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 03, de 17 de janeiro de 2000 - Regulamento Técnico de Métodos de Insensibilização para Abate Humanitário de Animais de Açougue. 86
13. BRASIL. Ministério Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 42, de 20 de dezembro de 1999 - Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal. 89
14. BRASIL. Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Aprova o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimento; diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos; e regulamento técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos.. 89
15. RIO GRANDE DO SUL. Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974. Aprova Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública. 97
16. RIO GRANDE DO SUL. Lei n° 6.503, de 22 de dezembro de 1972. Dispõe sobre promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública. 97
17. RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde do Rio Grande do Sul. Manual de Processo Administrativo Sanitário. 100
18. Publicações e legislações que contemplem os conteúdos indicados. 101

LEGISLAÇÃO. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS: - BRASIL. CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. DA ORDEM SOCIAL - ART. 193 A 204; ART. 225

CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL DE 1988

PREÂMBULO

Nós, representantes do povo brasileiro, reunidos em Assembléia Nacional Constituinte para instituir um Estado Democrático, destinado a assegurar o exercício dos direitos sociais e individuais, a liberdade, a segurança, o bem-estar, o desenvolvimento, a igualdade e a justiça como valores supremos de uma sociedade fraterna, pluralista e sem preconceitos, fundada na harmonia social e comprometida, na ordem interna e internacional, com a solução pacífica das controvérsias, promulgamos, sob a proteção de Deus, a seguinte CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL.

TÍTULO VIII
DA ORDEM SOCIAL

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÃO GERAL

Art. 193. A ordem social tem como base o primado do trabalho, e como objetivo o bem-estar e a justiça sociais.

Parágrafo único. O Estado exercerá a função de planejamento das políticas sociais, assegurada, na forma da lei, a participação da sociedade nos processos de formulação, de monitoramento, de controle e de avaliação dessas políticas.(Incluído pela Emenda Constitucional nº 108, de 2020)

CAPÍTULO II
DA SEGURIDADE SOCIAL

SEÇÃO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 194. A seguridade social compreende um conjunto integrado de ações de iniciativa dos Poderes Públicos e da sociedade, destinadas a assegurar os direitos relativos à saúde, à previdência e à assistência social.

Parágrafo único. Compete ao Poder Público, nos termos da lei, organizar a seguridade social, com base nos seguintes objetivos:

I - universalidade da cobertura e do atendimento;

II - uniformidade e equivalência dos benefícios e serviços às populações urbanas e rurais;

III - seletividade e distributividade na prestação dos benefícios e serviços;

IV - irredutibilidade do valor dos benefícios;

V - eqüidade na forma de participação no custeio;

VI - diversidade da base de financiamento, identificando-se, em rubricas contábeis específicas para cada área, as receitas e as despesas vinculadas a ações de saúde, previdência e assistência social, preservado o caráter contributivo da previdência social; (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 103, de 2019)

VII - caráter democrático e descentralizado da administração, mediante gestão quadripartite, com participação dos trabalhadores, dos empregadores, dos aposentados e do Governo nos órgãos colegiados. (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 20, de 1998)

Art. 195. A seguridade social será financiada por toda a sociedade, de forma direta e indireta, nos termos da lei, mediante recursos provenientes dos orçamentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, e das seguintes contribuições sociais: (Vide Emenda Constitucional nº 20, de 1998)

I - do empregador, da empresa e da entidade a ela equiparada na forma da lei, incidentes sobre: (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 20, de 1998)

a) a folha de salários e demais rendimentos do trabalho pagos ou creditados, a qualquer título, à pessoa física que lhe preste serviço, mesmo sem vínculo empregatício; (Incluído pela Emenda Constitucional nº 20, de 1998)

b) a receita ou o faturamento; (Incluído pela Emenda Constitucional nº 20, de 1998)

c) o lucro; (Incluído pela Emenda Constitucional nº 20, de 1998)

II - do trabalhador e dos demais segurados da previdência social, podendo ser adotadas alíquotas progressivas de acordo com o valor do salário de contribuição, não incidindo contribuição sobre aposentadoria e pensão concedidas pelo Regime Geral de Previdência Social;(Redação dada pela Emenda Constitucional nº 103, de 2019)

III - sobre a receita de concursos de prognósticos.

IV - do importador de bens ou serviços do exterior, ou de quem a lei a ele equiparar. (Incluído pela Emenda Constitucional nº 42, de 19.12.2003)

§ 1º As receitas dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios destinadas à seguridade social constarão dos respectivos orçamentos, não integrando o orçamento da União.

§ 2º A proposta de orçamento da seguridade social será elaborada de forma integrada pelos órgãos responsáveis pela saúde, previdência social e assistência social, tendo em vista as metas e prioridades estabelecidas na lei de diretrizes orçamentárias,assegurada a cada área a gestão de seus recursos.

§ 3º A pessoa jurídica em débito com o sistema da seguridade social, como estabelecido em lei, não poderá contratar com o Poder Público nem dele receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios. (Vide Medida Provisória nº 526, de 2011) (Vide Lei nº 12.453, de 2011)

§ 4º A lei poderá instituir outras fontes destinadas a garantir a manutenção ou expansão da seguridade social, obedecido o disposto no art. 154, I.

§ 5º Nenhum benefício ou serviço da seguridade social poderá ser criado, majorado ou estendido sem a correspondente fonte de custeio total.

§ 6º As contribuições sociais de que trata este artigo só poderão ser exigidas após decorridos noventa dias da data da publicação da lei que as houver instituído ou modificado, não se lhes aplicando o disposto no art. 150, III, “b”.

§ 7º São isentas de contribuição para a seguridade social as entidades beneficentes de assistência social que atendam às exigências estabelecidas em lei.

§ 8º O produtor, o parceiro, o meeiro e o arrendatário rurais e o pescador artesanal, bem como os respectivos cônjuges, que exerçam suas atividades em regime de economia familiar, sem empregados permanentes, contribuirão para a seguridade social mediante a aplicação de uma alíquota sobre o resultado da comercialização da produção e farão jus aos benefícios nos termos da lei. (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 20, de 1998)

§ 9º As contribuições sociais previstas no inciso I do caput deste artigo poderão ter alíquotas diferenciadas em razão da atividade econômica, da utilização intensiva de mão de obra, do porte da empresa ou da condição estrutural do mercado de trabalho, sendo também autorizada a adoção de bases de cálculo diferenciadas apenas no caso das alíneas "b" e "c" do inciso I do caput. (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 103, de 2019)

§ 10. A lei definirá os critérios de transferência de recursos para o sistema único de saúde e ações de assistência social da União para os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, e dos Estados para os Municípios, observada a respectiva contrapartida de recursos. (Incluído pela Emenda Constitucional nº 20, de 1998)

§ 11. São vedados a moratória e o parcelamento em prazo superior a 60 (sessenta) meses e, na forma de lei complementar, a remissão e a anistia das contribuições sociais de que tratam a alínea "a" do inciso I e o inciso II do caput. (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 103, de 2019)

§ 12. A lei definirá os setores de atividade econômica para os quais as contribuições incidentes na forma dos incisos I, b; e IV do capu t, serão não-cumulativas. (Incluído pela Emenda Constitucional nº 42, de 19.12.2003)

§ 13. (Revogado). (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 103, de 2019)

§ 14. O segurado somente terá reconhecida como tempo de contribuição ao Regime Geral de Previdência Social a competência cuja contribuição seja igual ou superior à contribuição mínima mensal exigida para sua categoria, assegurado o agrupamento de contribuições.(Incluído pela Emenda Constitucional nº 103, de 2019)

SEÇÃO II
DA SAÚDE

Art. 196. A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação.

Art. 197. São de relevância pública as ações e serviços de saúde, cabendo ao Poder Público dispor, nos termos da lei, sobre sua regulamentação, fiscalização e controle, devendo sua execução ser feita diretamente ou através de terceiros e, também, por pessoa física ou jurídica de direito privado.

Art. 198. As ações e serviços públicos de saúde integram uma rede regionalizada e hierarquizada e constituem um sistema único, organizado de acordo com as seguintes diretrizes:(Vide ADPF 672)

I - descentralização, com direção única em cada esfera de governo;

II - atendimento integral, com prioridade para as atividades preventivas, sem prejuízo dos serviços assistenciais;

III - participação da comunidade.

§ 1º. O sistema único de saúde será financiado, nos termos do art. 195, com recursos do orçamento da seguridade social, da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, além de outras fontes. (Parágrafo único renumerado para § 1º pela Emenda Constitucional nº 29, de 2000)

§ 2º A União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios aplicarão, anualmente, em ações e serviços públicos de saúde recursos mínimos derivados da aplicação de percentuais calculados sobre: (Incluído pela Emenda Constitucional nº 29, de 2000)

I - no caso da União, a receita corrente líquida do respectivo exercício financeiro, não podendo ser inferior a 15% (quinze por cento); (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 86, de 2015)

II - no caso dos Estados e do Distrito Federal, o produto da arrecadação dos impostos a que se refere o art. 155 e dos recursos de que tratam os arts. 157 e 159, inciso I, alínea a, e inciso II, deduzidas as parcelas que forem transferidas aos respectivos Municípios; (Incluído pela Emenda Constitucional nº 29, de 2000)

III - no caso dos Municípios e do Distrito Federal, o produto da arrecadação dos impostos a que se refere o art. 156 e dos recursos de que tratam os arts. 158 e 159, inciso I, alínea b e § 3º. (Incluído pela Emenda Constitucional nº 29, de 2000)

§ 3º Lei complementar, que será reavaliada pelo menos a cada cinco anos, estabelecerá: (Incluído pela Emenda Constitucional nº 29, de 2000) Regulamento

I - os percentuais de que tratam os incisos II e III do § 2º; (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 86, de 2015)

II - os critérios de rateio dos recursos da União vinculados à saúde destinados aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios, e dos Estados destinados a seus respectivos Municípios, objetivando a progressiva redução das disparidades regionais; (Incluído pela Emenda Constitucional nº 29, de 2000)

III - as normas de fiscalização, avaliação e controle das despesas com saúde nas esferas federal, estadual, distrital e municipal; (Incluído pela Emenda Constitucional nº 29, de 2000)

IV - (revogado) . (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 86, de 2015)

§ 4º Os gestores locais do sistema único de saúde poderão admitir agentes comunitários de saúde e agentes de combate às endemias por meio de processo seletivo público, de acordo com a natureza e complexidade de suas atribuições e requisitos específicos para sua atuação. (Incluído pela Emenda Constitucional nº 51, de 2006)

§ 5º Lei federal disporá sobre o regime jurídico, o piso salarial profissional nacional, as diretrizes para os Planos de Carreira e a regulamentação das atividades de agente comunitário de saúde e agente de combate às endemias, competindo à União, nos termos da lei, prestar assistência financeira complementar aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios, para o cumprimento do referido piso salarial. (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 63, de 2010) Regulamento

§ 6º Além das hipóteses previstas no § 1º do art. 41 e no § 4º do art. 169 da Constituição Federal, o servidor que exerça funções equivalentes às de agente comunitário de saúde ou de agente de combate às endemias poderá perder o cargo em caso de descumprimento dos requisitos específicos, fixados em lei, para o seu exercício. (Incluído pela Emenda Constitucional nº 51, de 2006)

Art. 199. A assistência à saúde é livre à iniciativa privada.

§ 1º - As instituições privadas poderão participar de forma complementar do sistema único de saúde, segundo diretrizes deste, mediante contrato de direito público ou convênio, tendo preferência as entidades filantrópicas e as sem fins lucrativos.

§ 2º É vedada a destinação de recursos públicos para auxílios ou subvenções às instituições privadas com fins lucrativos.

§ 3º É vedada a participação direta ou indireta de empresas ou capitais estrangeiros na assistência à saúde no País, salvo nos casos previstos em lei.

§ 4º A lei disporá sobre as condições e os requisitos que facilitem a remoção de órgãos, tecidos e substâncias humanas para fins de transplante, pesquisa e tratamento, bem como a coleta, processamento e transfusão de sangue e seus derivados, sendo vedado todo tipo de comercialização.

Art. 200. Ao sistema único de saúde compete, além de outras atribuições, nos termos da lei:

I - controlar e fiscalizar procedimentos, produtos e substâncias de interesse para a saúde e participar da produção de medicamentos, equipamentos, imunobiológicos, hemoderivados e outros insumos;

II - executar as ações de vigilância sanitária e epidemiológica, bem como as de saúde do trabalhador;

III - ordenar a formação de recursos humanos na área de saúde;

IV - participar da formulação da política e da execução das ações de saneamento básico;

V - incrementar, em sua área de atuação, o desenvolvimento científico e tecnológico e a inovação; (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 85, de 2015)

VI - fiscalizar e inspecionar alimentos, compreendido o controle de seu teor nutricional, bem como bebidas e águas para consumo humano;

VII - participar do controle e fiscalização da produção, transporte, guarda e utilização de substâncias e produtos psicoativos, tóxicos e radioativos;

VIII - colaborar na proteção do meio ambiente, nele compreendido o do trabalho.

SEÇÃO III
DA PREVIDÊNCIA SOCIAL

Art. 201. A previdência social será organizada sob a forma do Regime Geral de Previdência Social, de caráter contributivo e de filiação obrigatória, observados critérios que preservem o equilíbrio financeiro e atuarial, e atenderá, na forma da lei, a:(Redação dada pela Emenda Constitucional nº 103, de 2019)

I - cobertura dos eventos de incapacidade temporária ou permanente para o trabalho e idade avançada;(Redação dada pela Emenda Constitucional nº 103, de 2019)

II - proteção à maternidade, especialmente à gestante; (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 20, de 1998)

III - proteção ao trabalhador em situação de desemprego involuntário; (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 20, de 1998)

IV - salário-família e auxílio-reclusão para os dependentes dos segurados de baixa renda; (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 20, de 1998)

V - pensão por morte do segurado, homem ou mulher, ao cônjuge ou companheiro e dependentes, observado o disposto no § 2º. (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 20, de 1998)

§ 1º É vedada a adoção de requisitos ou critérios diferenciados para concessão de benefícios, ressalvada, nos termos de lei complementar, a possibilidade de previsão de idade e tempo de contribuição distintos da regra geral para concessão de aposentadoria exclusivamente em favor dos segurados:(Redação dada pela Emenda Constitucional nº 103, de 2019)

I - com deficiência, previamente submetidos a avaliação biopsicossocial realizada por equipe multiprofissional e interdisciplinar; (Incluído pela Emenda Constitucional nº 103, de 2019)

II - cujas atividades sejam exercidas com efetiva exposição a agentes químicos, físicos e biológicos prejudiciais à saúde, ou associação desses agentes, vedada a caracterização por categoria profissional ou ocupação. (Incluído pela Emenda Constitucional nº 103, de 2019)

§ 2º Nenhum benefício que substitua o salário de contribuição ou o rendimento do trabalho do segurado terá valor mensal inferior ao salário mínimo. (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 20, de 1998)

§ 3º Todos os salários de contribuição considerados para o cálculo de benefício serão devidamente atualizados, na forma da lei. (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 20, de 1998)

§ 4º É assegurado o reajustamento dos benefícios para preservar-lhes, em caráter permanente, o valor real, conforme critérios definidos em lei. (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 20, de 1998)

§ 5º É vedada a filiação ao regime geral de previdência social, na qualidade de segurado facultativo, de pessoa participante de regime próprio de previdência. (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 20, de 1998)

§ 6º A gratificação natalina dos aposentados e pensionistas terá por base o valor dos proventos do mês de dezembro de cada ano. (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 20, de 1998)

§ 7º É assegurada aposentadoria no regime geral de previdência social, nos termos da lei, obedecidas as seguintes condições: (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 20, de 1998)

I - 65 (sessenta e cinco) anos de idade, se homem, e 62 (sessenta e dois) anos de idade, se mulher, observado tempo mínimo de contribuição;(Redação dada pela Emenda Constitucional nº 103, de 2019)

II - 60 (sessenta) anos de idade, se homem, e 55 (cinquenta e cinco) anos de idade, se mulher, para os trabalhadores rurais e para os que exerçam suas atividades em regime de economia familiar, nestes incluídos o produtor rural, o garimpeiro e o pescador artesanal. (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 103, de 2019)

§ 8º O requisito de idade a que se refere o inciso I do § 7º será reduzido em 5 (cinco) anos, para o professor que comprove tempo de efetivo exercício das funções de magistério na educação infantil e no ensino fundamental e médio fixado em lei complementar. (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 103, de 2019)

§ 9º Para fins de aposentadoria, será assegurada a contagem recíproca do tempo de contribuição entre o Regime Geral de Previdência Social e os regimes próprios de previdência social, e destes entre si, observada a compensação financeira, de acordo com os critérios estabelecidos em lei. (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 103, de 2019)

§ 9º-A. O tempo de serviço militar exercido nas atividades de que tratam os arts. 42, 142 e 143 e o tempo de contribuição ao Regime Geral de Previdência Social ou a regime próprio de previdência social terão contagem recíproca para fins de inativação militar ou aposentadoria, e a compensação financeira será devida entre as receitas de contribuição referentes aos militares e as receitas de contribuição aos demais regimes. (Incluído pela Emenda Constitucional nº 103, de 2019)

§ 10. Lei complementar poderá disciplinar a cobertura de benefícios não programados, inclusive os decorrentes de acidente do trabalho, a ser atendida concorrentemente pelo Regime Geral de Previdência Social e pelo setor privado.(Redação dada pela Emenda Constitucional nº 103, de 2019)

§ 11. Os ganhos habituais do empregado, a qualquer título, serão incorporados ao salário para efeito de contribuição previdenciária e conseqüente repercussão em benefícios, nos casos e na forma da lei. (Incluído dada pela Emenda Constitucional nº 20, de 1998)

§ 12. Lei instituirá sistema especial de inclusão previdenciária, com alíquotas diferenciadas, para atender aos trabalhadores de baixa renda, inclusive os que se encontram em situação de informalidade, e àqueles sem renda própria que se dediquem exclusivamente ao trabalho doméstico no âmbito de sua residência, desde que pertencentes a famílias de baixa renda. (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 103, de 2019)

§ 13. A aposentadoria concedida ao segurado de que trata o § 12 terá valor de 1 (um) salário-mínimo. (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 103, de 2019)

§ 14. É vedada a contagem de tempo de contribuição fictício para efeito de concessão dos benefícios previdenciários e de contagem recíproca. (Incluído pela Emenda Constitucional nº 103, de 2019)

§ 15. Lei complementar estabelecerá vedações, regras e condições para a acumulação de benefícios previdenciários. (Incluído pela Emenda Constitucional nº 103, de 2019)

§ 16. Os empregados dos consórcios públicos, das empresas públicas, das sociedades de economia mista e das suas subsidiárias serão aposentados compulsoriamente, observado o cumprimento do tempo mínimo de contribuição, ao atingir a idade máxima de que trata o inciso II do § 1º do art. 40, na forma estabelecida em lei. (Incluído pela Emenda Constitucional nº 103, de 2019)

Art. 202. O regime de previdência privada, de caráter complementar e organizado de forma autônoma em relação ao regime geral de previdência social, será facultativo, baseado na constituição de reservas que garantam o benefício contratado, e regulado por lei complementar. (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 20, de 1998) (Vide Emenda Constitucional nº 20, de 1998)

§ 1° A lei complementar de que trata este artigo assegurará ao participante de planos de benefícios de entidades de previdência privada o pleno acesso às informações relativas à gestão de seus respectivos planos. (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 20, de 1998)

§ 2° As contribuições do empregador, os benefícios e as condições contratuais previstas nos estatutos, regulamentos e planos de benefícios das entidades de previdência privada não integram o contrato de trabalho dos participantes, assim como, à exceção dos benefícios concedidos, não integram a remuneração dos participantes, nos termos da lei. (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 20, de 1998)

§ 3º É vedado o aporte de recursos a entidade de previdência privada pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios, suas autarquias, fundações, empresas públicas, sociedades de economia mista e outras entidades públicas, salvo na qualidade de patrocinador, situação na qual, em hipótese alguma, sua contribuição normal poderá exceder a do segurado. (Incluído pela Emenda Constitucional nº 20, de 1998) (Vide Emenda Constitucional nº 20, de 1998)

§ 4º Lei complementar disciplinará a relação entre a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, inclusive suas autarquias, fundações, sociedades de economia mista e empresas controladas direta ou indiretamente, enquanto patrocinadores de planos de benefícios previdenciários, e as entidades de previdência complementar.(Redação dada pela Emenda Constitucional nº 103, de 2019)

§ 5º A lei complementar de que trata o § 4º aplicar-se-á, no que couber, às empresas privadas permissionárias ou concessionárias de prestação de serviços públicos, quando patrocinadoras de planos de benefícios em entidades de previdência complementar. (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 103, de 2019)

§ 6º Lei complementar estabelecerá os requisitos para a designação dos membros das diretorias das entidades fechadas de previdência complementar instituídas pelos patrocinadores de que trata o § 4º e disciplinará a inserção dos participantes nos colegiados e instâncias de decisão em que seus interesses sejam objeto de discussão e deliberação.(Redação dada pela Emenda Constitucional nº 103, de 2019)

SEÇÃO IV
DA ASSISTÊNCIA SOCIAL

Art. 203. A assistência social será prestada a quem dela necessitar, independentemente de contribuição à seguridade social, e tem por objetivos:

I - a proteção à família, à maternidade, à infância, à adolescência e à velhice;

II - o amparo às crianças e adolescentes carentes;

III - a promoção da integração ao mercado de trabalho;

IV - a habilitação e reabilitação das pessoas portadoras de deficiência e a promoção de sua integração à vida comunitária;

V - a garantia de um salário mínimo de benefício mensal à pessoa portadora de deficiência e ao idoso que comprovem não possuir meios de prover à própria manutenção ou de tê-la provida por sua família, conforme dispuser a lei.

Art. 204. As ações governamentais na área da assistência social serão realizadas com recursos do orçamento da seguridade social, previstos no art. 195, além de outras fontes, e organizadas com base nas seguintes diretrizes:

I - descentralização político-administrativa, cabendo a coordenação e as normas gerais à esfera federal e a coordenação e a execução dos respectivos programas às esferas estadual e municipal, bem como a entidades beneficentes e de assistência social;

II - participação da população, por meio de organizações representativas, na formulação das políticas e no controle das ações em todos os níveis.

Parágrafo único. É facultado aos Estados e ao Distrito Federal vincular a programa de apoio à inclusão e promoção social até cinco décimos por cento de sua receita tributária líquida, vedada a aplicação desses recursos no pagamento de: (Incluído pela Emenda Constitucional nº 42, de 19.12.2003)

I - despesas com pessoal e encargos sociais; (Incluído pela Emenda Constitucional nº 42, de 19.12.2003)

II - serviço da dívida; (Incluído pela Emenda Constitucional nº 42, de 19.12.2003)

III - qualquer outra despesa corrente não vinculada diretamente aos investimentos ou ações apoiados. (Incluído pela Emenda Constitucional nº 42, de 19.12.2003)

CAPÍTULO VI
DO MEIO AMBIENTE

Art. 225. Todos têm direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, bem de uso comum do povo e essencial à sadia qualidade de vida, impondo-se ao Poder Público e à coletividade o dever de defendê-lo e preservá- lo para as presentes e futuras gerações.

§ 1º Para assegurar a efetividade desse direito, incumbe ao Poder Público:

I - preservar e restaurar os processos ecológicos essenciais e prover o manejo ecológico das espécies e ecossistemas; (Regulamento)

II - preservar a diversidade e a integridade do patrimônio genético do País e fiscalizar as entidades dedicadas à pesquisa e manipulação de material genético; (Regulamento) (Regulamento) (Regulamento) (Regulamento)

III - definir, em todas as unidades da Federação, espaços territoriais e seus componentes a serem especialmente protegidos, sendo a alteração e a supressão permitidas somente através de lei, vedada qualquer utilização que comprometa a integridade dos atributos que justifiquem sua proteção; (Regulamento)

IV - exigir, na forma da lei, para instalação de obra ou atividade potencialmente causadora de significativa degradação do meio ambiente, estudo prévio de impacto ambiental, a que se dará publicidade; (Regulamento)

V - controlar a produção, a comercialização e o emprego de técnicas, métodos e substâncias que comportem risco para a vida, a qualidade de vida e o meio ambiente; (Regulamento)

VI - promover a educação ambiental em todos os níveis de ensino e a conscientização pública para a preservação do meio ambiente;

VII - proteger a fauna e a flora, vedadas, na forma da lei, as práticas que coloquem em risco sua função ecológica, provoquem a extinção de espécies ou submetam os animais a crueldade. (Regulamento)

§ 2º Aquele que explorar recursos minerais fica obrigado a recuperar o meio ambiente degradado, de acordo com solução técnica exigida pelo órgão público competente, na forma da lei.

§ 3º As condutas e atividades consideradas lesivas ao meio ambiente sujeitarão os infratores, pessoas físicas ou jurídicas, a sanções penais e administrativas, independentemente da obrigação de reparar os danos causados.

§ 4º A Floresta Amazônica brasileira, a Mata Atlântica, a Serra do Mar, o Pantanal Mato-Grossense e a Zona Costeira são patrimônio nacional, e sua utilização far-se-á, na forma da lei, dentro de condições que assegurem a preservação do meio ambiente, inclusive quanto ao uso dos recursos naturais. (Regulamento) (Regulamento)

§ 5º São indisponíveis as terras devolutas ou arrecadadas pelos Estados, por ações discriminatórias, necessárias à proteção dos ecossistemas naturais.

§ 6º As usinas que operem com reator nuclear deverão ter sua localização definida em lei federal, sem o que não poderão ser instaladas.

§ 7º Para fins do disposto na parte final do inciso VII do § 1º deste artigo, não se consideram cruéis as práticas desportivas que utilizem animais, desde que sejam manifestações culturais, conforme o § 1º do art. 215 desta Constituição Federal, registradas como bem de natureza imaterial integrante do patrimônio cultural brasileiro, devendo ser regulamentadas por lei específica que assegure o bem-estar dos animais envolvidos. (Incluído pela Emenda Constitucional nº 96, de 2017)

BRASIL. DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017. REGULAMENTA A LEI Nº 1.283, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950, E A LEI Nº 7.889, DE 23 DE NOVEMBRO DE 1989, QUE DISPÕEM SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017

Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA , no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, caput , inciso IV, da Constituição, e tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989,

DECRETA:

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 , e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 .

§ 1º As atividades de que trata o caput , de competência da União, serão executadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º As atividades de que trata o caput devem observar as competências e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS.

§ 3ºEste Decreto e as normas que o complementarem: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - serão orientados: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

a) entre outros, pelos princípios constitucionais: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

1. do federalismo;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

2. da promoção das microempresas e das empresas de pequeno porte; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

3. do desenvolvimento científico e da inovação tecnológica; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

4. do respeito ao direito internacional, aos tratados pactuados pela República Federativa do Brasil e aos acordos bilaterais e multilaterais de equivalência; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

b) pelos princípios contidos:(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

1. na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

2. na Lei nº 13.874, de 20 de setembro de 2019; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

3. na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006; e(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - terão por objetivo a racionalização, a simplificação e a virtualização de processos e procedimentos. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

CAPÍTULO II
DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio interestadual ou internacional, de que trata este Decreto, são de competência do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA e do Serviço de Inspeção Federal - SIF, vinculado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1ºA inspeção e a fiscalização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento se estendem às casas atacadistas que recebem e armazenam produtos de origem animal, em caráter supletivo às atividades de fiscalização sanitária local, conforme estabelecido na Lei nº 1.283, de 1950, e têm por objetivo reinspecionar produtos de origem animal procedentes do comércio internacional. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2º A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual poderão ser executadas pelos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que haja reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA, de acordo com o disposto na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991 , e na Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998 .

Art. 3º A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária em estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal e intermunicipal serão regidas por este Decreto, quando os Estados, o Distrito Federal e os Municípios não dispuserem de legislação própria.

Art. 4º Apenas os estabelecimentos de produtos de origem animal que funcionem sob o SIF podem realizar comércio internacional.

Art. 5º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

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

Art. 6º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

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

II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

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

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

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

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

VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados; e

VIII - nos portos, aeroportos, postos de fronteira, aduanas especiais e recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação.

Art. 7º A execução da inspeção e da fiscalização pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

Art. 8º Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção federal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991 , e suas normas regulamentadoras.

Art. 9º Para os fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

Art. 10. Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

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

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

III - análise fiscal - análise efetuada pela Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA ou pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

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

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

VI - animais silvestres - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VII - espécies de caça - aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

VIII - Boas Práticas de Fabricação - BPF - condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

IX - desinfecção - procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

X - equivalência de serviços de inspeção - condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 1991 , e em suas normas regulamentadoras;

XI - espécies de açougue - são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária; (Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017)

XII - higienização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XIII - limpeza - remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

XIV - sanitização - aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XV - padrão de identidade - conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

XVI - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO - procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XVII - programas de autocontrole - programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XVIII - qualidade - conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

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

XX - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXI - inovação tecnológica - produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXII - aproveitamento condicional - destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXIII - auditoria - procedimento técnico-administrativo conduzido por Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária, com o objetivo de: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

a) apurar o desempenho do serviço de inspeção federal local junto aos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

b) avaliar as condições técnicas e higiênico-sanitárias dos estabelecimentos registrados; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXIV - auditoria de unidade descentralizada - procedimento técnico-administrativo conduzido por equipe composta por servidores do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e liderada por Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária, com o objetivo de apurar o desempenho do serviço e que poderá incluirauditorias por amostragem em estabelecimentos registrados; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXV - central de certificação - unidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento apta a emitir certificados sanitários nacionais ou internacionais, guias de trânsito e outros documentos definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do referido Ministério, para respaldar o trânsito nacional ou internacional de produtos de origem animal;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXVI - condenação - destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXVII - descaracterização - aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXVIII - desnaturação - aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXIX - destinação industrial - destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXX - inutilização - destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXXI - recomendações internacionais - normas ou diretrizes editadas pela Organização Mundial da Saúde Animal ou pela Comissão do Codex Alimentarius da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura relativas a produtos de origem animal; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXXII - serviço de inspeção federal - SIF - unidade técnico-administrativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que constitui a representação local do serviço de inspeção de produtos de origem animal.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 11.A inspeção federal será realizada em caráter permanente ou periódico. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºA inspeção federal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos, nos termos do disposto no art. 14. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºA inspeção federal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o § 1º, excetuado o abate. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 12. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

I - inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;

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

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

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

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

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

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública ou das informações que façam parte de acordos internacionais com os países importadores;

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

IX - verificação da água de abastecimento;

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

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

XII - verificação das matérias-primas e dos produtos em trânsito nos portos, nos aeroportos, nos postos de fronteira, nas aduanas especiais e nos recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação;

XIII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIV - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XV - verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XVI - certificação sanitária dos produtos de origem animal; e

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

Parágrafo único.O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento realizará auditorias para avaliar o desempenho do serviço de inspeção federal, nas unidades locais e nas unidades descentralizadas, quanto à execução das atividades de inspeção e fiscalização de que tratam o caput e o art. 11.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 13. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

Art. 14. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição do Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária, do Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e dos demais cargos efetivos de atividades técnicas de fiscalização agropecuária, respeitadas as devidas competências.

Art. 15. Os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata este Decreto devem possuir carteira de identidade funcional fornecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º Os servidores a que se refere este artigo, no exercício de suas funções, devem exibir a carteira funcional para se identificar.

§ 2º Os servidores do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o art. 2º.

§ 3º O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

TÍTULO II
DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 16. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual e internacional, sob inspeção federal, são classificados em:

I - de carnes e derivados;

II - de pescado e derivados;

III - de ovos e derivados;

IV - de leite e derivados;

V - de produtos de abelhas e derivados;

VI- de armazenagem; e

VII - (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

CAPÍTULO I
DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 17. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico; e

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1ºPara os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºPara os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 18. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único.Os estabelecimentos de que trata o caput assegurarão o atendimento aos requisitos estabelecidos no § 2º do art. 313 pelos estabelecimentos fornecedores de matérias-primas para uso em suas atividades. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

CAPÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

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

I - barco-fábrica;

II - abatedouro frigorífico de pescado;

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

IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1ºPara os fins deste Decreto, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºPara os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3ºPara os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

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

CAPÍTULO III
DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 20. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

§ 3ºPara os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

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

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

§ 6ºCaso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

CAPÍTULO IV
DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 21. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - unidade de beneficiamento de leite e derivados; e(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

IV - (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

V - queijaria.

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

§ 2ºPara os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3ºPara os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 4º (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 5ºPara os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

CAPÍTULO V
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 22. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1º (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºPara os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3º É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 23. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - entreposto de produtos de origem animal; e

II - casa atacadista.

§ 1ºPara os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºPara os fins deste Decreto, entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3ºNos estabelecimentos de que tratam os § 1º e § 2º, não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 4º Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

§ 5ºNos estabelecimentos de que trata o § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

CAPÍTULO VII
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS (REVOGADO PELO DECRETO Nº 10.468, DE 2020)

Art. 24. (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Parágrafo único. (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

TÍTULO III
DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I
DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO

Art. 25. Todo estabelecimento que realize o comércio interestadual ou internacional de produtos de origem animal deve estar registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal ou relacionado junto ao serviço de inspeção de produtos de origem animal na unidade da federação, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950 , e utilizar a classificação de que trata este Decreto.

§ 1º Para a realização do comércio internacional de produtos de origem animal, além do registro, o estabelecimento deve atender aos requisitos sanitários específicos dos países ou dos blocos de países importadores.

§ 2º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal pode ajustar os procedimentos de execução das atividades de inspeção e de fiscalização de forma a proporcionar a verificação dos controles e das garantias para a certificação sanitária, de acordo com os requisitos firmados em acordos sanitários internacionais.

Art. 26. Os estabelecimentos classificados neste Decreto como casa atacadista serão vinculados ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento mediante procedimento de relacionamento.

Art. 27. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, mencionados na Lei nº 8.171, de 1991 , e em suas normas regulamentadoras.

Art. 28.Para obtenção do registro ou do relacionamento do estabelecimento serão observadas as seguintes etapas: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I- depósito, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos do disposto nas normas complementares; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - avaliação e aprovação, pela fiscalização, da documentação depositada pelo estabelecimento;(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III - vistoria in loco do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em laudo elaborado por Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária; e(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

IV - concessão do registro ou do relacionamento do estabelecimento.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºAs etapas previstas no caput serão obrigatórias para os estabelecimentos classificados como: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I- abatedouro frigorífico; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III - barco-fábrica;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

IV - abatedouro frigorífico de pescado; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

V - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VI - estação depuradora de moluscos bivalves; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VII - unidade de beneficiamento de ovos e derivados; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VIII - granja leiteira; e(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

IX - unidade de beneficiamento de leite e derivados.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºPara os demais estabelecimentos de que trata este Decreto, serão obrigatórias as etapas previstas nos incisos I e IV do caput. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3ºO Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento disponibilizará e manterá sistema informatizado específico para atendimento do disposto neste artigo.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 4ºAto do Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá estabelecer os procedimentos simplificados de registro previstos no § 2º para os estabelecimentos a que se refere o § 1º, de acordo com a natureza das atividades industriais realizadas. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 29. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, do Distrito Federal, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Art. 30.Atendidas as exigências estabelecidas neste Decreto e nas normas complementares, o Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento emitirá o título de registro, que poderá ter formato digital, no qual constará:(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - o número do registro; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - o nome empresarial; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III - a classificação do estabelecimento; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

IV - a localização do estabelecimento. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Parágrafo único.O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no território nacional. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 31.O título de registro emitido pelo Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento é o documento hábil para autorizar o funcionamento dos estabelecimentos.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºQuando se tratar de estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, além do título de registro de que trata o caput, o início das atividades industriais está condicionado à designação de equipe de servidores responsável pelas atividades de que trata o inciso I do caput do art. 12, pelo chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal da jurisdição na qual o estabelecimento está localizado. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºOs estabelecimentos atenderão às exigências ou pendências estabelecidas quando da concessão do título de registro anteriormente ao início de suas atividades industriais.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 32.O título de relacionamento do estabelecimento emitido pelo chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal da jurisdição na qual o estabelecimento está localizado é o documento hábil para autorizar o início das atividades de reinspeção de produtos de origem animal importados e poderá ser emitido em formato digital.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Parágrafo único.O número do relacionamento do estabelecimento será:(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - único para cada Estado ou Distrito Federal; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - indicado pela sigla do Estado ou do Distrito e o número do relacionamento. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 33.A ampliação, a remodelação ou a construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, que implique aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, e as alterações nas dependências ou instalações dos locais de reinspeção ou de armazenamento de produtos de origem animal importados dos estabelecimentos relacionados poderão ser realizadas somente após: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - aprovação prévia do projeto, nos estabelecimentos de que trata o § 1º do art. 28; e(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - atualização da documentação depositada, nos estabelecimentos de que trata o § 2º do art. 28. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 34.Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, a construção isolada de dependências comuns de abastecimento de água, tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais poderá ser dispensada.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

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

§ 2º Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados ou relacionados sob o mesmo número.

Art. 35. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§ 1º(Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºO registro do estabelecimento que interromper, voluntariamente, seu funcionamento pelo período de um ano será cancelado. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 36. No caso de cancelamento do registro ou do relacionamento, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIF, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 37.O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Estado, do Distrito Federal ou do Município e, quando for o caso, à autoridade federal, na pessoa do chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal da jurisdição onde o estabelecimento está localizado.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 38.O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento editará normas complementares sobre os procedimentos e as exigências documentais para:(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - a aprovação prévia de projeto de construção, reforma e ampliação de estabelecimentos;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - registro e relacionamento de estabelecimentos; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III - cancelamento de registro ou relacionamento de estabelecimentos. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

CAPÍTULO II
DA TRANSFERÊNCIA

Art. 39. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro ou do relacionamento junto ao SIF.

§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIF pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado ou relacionado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

§ 5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro ou do relacionamento, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§ 6ºAs exigências de que trata o § 5º incluem aquelas: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - relativas ao cumprimento de prazos de: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

a) planos de ação;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

b) intimações; ou(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

c) determinações sanitárias de qualquer natureza; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art.40. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro ou para o relacionamento.

TÍTULO IV
DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I
DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 41.Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme:(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - o projeto aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para os estabelecimentos a que se refere o § 1º do art. 28; ou(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - a documentação depositada, para os estabelecimentos a que se refere o § 2º do art. 28.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

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

Art. 42. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XIII - ralos de fácil higienização e sifonados;

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

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

XVI - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

XVII - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;

XVIII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XIX - dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XX - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;

XXI - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XXII - água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXIII - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

XXIV - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

XXV - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;

XXVI - local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXVII - local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXVIII - sede para o SIF, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente;(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXIX - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXX - água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;

XXXI - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XXXII - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XXXIII - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais;

XXXIV - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

XXXV - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva;

XXXVI - equipamentos apropriados para a produção de vapor; e

XXXVII - laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

Art. 43. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

V - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 44. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

III - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e

IV - instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

Art. 45. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 46. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e

II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único.Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 47. (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 48. O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 49. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 50. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 51.Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração ou armazenagem de produtos que não estejam sujeitos à incidência de fiscalização de que trata a Lei nº 1.283, de 1950, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção federal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Parágrafo único. Nos produtos de que trata o caput não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIF.

Art. 52. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

CAPÍTULO II
DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 53. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 54. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

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

Art. 55. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

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

§ 2ºQuando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 56. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 57. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

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

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

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

Art. 58. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 59. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

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

Art. 60. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 61. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 62. O SIF determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 63. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 64. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 65. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 66. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

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

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

Art. 66-A.O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento definirá o procedimento para garantir o cumprimento das disposições do § 1º do art. 66 pelos servidores que atuam na inspeção e fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 67. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 68. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

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

Art. 69. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 70. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 71. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 72. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

CAPÍTULO III
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 73. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

II - disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção post mortem, conforme normas complementares estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIF, alimentando o sistema informatizado do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

V - manter atualizados:(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

a) os dados cadastrais de interesse do SIF; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

b) o projeto aprovado, para os estabelecimentos a que se refere o § 1º do art. 28, ou a documentação depositada, para os estabelecimentos a que se refere o § 2º do art. 28;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VI - quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIF a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VII - fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VIII - arcar com o custo das análises fiscais para atendimento de requisitos específicos de exportação ou de importação de produtos de origem animal;

IX - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

X - fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XI - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

XII - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

XIII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XIV - garantir o acesso de representantes do SIF a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

XV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

b) adulteração; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XVI - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e manter registros auditáveis de sua realização;(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XVII - manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XVIII - disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIF durante as fiscalizações; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XIX - comunicar ao SIF:(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterá a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais; e(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XX - comunicar à unidade competente, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas, a previsão de chegada de produtos de origem animal importados que requeiram reinspeção. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

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

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

§ 3ºA disponibilização de pessoal de que trata o inciso II do caput poderá ser atendida por pessoa jurídica credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, nos termos do disposto nas normas complementares, para atendimento às exigências específicas de mercados importadores.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 4º A pessoa jurídica credenciada na forma do § 3º será remunerada pelo estabelecimento sujeito à inspeção e fiscalização federal. (Incluído pelo Decreto nº 9.621, de 2018)

Art. 74. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

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

§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º.

§ 2º-ANa hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informaçãodevem ser garantidas pelos estabelecimentos. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 75. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Parágrafo único.Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de qualificação de fornecedores de leite.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 76.Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIF, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 77. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O SIF deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput .

Art. 78.Os estabelecimentos sob SIF não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como fabricado em outro estabelecimento sob SIF. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1º É permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de inspeção, desde que haja reconhecimento da equivalência deste serviço de inspeção pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e o estabelecimento conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção dos Produtos de Origem Animal.

§ 2ºÉ permitida a entrada de matérias-primas para elaboração de gelatina e produtos colagênicos procedentes de:(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios; e(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 79. (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 80.Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Parágrafo único.Os produtos e as matérias-primas que apresentarem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua destinação industrial.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 81. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido adulterados;(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição; e(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

IV - atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Parágrafo único.Os estabelecimentos adotarão as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido adulterados.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

TÍTULO V
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 82. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá em normas complementares os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

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

Art.83. O SIF, durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

CAPÍTULO I
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 84.Nos estabelecimentos sob inspeção federal, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.“Art. 84.Nos estabelecimentos sob inspeção federal, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

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

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

Art. 84-A.Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºOs estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºOs estabelecimentos de abate que recebem animais da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

SEÇÃO I
DA INSPEÇÃO ANTE MORTEM

Art. 85.O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIF. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 86. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

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

Art. 87. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIF.

Parágrafo único.Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, conforme definição do órgão de saúde animal competente, poderão ser desembarcados somente na presença de um servidor do SIF. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 88. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 89. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIF.

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

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

Art. 90. É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIF.

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

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

§ 3ºOs casos suspeitos serão submetidos à avaliação, por Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou por médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção federal, que poderá compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com a finalidade de diagnosticar e determinar a destinação, aplicadas ações de saúde animal quando o caso exigir. (Redação dada pelo Decreto nº 10.419, de 2020)

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

§ 5 º O exame será repetido caso decorra período superior a vinte e quatro horas entre a primeira avaliação e o momento do abate. (Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017)

§ 6 º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção ante mortem . (Incluído pelo Decreto nº 9.069, de 2017)

Art. 91. Na inspeção ante mortem , quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

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

Art. 92. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIF:

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

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

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

Art. 93. Quando no exame ante mortem forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 94. (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 95. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

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

Art. 96. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

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

Art. 97. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIF, para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

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

§ 2ºA necropsia de aves será realizada, por Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou por médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção federal, na hipótese de suspeita clínica de enfermidades e sua realização será compulsória quando estabelecida em normas complementares. (Redação dada pelo Decreto nº 10.419, de 2020)

Art. 98.As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, poderão ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame post mortem, a critério do Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou do médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção federal. (Redação dada pelo Decreto nº 10.419, de 2020)

Art. 99. Quando o SIF autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

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

§ 2ºConfirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser:(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - incinerados; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - autoclavados em equipamento próprio; ou (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III - submetidos a tratamento equivalente, que assegure a destruição do agente.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

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

Art. 100.As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destinados nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 101. O SIF levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

SEÇÃO II
DO ABATE DOS ANIMAIS

Art. 102. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIF.

Art. 103. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Parágrafo único. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais em normas complementares.

Art. 104. (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Parágrafo único. (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

SUBSEÇÃO I
DO ABATE DE EMERGÊNCIA

Art. 105. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame ante mortem , devem ser submetidos ao abate de emergência.

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

Art. 106.O abate de emergência será realizado na presença de Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou de médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção federal. (Redação dada pelo Decreto nº 10.419, de 2020)

Parágrafo único.Na impossibilidade do acompanhamento do abate de emergência por profissional de que trata o caput, o estabelecimento realizará o sacrifício do animal por método humanitário e o segregará para posterior realização da necropsia. (Incluído pelo Decreto nº 10.419, de 2020)

Art. 107.O SIF deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 108. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

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

Art. 109. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIF deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 110. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 111. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Decreto ou em normas complementares.

SUBSEÇÃO II
DO ABATE NORMAL

Art. 112. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

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

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

Art. 113.Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 114. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

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

Art. 115. As aves podem ser depenadas:

I - a seco;

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

III - por outro processo autorizado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 116. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

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

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

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

§ 4º Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 117.Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIF poderá determinar a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 118. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

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

§ 2º O SIF deve aplicar as medidas estabelecidas na Seção III, do Capítulo I, do Título V, no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.

Art. 119. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame post mortem pelo SIF, observado o disposto em norma complementar.

§ 1º É vedada a realização de operações de toalete antes do término do exame post mortem.

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

Art. 120.A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológico da esfola e desossa das espécies de abate. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

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

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

Art. 121. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

Parágrafo único.É obrigatório o resfriamento ou o congelamento dos produtos de que trata o caput previamente ao seu transporte.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 122. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

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

Art. 123. O SIF deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 124. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

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

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

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

SEÇÃO III
DOS ASPECTOS GERAIS DA INSPEÇÃO POST MORTEM

Art. 125.Nos procedimentos de inspeção post mortem, o Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou o médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção federal poderão ser assistidos por Agentes de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal ou por auxiliares de inspeção devidamente capacitados. (Redação dada pelo Decreto nº 10.419, de 2020)

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

Art. 126. A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 127. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 128. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas complementares.

Art. 129. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§ 1ºA avaliação e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária, ou do médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção federal. (Redação dada pelo Decreto nº 10.419, de 2020)

§ 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.

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

§ 4ºO material condenado será descaracterizado quando: (Redação dada pelo Decreto nº 10.419, de 2020)

I - não for processado no dia do abate; ou(Incluído pelo Decreto nº 10.419, de 2020)

II - for transportado para transformação em outro estabelecimento.(Incluído pelo Decreto nº 10.419, de 2020)

§ 5ºNa impossibilidade da descaracterização de que trata o § 4º, o material condenado será desnaturado.(Incluído pelo Decreto nº 10.419, de 2020)

Art. 130. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIF.

Art. 131. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto, sob supervisão do SIF.

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

Art. 132.Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIF disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 133. Durante os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem , o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do SIF, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

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

Art. 134. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando-se, ainda, o que segue:

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

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

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

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

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

Art. 135. As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:

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

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

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

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

Art. 136. As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.

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

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

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

Art. 137 As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.

Parágrafo único.Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o caput, os casos de: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;

II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

III - metrite;

IV - poliartrite;

V - flebite umbilical;

VI -(Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VII - hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e

VIII - rubefação difusa do couro.

Art. 138. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenados quando estes estiverem em estado febril no exame ante mortem. (Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017)

§ 1ºOs animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2 º As carcaças dos suínos, dos caprinos, dos ovinos e dos búfalos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas. (Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017)

§ 3 º As carcaças dos bovinos e dos equinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, podem ser liberadas para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas. (Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017)

§ 4 º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza. (Incluído pelo Decreto nº 9.069, de 2017)

§ 5 º Nas hipotéses dos §2 º , §3 º e §4 º, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue. (Incluído pelo Decreto nº 9.069, de 2017)

Art. 139. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art. 140. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

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

II - quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, uniformes dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

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

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

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

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

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

Art. 141. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 142. As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

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

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

Art. 143. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.

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

Art. 144 As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

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

Art. 145. Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.

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

Art. 146. Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.

Art. 147. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

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

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

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

Art. 148. As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

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

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

Art. 149. As carcaças que apresentem edema generalizado no exame post mortem devem ser condenadas.

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

Art. 150. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por Oesophagostomum sp (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.

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

Art. 151. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero Eurytrema , causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art. 152. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por Fasciola hepática devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

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

Art. 153. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art. 154. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art. 155. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.

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

Art. 156. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.

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

Art. 157. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

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

Art. 158. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.

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

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

Art. 159. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

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

Art. 160. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

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

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

Art. 161. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIF.

Art. 162.As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenadas, sempre que houver comprometimento sistêmico. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºAs carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite aguda, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, serão destinadas à esterilização pelo calor. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1º-AAs carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite crônica, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§ 3º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.

§ 4º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

Art. 163. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

Art. 164. Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.

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

Art. 165. As carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase e com ou sem comprometimento do estado geral, devem ser condenadas. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1º (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2º(Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3º (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 4º Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

Art. 166. Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

Art. 167. As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Art. 168. As carcaças com infecção intensa por Sarcocystis spp (sarcocistose) devem ser condenadas.

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

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

Art. 169. As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

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

Art. 170. Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

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

Art. 171. As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando: (Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017)

I - no exame ante mortem o animal esteja febril;

II - sejam acompanhadas de caquexia;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 172.Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção ante mortem e post mortem, nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIF, a um dos seguintes tratamentos:(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

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

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

III - pelo calor, por meio de:

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

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

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

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

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

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

SUBSEÇÃO I
DA INSPEÇÃO POST MORTEM DE AVES E LAGOMORFOS

Art. 173. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 174. Nos casos em que, no ato da inspeção post mortem de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no art. 93, cabe ao SIF interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

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

Art. 175.As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite e síndrome ascítica devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

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

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

§ 1ºPara os estados anormais ou patológicos não previstos no caput a destinação será realizada a critério do SIF.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºO critério de destinação de que trata o § 1º não se aplica aos casos de miopatias e de discondroplasia tibial, hipótese em que as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 175-A.Nos casos de fraturas, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Parágrafo único.O disposto no caput não se aplica às contusões extensas ou generalizadas e aos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas, hipóteses em que a destinação será realizada pelo SIF nas linhas de inspeção. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 176. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

Art. 177. No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

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

Art. 178. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

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

Art. 179. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacal e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

Art. 180. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

Art. 181. As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 182. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.

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

SUBSEÇÃO II
DA INSPEÇÃO POST MORTEM DE BOVINOS E BÚFALOS
(REDAÇÃO DADA PELO DECRETO Nº 9.069, DE 2017)

Art. 183. Na inspeção de bovinos e búfalos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo. (Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017)

Art. 184. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 185. As carcaças com infecção intensa por Cysticercus bovis (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

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

I - quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado); e(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

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

§ 2ºNas infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingidas. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3º (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 4º (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 5º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

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

SUBSEÇÃO III
DA INSPEÇÃO POST PORTEM DE EQUÍDEOS

Art. 186. Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Parágrafo único. Os procedimentos para detecção e julgamento de animais acometidos por Trichinella spiralis (triquinelose), de que trata o art. 202, são aplicáveis aos equídeos. (Incluído pelo Decreto nº 9.069, de 2017)

Art. 187. As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.

Art. 188. As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.

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

Art. 189. As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:

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

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

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

SUBSEÇÃO IV
DA INSPEÇÃO POST MORTEM DE OVINOS E CAPRINOS

Art. 190. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 190-A.As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por Sarcocystis spp (sarcocistose) devem ser condenadas. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºAinfecção intensa é caracterizada pela presença de cistos em mais de dois pontos da carcaça ou dos órgãos.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºNos casos de infecção moderada, caracterizada pela presença de cistos em até dois pontos da carcaça ou dos órgãos, a carcaça deve ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3ºNos casos de infecção leve, caracterizada pela presença de cistos em um único ponto da carcaça ou do órgão, a carcaça deve ser liberada, após remoção da área atingida. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 191. As carcaças de animais parasitados por Coenurus cerebralis (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas. (Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017)

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

Art. 192. As carcaças com infecção intensa pelo Cysticercus ovis (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

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

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

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

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

Art. 193. As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

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

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

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

SUBSEÇÃO V
DA INSPEÇÃO POST MORTEM DE SUÍDEOS

Art. 194. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 195. As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

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

Art. 196. As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.

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

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

Art. 197. As carcaças com infecção intensa por Cysticercus cellulosae (cisticercose suína) devem ser condenadas.

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

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

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

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

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

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

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

Art. 198.As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 199. As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.

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

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

Art. 200. As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.

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

Art. 201. As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

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

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

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

Art. 202. As carcaças acometidas de Trichinella spirallis (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.

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

I - por trinta dias, a -15ºC (quinze graus Celsius negativos);

II - por vinte dias, a -25ºC (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou

III - por doze dias, a -29ºC (vinte e nove graus Celsius negativos).

§ 2º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma complementar.

§ 3 º Os procedimentos para detecção de Trichinella spiralis nas espécies suscetíveis serão definidos em normas complementares. (Incluído pelo Decreto nº 9.069, de 2017)

Art. 203. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, e os que forem escaldados vivos, devem ser condenados. (Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017)

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

SUBSEÇÃO VI
DA INSPEÇÃO POST MORTEM DE PESCADO

Art. 204. Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Parágrafo único. (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 204-A.É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 204-B.As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Parágrafo único.As carcaças, partes e órgãos de anfíbios e répteis julgados impróprios para consumo humano serão condenadas. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 204-C.Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - congelamento; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - salga; ou (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III - tratamento pelo calor. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

CAPÍTULO I-A
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO PESCADO E DERIVADOS
(INCLUÍDO PELO DECRETO Nº 10.468, DE 2020)

Art. 205. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

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

Art. 206. Os dispositivos previstos neste Decreto são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Parágrafo único. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá em norma complementar os procedimentos de inspeção referentes aos gastrópodes terrestres.

Art. 207. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 207-A.O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºO estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºO estabelecimento que recebe pescado da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos fornecedores.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 207-B.Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob SIF, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºO local intermediário de que trata o caput deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºO estabelecimento deve assegurar:(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - a rastreabilidade do pescado recebido; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - que as operações realizadas no local intermediário de que trata o caput: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

a) não gerem prejuízos à qualidade do pescado; e(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

b) não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para estas finalidades.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 208. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 209.Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - análises sensoriais;

II - indicadores de frescor;

III - controle de histamina, nas espécies formadoras;

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

V - controle de parasitas.

Art. 210. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I - peixes:

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

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

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

d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

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

f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;

g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;

h) ânus fechado; e

i) odor próprio, característico da espécie;

II- crustáceos:

a) aspecto geral brilhante, úmido;

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

c) carapaça bem aderente ao corpo;

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

e) olhos vivos, proeminentes;

f) odor próprio e suave; e

g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;

III - moluscos:

a) bivalves:

1. estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;

2. odor próprio e suave; e

3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie;

b) cefalópodes:

1. pele lisa e úmida;

2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas;

3. carne firme e elástica;

4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e

5. odor próprio;

c) gastrópodes:

1. carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;

2. odor próprio e suave; e

3. estarem vivos e vigorosos;

IV- anfíbios:

a) carne de rã:

1. odor suave e característico da espécie;

2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;

3. ausência de lesões e elementos estranhos; e

4. textura firme, elástica e tenra; e

V- répteis:

a) carne de jacaré:

1. odor característico da espécie;

2. cor branca rosada;

3. ausência de lesões e elementos estranhos; e

4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

b) carne de quelônios:

1. odor próprio e suave;

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

3. textura firme, elástica e tenra.

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

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

§ 3ºOs pescados de que tratam os incisos de I a III do caput devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

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

Art. 211. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

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

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

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

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

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

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

Art. 212. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único.A verificação de que trata o caput deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 213.É autorizada a sangria, a evisceração e o descabeçamento a bordo do pescado.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºO estabelecimento deve dispor em seu programa de autocontrole, com embasamento técnico, sobre: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - o tipo de pesca; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - o tempo de captura;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III - o método de conservação;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

IV - a espécie de pescado a ser submetida as atividades de que trata o caput; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

V - os requisitos das embarcações que podem realizar as atividades de que trata o caput.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºNa recepção, o pescado objeto das atividades de que trata o caput deve ser submetido pelo estabelecimento ao controle de qualidade, com análises sensoriais e avaliação de perigos químicos, físicos e biológicos. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 214.É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 215. (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II -(Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III - (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 216. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20ºC (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35ºC (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

§ 1ºNos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família Anisakidae, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20oC (vinte graus Celsius negativos) por sete dias ou a -35oC (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºNas hipóteses de que tratam o caput e o § 1º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 217.O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

CAPÍTULO II
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 218. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 219. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 219-A.O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºO estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºO estabelecimento que recebe ovos da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 220. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 221. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.

Art. 222. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

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

Art. 223.Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;

II - exame pela ovoscopia;

III - classificação dos ovos; e

IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 224. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

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

Art. 225. Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;

II - câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;

III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e

V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 226. Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

I - serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria “A”;

II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou

III - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

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

Art. 227. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 228. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 229. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 230. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 231. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e

II - ovos de espécies diferentes.

Art. 232. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta. (Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017)

CAPÍTULO III
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 233. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e

III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 234. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 235. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

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

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

Art. 236. Para os fins deste Decreto, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 237. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 238. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 239. Para os fins deste Decreto, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

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

Art. 240. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

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

§ 2º(Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 241. Para os fins deste Decreto, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

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

Art. 242. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 243. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal competente;(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;

IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V- estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VI - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VII - estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 244. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

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

Art. 245. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

§ 1ºO local intermediário de que trata o caput deve constar formalmente do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

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

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

§ 4ºFica dispensada a obrigatoriedade estabelecida no § 1º do art. 483, caso as demais disposições deste artigo sejam atendidas. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 246. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 247. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

I - contagem de células somáticas - CCS;

II - contagem padrão em placas - CPP; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III - composição centesimal;

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

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

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 248. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

I - características físico-químicas:

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

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

c) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas); (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

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

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

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

h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

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

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

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

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

Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, adotar outros padrões de leite.

Art. 249. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 250. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no art. 249 pode ser beneficiado.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

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

§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 248 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

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

Art. 251. O processamento do leite após a seleção e a recepção e qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, as seguintes operações:

I - pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II - beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

§ 1º É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 3º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 252. Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 253. Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 254. Para os fins deste Decreto, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

Art. 255. Para os fins deste Decreto, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

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

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

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

§ 2º Podem ser aceitos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º.

§ 3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 4º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 5ºO leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - refrigerado imediatamente após a pasteurização,(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III - expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5ºC (cinco graus Celsius). (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 6ºÉ permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2ºC (dois graus Celsius) e 5ºC (cinco graus Celsius).(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 7º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 8º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 256. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130ºC (cento e trinta graus Celsius) e 150ºC (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32ºC (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º Podem ser aceitos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no caput .

§ 2º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 257. Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110º C (cento e dez graus Celsius) e 130º C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 258.Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 5º C (cinco graus Celsius); (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5º C (cinco graus Celsius); (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III -(Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

IV - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5º C (cinco graus Celsius);(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

V - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7º C (sete graus Celsius); e

VI - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

Parágrafo único.A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7º C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 259. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

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

§ 2º O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto neste Decreto

Art. 260. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 261. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 262. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ. (Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017)

Art. 263. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO IV
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 264. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 265. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

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

Art. 266. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 267.Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºOs estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºOs estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 267-A.A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 268. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TÍTULO VI
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

CAPÍTULO I
DOS ASPECTOS GERAIS

Art. 269. Para os fins deste Decreto, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

Art. 270. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observado o que segue:

I - o órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição; e

II - o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal estabelecerá, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.

§ 1º O uso de antissépticos, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas fica condicionado à aprovação prévia pelo órgão regulador da saúde e à autorização pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 271. O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

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

Art. 272. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

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

Art. 273. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá RTIQ para os produtos de origem animal previstos ou não neste Decreto e estabelecerá regulamentos técnicos específicos para seus respectivos processos de fabricação.

Parágrafo único. Os RTIQs contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.

Art. 274. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ ou em normas complementares.

Art. 275. Os produtos de origem animal podem ser submetidos ao processo de irradiação em estabelecimentos que estejam devidamente regularizados nos órgãos competentes.

Parágrafo único. Os procedimentos relativos a rastreabilidade, registro e rotulagem dos produtos, responsabilidade quanto ao tratamento e comercialização serão estabelecidos em normas complementares.

CAPÍTULO II
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS

SEÇÃO I
DAS MATÉRIAS-PRIMAS

Art. 276. Para os fins deste Decreto, carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

Art. 277. Para os fins deste Decreto, carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

I - nos bovinos, nos búfalos e nos equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes; (Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017)

II - nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;

III - nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;

IV - nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;

V - nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;

VI - nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;

VII - nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas; e

VIII - nos quelônios as carcaças são desprovidas de casco.

Parágrafo único. É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 278. Para os fins deste Decreto, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

I - nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;

II - nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;

III - nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;

IV - no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;

V - nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e

VI - nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

Parágrafo único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais, tradicionais ou de países importadores, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.

Art. 279. Para os fins deste Decreto, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

§ 1º Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.

§ 2º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 280. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses , linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o caput a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.

Art. 281. É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

Art. 282. É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.

§ 1º É proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.

§ 2º É proibida a desfibrinação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.

SEÇÃO II
DOS PRODUTOS CÁRNEOS

Art. 283. Para os fins deste Decreto, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 284. Para os fins deste Decreto, toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

Art. 285. Para os fins deste Decreto, unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.

Art. 286. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

Art. 287. Para os fins deste Decreto, carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.

Art. 288. Para os fins deste Decreto, embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.

§ 1º As tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

§ 2º É permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 289. Para os fins deste Decreto, defumados são os produtos cárneos 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 É permitida 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 não resinosas, secas e duras.

Art. 290. Para os fins deste Decreto, carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.

Art. 291. Para os fins deste Decreto, desidratados são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico.

Art. 292. Para os fins deste Decreto, esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.

Parágrafo único.O processo de esterilização comercial deve assegurar um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de Clostridium botulinum.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 293. Para os fins deste Decreto, produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes.

Parágrafo único. Quando os produtos gordurosos se apresentarem em estado líquido, devem ser denominados óleos.

Art. 294. Para os fins deste Decreto, almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 295. Para os fins deste Decreto, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.

Parágrafo único. O hambúrguer poderá ser moldado em outros formatos mediante especificação no registro e na rotulagem do produto. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 296. Para os fins deste Decreto, quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.

Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do quibe, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 297. Para os fins deste Decreto, linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 298. Para os fins deste Decreto, morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.

Art. 299. Para os fins deste Decreto, mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico.

Art. 300. Para os fins deste Decreto, salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.

Art. 301. Para os fins deste Decreto, presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.

Parágrafo único. É facultada a elaboração do produto com carnes do membro posterior de outras espécies animais, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 302. Para os fins deste Decreto, apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 303. Para os fins deste Decreto, fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 304. Para os fins deste Decreto, salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.

Art. 305. Para os fins deste Decreto, pepperoni é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 306. Para os fins deste Decreto, copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 307. Para os fins deste Decreto, lombo é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.

Art. 308. Para os fins deste Decreto, bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado.

Art. 308-A.Para os fins deste Decreto, pururuca é o produto cárneo obtido da pele de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado,e que pode ser fabricado com gordura ou carne aderidas. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 308-B.Para os fins deste Decreto, torresmo é o produto cárneo obtido da gordura de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com pele ou carne aderidas. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 309. Para os fins deste Decreto, pasta ou patê é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 310. Para os fins deste Decreto, caldo de carne é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado.

§ 1º O caldo de carne concentrado, mas ainda fluído, deve ser designado como extrato fluído de carne.

§ 2º O caldo de carne concentrado até a consistência pastosa deve ser designado como extrato de carne, e quando condimentado, deve ser designado como extrato de carne com temperos.

Art. 311. Para os fins deste Decreto, charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.

Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do charque, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 312. Para os fins deste Decreto, carne bovina salgada curada dessecada ou jerked beef é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.

Art. 313. Para os fins deste Decreto, gelatina é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas ou nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco,

§ 1º Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, ele será designado como gelatina hidrolisada.

§ 2º No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.

§ 3ºPara fins do controle documental da rastreabilidade para atendimento ao disposto no § 2º serão aceitos: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - a certificação sanitária ou documento equivalente expedido ou autorizado pela autoridade sanitária competente dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios; ou(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - a documentação comercial, no caso dos estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 314. Para os fins deste Decreto, banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.

Art. 315. Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQs, com base em um ou mais dos seguintes critérios:

I - teores de proteína total, de proteína cárnea, de umidade e de gordura no produto acabado;

II - quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada;

III - adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades;

IV - utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades; e

V - outros parâmetros previstos em normas complementares.

Art. 316. É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 317. É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 318. Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.

Parágrafo único. Produtos cárneos cozidos conservados em temperatura ambiente devem atender às especificações fixadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 319. Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidos a processo térmico em no máximo duas horas após o fechamento das embalagens.

§ 1º Quando depois da esterilização forem identificadas embalagens mal fechadas ou defeituosas, estas podem, conforme o caso, ser reparadas, e seu conteúdo reaproveitado, nas seguintes condições:

I - quando a reparação e a nova esterilização forem efetuadas nas primeiras seis horas que se seguirem à verificação do defeito; ou

II - quando o defeito for verificado no final da produção e as embalagens forem conservadas em câmaras frigoríficas em temperatura não superior a 1ºC (um grau Celsius), devendo ser realizado novo envase no dia subsequente, seguido de esterilização.

§ 2º Quando não for realizada nova esterilização, de acordo com os incisos I ou II do § 1º, o conteúdo das embalagens deve ser considerado impróprio para o consumo.

Art. 320. Os produtos cárneos esterilizados serão submetidos a controles de processo que compreendam teste de penetração e distribuição de calor, processamento térmico, avaliação do fechamento e da resistência das embalagens ou dos recipientes, incubação e outros definidos em normas complementares.

Parágrafo único. O teste de incubação de que trata o caput será realizado de acordo com o disposto a seguir:

I- amostras representativas de todas as partidas devem ser submetidas a teste de incubação por dez dias, contemplando, no mínimo, 0,1% (zero vírgula um por cento) das embalagens processadas e dispostas em sala-estufa com temperatura controlada, mantida a 35ºC (trinta e cinco graus centígrados), tolerando-se variações de 2,8ºC (dois vírgula oito graus centígrados) para cima ou para baixo;

II- caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32ºC (trinta e dois graus centígrados) ou exceda 38ºC (trinta e oito graus centígrados), mas não ultrapasse 39,5ºC (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados), deve ser ajustada na faixa requerida e o tempo de incubação estendido, adicionando-se o tempo que as amostras permaneceram na temperatura de desvio; e

III- se a temperatura de incubação permanecer em temperatura igual ou superior a 39,5ºC (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados) por mais de duas horas, as amostras devem ser descartadas, colhidas novas amostras e reiniciado o teste de incubação na faixa de temperatura estabelecida.

Art. 321. Na verificação dos produtos cárneos esterilizados devem ser considerados:

I - as condições gerais do recipiente, o qual não deve apresentar defeitos que coloquem em risco a sua inviolabilidade;

II - a presença de indícios de estufamento;

III - o exame das superfícies das embalagens;

IV - o cheiro, o sabor e a coloração próprios;

V - a ausência de tecidos inferiores ou diferentes daqueles indicados na fórmula aprovada quando da fragmentação da conserva;

VI - a ocorrência de som correspondente à sua natureza na prova de percussão, no caso de enlatados; e

VII - o não desprendimento de gases, a não projeção de líquido e a produção de ruído característico, decorrente da entrada de ar no continente submetido à vácuo, que deverá diminuir a concavidade da tampa oposta, no caso de enlatados submetidos à prova de perfuração.

Parágrafo único. Nas análises microbiológicas e físico-químicas, devem ser realizadas as provas pertinentes a cada caso, a fim de comprovar a esterilidade comercial do produto.

SEÇÃO III
DOS PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 322.Para os fins deste Decreto, produtos não comestíveis são os resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou-(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºAs disposições deste Decreto não se aplicam aos produtos fabricados a partir do processamento posterior dos produtos de que trata o caput, tais como: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - as enzimas e os produtos enzimáticos;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - os produtos opoterápicos;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III - os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

IV - os insumos laboratoriais;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

V - os produtos para saúde;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VI -os produtos destinados à alimentação animal com ou sem finalidade nutricional;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VII -os produtos gordurosos; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VIII - os fertilizantes;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

IX - os biocombustíveis; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

X - os sanitizantes;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XI - os produtos de higiene e limpeza; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XII - a cola animal;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XIII - o couro e produtos derivados; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XIV - os produtos químicos. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºO Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá procedimentos simplificados para respaldar o trânsito e a certificação sanitária dos produtos previstos no caput e no § 1º, sob os aspectos de saúde animal, inclusive para o atendimento às exigências de exportação.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3ºO Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá procedimentos simplificados para migração ou regularização do registro, quando cabível, dos estabelecimentos fabricantes dos produtos de que trata o § 1º que tenham sido registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento perante o órgão competente, assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 4ºNão se incluem na definição do caput os produtos de que trata o inciso II do caput cujo uso seja autorizado para consumo humano, nos termos do disposto neste Decreto ou em normas complementares. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 323. (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Parágrafo único. (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 324. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

§ 1º A condução de material condenado até a sua desnaturação pelo calor deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.

§ 2ºOs materiais condenados destinados à transformação em outro estabelecimento devem ser previamente descaracterizados, vedada sua comercialização e seu uso, sob qualquer forma, para alimentação humana, observado o disposto nos art. 129 e art. 493. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3ºAplica-se o disposto no § 2º aos produtos condenados de que trata o art. 481. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 325.Quando os produtos não comestíveis se destinarem à transformação em outro estabelecimento, devem ser: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 326. É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

Parágrafo único. É permitida a cessão de peças condenadas, a critério do SIF, para instituições de ensino e para fins científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material e assumirá inteira responsabilidade quanto ao seu destino.

Art. 327. (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Parágrafo único. (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 328. É permitido o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações apropriadas para essa finalidade, observada a legislação específica.

Parágrafo único. O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento disposto no caput .

Art. 329. É permitida a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, entende-se por bile concentrada o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

Art. 330.Após sua obtenção, os produtos de origem animal não comestíveis não podem ser manipulados em seções de elaboração de produtos comestíveis.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 331. (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

CAPÍTULO III
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS

SEÇÃO I
DOS PRODUTOS E DERIVADOS DE PESCADO

Art. 332. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

§ 1º Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

Art. 333.Para os fins deste Decreto, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 334. Para os fins deste Decreto, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

Parágrafo único.A temperatura máxima de conservação do pescado resfriado deve atender ao disposto em normas complementares ou, na sua ausência, ao disposto em recomendações internacionais.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 335. Para os fins deste Decreto, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

§ 1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

§ 2ºÉ permitida a utilização de congelador salmourador nas embarcações quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9ºC (nove graus Celsius negativos), devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3ºÉ permitida a utilização de equipamento congelador salmourador em instalações industriais em terra, desde que haja: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento e controle de absorção de sal no produto; e(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II -finalização do congelamento em túneis até que o produto alcance a temperatura de -18ºC (dezoito graus Celsius negativos). (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 4ºO produto de que trata o § 2º será denominado peixe salmourado congelado para conserva e o produto de que trata o § 3º será denominado peixe salmourado congelado.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 336. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 337. Para os fins deste Decreto, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

Art. 338. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

Art. 339. Para os fins deste Decreto, surimi é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos.

Art. 340. Para os fins deste Decreto, pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.

Art. 341. Para os fins deste Decreto, pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.

Art. 342. Para os fins deste Decreto, pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

Art. 343. Para os fins deste Decreto, patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico.

Art. 344. Para os fins deste Decreto, embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos neste Decreto.

Art. 345. Para os fins deste Decreto, pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.

Parágrafo único. O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

Art. 346. Para os fins deste Decreto, pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.

Art. 347. Para os fins deste Decreto, pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.

Art. 348. Para os fins deste Decreto, gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.

Art. 349. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas neste Decreto e o disposto em legislação específica.

SEÇÃO II
DOS PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS DE PESCADO
(REVOGADO PELO DECRETO Nº 10.468, DE 2020)

Art. 350. (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 351. (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

CAPÍTULO IV
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS

Art. 352. Para os fins deste Decreto, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

Parágrafo único. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 353. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá critérios e parâmetros para os ovos e os derivados e para seus respectivos processos de fabricação em regulamento técnico específico ou em norma complementar.

CAPÍTULO V
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

SEÇÃO I
DO LEITE

Art. 354. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I - leite cru refrigerado;

II - leite fluido a granel de uso industrial;

III - leite pasteurizado;

IV - leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT;

V - leite esterilizado; e

VI - leite reconstituído.

§ 1º É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste Decreto, mediante novas tecnologias aprovadas em norma complementar.

§ 2º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do caput , além dos que vierem a ser aprovados nos termos do § 1º.

§ 3º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em situações emergenciais de desabastecimento público.

Art. 355. Para os fins deste Decreto, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

Art. 356. Para os fins deste Decreto, leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Art. 357. A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias- primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 358. Para os fins deste Decreto, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Decreto.

Art. 359. Para os fins deste Decreto, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido neste Decreto.

Art. 360. Para os fins deste Decreto, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido neste Decreto.

Art. 361. Para os fins deste Decreto, leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto neste Decreto.

Art. 362. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste Decreto e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

SEÇÃO II
DA CLASSIFICAÇÃO DOS DERIVADOS LÁCTEOS

Art. 363. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

I - produtos lácteos;

II - produtos lácteos compostos; e

III - misturas lácteas.

Art. 364. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, leites modificados, fluido ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes.

Art. 365. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 366. Para os fins deste Decreto, mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja "mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)".

Art. 367. É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

SUBSEÇÃO I
DO CREME DE LEITE

Art. 368. Para os fins deste Decreto, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

Parágrafo único. Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 369. Para os fins deste Decreto, creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

§ 1º Para os fins deste Decreto, creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.

§ 2º Para os fins deste Decreto, creme de leite cru refrigerado de uso industrial é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.

§ 3º É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.

Art. 370. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leitelho, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

SUBSEÇÃO II
DA MANTEIGA

Art. 371. Para os fins deste Decreto, manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.

Parágrafo único. A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

Art. 372. Para os fins deste Decreto, manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

SUBSEÇÃO III
DOS QUEIJOS

Art. 373. Para os fins deste Decreto, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído - integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.

§ 1º Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.

§ 2º Para os fins deste Decreto, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 3º Para os fins deste Decreto, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.

§ 4º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§ 5º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 6º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5ºC (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias.

§ 7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.

Art. 374. Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

Art. 375. O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob inspeção federal diferente daquele que iniciou a produção, respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Art. 376. Para os fins deste Decreto, queijo de coalho é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.

Art. 377. Para os fins deste Decreto, queijo de manteiga ou queijo do sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e com adição de manteiga de garrafa.

Art. 378. Para os fins deste Decreto, queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.

Art. 379. Para os fins deste Decreto, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 380. Para os fins deste Decreto, ricota fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume.

Art. 381. Para os fins deste Decreto, ricota defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume, submetido à secagem e à defumação.

Art. 382. Para os fins deste Decreto, queijo prato é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada.

Art. 383. Para os fins deste Decreto, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1º O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada butirro.

§ 2º O queijo de que trata o caput pode ser defumado e devem ser atendidas as características sensoriais adquiridas nesse processo.

§ 3º O queijo de que trata o caput pode ser denominado caccio-cavalo, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.

Art. 384. Para os fins deste Decreto, queijo regional do norte ou queijo tropical é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou de ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada e salgada.

Art. 385. É permitida exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos de formas e pesos diferentes dos estabelecidos em RTIQ, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo.

Art. 385-A.O uso e a comercialização, exclusivamente para fins industriais, da gordura láctea extraída da água utilizada na operação de filagem durante a elaboração de queijos são permitidos, asseguradas a identidade e a qualidade do produto final no qual será utilizada. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

SUBSEÇÃO IV
DOS LEITES FERMENTADOS

Art. 386. Para os fins deste Decreto, leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

§ 1º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em normas complementares.

§ 2º São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o kumys , o kefir e a coalhada.

SUBSEÇÃO V
DOS LEITES CONCENTRADOS E DESIDRATADOS

Art. 387. Para os fins deste Decreto, leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio de processos tecnológicos específicos.

§ 1º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos concentrados o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 2º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos desidratados o leite em pó e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 3º É proibida a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó para consumo humano ou industrialização.

Art. 388. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 389. Para os fins deste Decreto, leite concentrado é o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto.

Art. 390. Para os fins deste Decreto, leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 391. Para os fins deste Decreto, leite em pó é o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.

§ 1º O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.

§ 2º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de trinta e quatro por cento massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

SUBSEÇÃO VI
DOS OUTROS DERIVADOS LÁCTEOS

Art. 392. Para os fins deste Decreto, leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção mínima de oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

Art. 393. Para os fins deste Decreto, doce de leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose - parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos - com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias. (Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017)

Art. 394. Para os fins deste Decreto, requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou butter oil , separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

Art. 395. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 396. Para os fins deste Decreto, composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir de leite ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 397. Para os fins deste Decreto, queijo em pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da fusão e da desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 398. Para os fins deste Decreto, queijo processado ou fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da trituração, da mistura, da fusão e da emulsão, por meio de calor e de agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 399. Para os fins deste Decreto, massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ.

Art. 400. Para os fins deste Decreto, soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares.

Parágrafo único. O produto de que trata o caput pode ser submetido à desidratação parcial ou total por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 401. Para os fins deste Decreto, gordura anidra de leite ou butter oil é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou de manteiga pela eliminação quase total de água e de sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados.

Art. 402. Para os fins deste Decreto, lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 403. Para os fins deste Decreto, lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 404. Para os fins deste Decreto, leitelho é o produto lácteo resultante da batedura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 405. Para os fins deste Decreto, caseína alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por meio da ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 406. Para os fins deste Decreto, caseinato alimentício é o produto lácteo obtido por meio da reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou de sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 407. Para os fins deste Decreto, caseína industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

Art. 408. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 409. É admitida a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 410. Para os fins deste Decreto, farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

§ 1º O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por meio de técnica apropriada.

§ 2º A farinha láctea deve ter no mínimo vinte por cento de leite massa/massa do total de ingredientes do produto.

Art. 411. Para os fins deste Decreto, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto neste Decreto.

Art. 412. Sempre que necessário, o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal solicitará documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou de grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas.

CAPÍTULO VI
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

SEÇÃO I
DOS PRODUTOS DE ABELHAS

Art. 413. Para os fins deste Decreto, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

I - produtos de abelhas do gênero Apis , que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e

II - produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

Parágrafo único. Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.

Art. 414. Para os fins deste Decreto, mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

Art. 415. Para os fins deste Decreto, mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios.

Art. 416. Para os fins deste Decreto, pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.

Art. 417. Para os fins deste Decreto, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaringeanas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.

Art. 418. Para os fins deste Decreto, própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Art. 419. Para os fins deste Decreto, cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.

Art. 420. Para os fins deste Decreto, apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.

Art. 421. Para os fins deste Decreto, mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

Art. 422. Para os fins deste Decreto, pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

Art. 423. Para os fins deste Decreto, própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

SEÇÃO II
DOS DERIVADOS DE PRODUTOS DE ABELHAS

Art. 424. Para os fins deste Decreto, derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:

I - composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes; ou

II - composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

Art. 425. Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final.

Art. 426. Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.

§ 1º O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.

§ 2º É proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

TÍTULO VII
DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

CAPÍTULO I
DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 427.Todo produto de origem animal comestível produzido no País ou importado deve ser registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1º O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 2º (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3 º (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 427-A.O registro dos produtos será realizado em sistema informatizado específico disponibilizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºO registro será concedido de forma automática, mediante depósito da documentação de exigência no sistema de que trata o caput, nos seguintes casos:(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - produtos regulamentados; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - produtos destinados exclusivamente à exportação.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºO registro de produtos comestíveis não regulamentados será concedido mediante aprovação prévia da formulação e do processo de fabricação do produto.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3ºO croqui do rótulo não será objeto de análise prévia.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 427-B.Os produtos definidos nos art. 308-A, art. 308-B, art. 322, art. 410, art. 416, art. 418, art. 420, art. 422 e art. 423 são isentos de registro. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºO Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá isentar de registro outros produtos previstos neste Decreto ou em normas complementares, conforme a classificação de risco dos produtos.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºO Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá procedimentos simplificados para respaldar o trânsito e certificação sanitária dos produtos tratados neste artigo para o atendimento às exigências de exportação.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 428. No processo de solicitação de registro, devem constar:

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

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

III - (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

IV - croqui do rótulo a ser utilizado.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 429. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput , além dos requisitos estabelecidos no caput do art. 428, o requerente deve apresentar ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal:

I - proposta de denominação de venda do produto;

II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

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

IV - embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e

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

§ 2º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:

I - a segurança e a inocuidade do produto;

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

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

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

Art. 430. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 431.Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Parágrafo único.Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 432. A rotulagem impressa exclusivamente em língua estrangeira de produtos destinados ao comércio internacional será registrada com a sua tradução em vernáculo.

Art. 433. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 434. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2º O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

CAPÍTULO II
DA EMBALAGEM

Art. 435. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

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

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

Art. 436. É permitida a utilização de embalagem diferente dos padrões tradicionais para produtos destinados ao comércio internacional, desde que atestado pelo fabricante o atendimento à legislação do país importador.

Art. 437.É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

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

CAPÍTULO III
DA ROTULAGEM

SEÇÃO I
DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 438. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 439.Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

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

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

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

§ 4ºFica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 440. Os produtos destinados à exportação devem observar a legislação do país importador.

Parágrafo único. Os produtos que forem submetidos a processos tecnológicos ou apresentarem composição permitida pelo país importador, mas não atenderem ao disposto na legislação brasileira, não podem ser comercializados em território nacional.

Art. 441. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 442.Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºAs informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºNa venda direta ao consumidor final, é vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3ºPara os fins do § 2º, entende-se por consumidor final a pessoa física que adquire um produto de origem animal para consumo próprio. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 443. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I - nome do produto;

II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III - nome empresarial e endereço do importador, no caso de produto de origem animal importado;

IV - carimbo oficial do SIF;

V - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

VI - marca comercial do produto, quando houver;

VII - prazo de validade e identificação do lote;(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VIII - lista de ingredientes e aditivos;

IX - indicação do número de registro do produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

X - identificação do país de origem;

XI - instruções sobre a conservação do produto;

XII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e

XIII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1ºO prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”.

§ 4º Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 5ºNa rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão “Produto Isento de Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento”, em substituição à informação de que trata o inciso IX do caput.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 444.Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 445. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

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

Art. 446. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

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

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

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

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

Art. 446-A.É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºNa hipótese de inexistência de regras ou de regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o caput, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºA veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no § 1º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 446-B.Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºNa hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata o caput e observado o disposto no art. 446, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºOs parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3ºA veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto nos § 1º e § 2º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 446-C.O uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras que não remetam às características de qualidade é facultado na rotulagem, nos termos do disposto no inciso XVIII do caput do art. 10. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Parágrafo único.As informações de que trata o caput não se enquadram no conceito de expressões de qualidade de que trata o art. 446-B. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 447.O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºNa hipótese do caput, as informações de que tratam os incisos II, III, IV, V e IX do caput do art. 443 deverão ser indicados na rotulagem para as unidades fabricantes envolvidas.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºA unidade fabricante do produto deve ser identificada claramente na rotulagem, por meio de texto informativo, código ou outra forma que assegure a informação correta.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3ºAlternativamente à indicação dos carimbos de inspeção das unidades fabricantes envolvidas, a empresa poderá optar pela indicação na rotulagem de um único carimbo de inspeção referente à unidade fabricante. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 448. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 449. A rotulagem aplicada em produtos destinados ao comércio internacional pode ser impressa em uma ou mais línguas estrangeiras, desde que contenha o carimbo do SIF, além da indicação de que se trata de produto de procedência brasileira e do número de seu registro no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 1º Nos produtos destinados à exportação, é permitida a rotulagem impressa exclusivamente em língua estrangeira, desde que contenha o carimbo do SIF, além da indicação de que se trata de produto de procedência brasileira, impressa em caracteres destacados e uniformes em tipo de letra.

§ 2º No caso dos produtos importados, é permitido o uso de rotulagem impressa, gravada, litografada ou pintada em língua estrangeira, com tradução em vernáculo das informações obrigatórias, desde que sejam atendidos dispositivos constantes em acordos internacionais de mútuo comércio.

Art. 450. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIF.

Art. 451. Os rótulos e carimbos do SIF devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 452. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

SEÇÃO II
DA ROTULAGEM EM PARTICULAR

Art. 453. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

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

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

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

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

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

§ 6º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 454. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIF diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável. (Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017)

§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIF, conforme normas complementares.

Art. 455. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 456. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único.O disposto no caput não se aplica aos condimentos e às especiarias. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 457. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

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

§ 2º Fica excluída da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§ 3º Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 458.Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde o produto seja identificado nos contentores de transporte. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Parágrafo único.O disposto no caput não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 459. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra "descongelado", devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão "NÃO RECONGELAR".

Art. 460. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 461. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e

II - conter a expressão "Proibida a venda fracionada.".

Art. 462. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIF, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

CAPÍTULO IV
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 463. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIF e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 464. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 1º O carimbo deve conter:

I - a expressão "Ministério da Agricultura", na borda superior externa;

II - a palavra "Brasil", na parte superior interna;

III - palavra "Inspecionado", ao centro;

IV - o número de registro do estabelecimento, abaixo da palavra "Inspecionado"; e

V - as iniciais "S.I.F.", na borda inferior interna.

§ 2º As iniciais "S.I.F." significam "Serviço de Inspeção Federal".

§ 3º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

§ 4º Pode ser dispensado o uso da expressão "Ministério da Agricultura" na borda superior dos carimbos oficiais de inspeção, nos casos em que os carimbos forem gravados em relevo em vidros, latas, plásticos termo-moldáveis, lacres e os apostos em carcaças.

Art. 465. Os carimbos do SIF devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

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

Art. 466. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIF.

Art. 467. Os diferentes modelos de carimbos do SIF a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I - modelo 1:

a) dimensões: 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros);

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "Inspecionado", colocada horizontalmente e "Brasil", que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.F.", acompanhando a curva inferior; e

d) uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças; (Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017)

II - modelo 2:

a) dimensões: 5cm x 3cm (cinco centímetros por três centímetros);

b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1; e

c) uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III- modelo 3:

a) dimensões:

1. 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);

2. 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);

3. 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou

4. 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "Inspecionado" colocada horizontalmente e "Brasil", que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo do número de registro do estabelecimento deve constar as iniciais "S.I.F.", acompanhando a curva inferior; e a expressão "Ministério da Agricultura" deve estar disposta ao longo da borda superior externa; e

d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

IV - modelo 4:

a) dimensões:

1. 3cm (três centímetros) de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas; ou

2. 15cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias impressas;(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

b) forma: quadrada;

c) dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal; a expressão "Ministério da Agricultura" deve estar disposta ao longo da borda superior externa; e

d) uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis;

V - modelo 5:

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: a palavra "Brasil" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais "S.I.F."; e logo abaixo destes, a palavra "condenado" também no sentido horizontal; e

d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;

VI - modelo 6:

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: a palavra "Brasil" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo; abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais "S.I.F."; na lateral direita, dispostas verticalmente as letras "E", "S" ou "C" com altura de 5cm (cinco centímetros); ou "TF" ou "FC" com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio) para cada letra; e

d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC); e

VII - modelo 7:

a) dimensões: 15mm (quinze milímetros) de diâmetro;

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e sobre as iniciais "S.I.F." colocadas horizontalmente, e a palavra "Brasil" acompanhando a borda superior interna do círculo; logo abaixo do número, a palavra "Inspecionado" seguindo a borda inferior do círculo; e

d) uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, e pode ser de material plástico ou metálico.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1º É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.

§ 2º Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 3 com 4cm (quatro centímetros) de diâmetro.

§ 3ºA aplicação e controle do uso de lacres e de etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que sua aposição seja necessária é de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

TÍTULO VIII
DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 468. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

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

Art. 469. As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pela autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. Em casos excepcionais, a critério da autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por instituições de pesquisa, e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.

Art. 470. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIF local.

§ 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

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

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

III - se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

V - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 4ºPara os fins do inciso II do § 3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 471. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIF.

§ 1º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§ 2º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

Art. 472. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

Art. 473. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIF notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 474. É facultado ao interessado requerer ao SIF a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§ 2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente de Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

§ 3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§ 5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 6ºNa hipótese de que trata o § 5º, deve ser considerado o resultado da análise fiscal. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIF local.

§ 8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 474-A.O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial, conforme os critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºNa hipótese de o assistente técnico ou substituto indicado não atender aos requisitos de formação e competência técnica de que trata o caput, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será considerado protelatório.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºNa hipótese de que trata o § 1º, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será indeferido e será considerado o resultado da análise fiscal.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 474-B.O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºAplica-se à contagem do prazo de que trata o caput o disposto nos § 1º e § 2º do art. 525, considerada, para este fim, como data da cientificação oficial a data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºO resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestação adicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 475. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 476. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIF pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 477. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em normas complementares.

Art. 478. Os estabelecimentos podem arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios credenciados em atendimento aos programas nacionais, desde que sejam cientificados no momento da coleta das amostras e manifestem sua concordância expressa.

TÍTULO IX
DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 479. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para o comércio interestadual ou internacional. (Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017)

Parágrafo único. As matérias-primas e os produtos de origem animal submetidos à reinspeção, os critérios de amostragem e os demais procedimentos serão definidos em norma complementar.

Art. 480. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o caput abrange:

I - a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;

II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e os prazos de validade; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;

IV - a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;

V - a documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, quando couber;(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VI - as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e

VII - o número e a integridade do lacre do SIF de origem ou do correspondente serviço oficial de controle do estabelecimento de procedência, no caso de produtos importados, quando couber.

Art. 481. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºNa reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do SIF. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2º Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIF e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.

Art. 482.É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção federal ou em estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III - seja observado o disposto no inciso XVI do caput do art. 73. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 482-A.As disposições dos art. 481 e art. 482 não se aplicam aos produtos de origem animal importados não internalizados, cuja destinação observará o disposto no art. 489. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 482-B.A reinspeção de produtos de origem animal nacionais que tenham sido exportados e retornarem ao Brasil, por processo regular de importação, será realizada obrigatoriamente em estabelecimento sob SIF. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 482-C.A critério do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em casos de emergência sanitária ou de desabastecimento, por tempo determinado, poderá ser autorizado que a reinspeção de matérias-primas e de produtos de origem animal importados seja realizada em estabelecimentos registrados ou relacionados, observado o disposto no art. 487.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

TÍTULO X
DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I
DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 483. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

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

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

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

Art. 484.As matérias-primas e os produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos sob inspeção federal, quando devidamente registrados ou isentos de registro:(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - têm livre comércio em território nacional, observadas: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

a) as exigências do órgão de saúde animal quanto ao trânsito de produtos; e(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

b) as demais exigências previstas neste Decreto e em normas complementares; e(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - podem ser objeto de comércio internacional para países que não possuem requisitos sanitários específicos. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Parágrafo único. Só podem constituir objeto de comércio internacional para países que possuem requisitos sanitários específicos, as matérias-primas e os produtos de origem animal que atenderem a legislação do país importador e os requisitos sanitários acordados bilateralmente ou multilateralmente.

Art. 485. As matérias-primas e os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos nacionais, quando em trânsito por portos, aeroportos, postos de fronteira ou aduanas especiais e recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação, ficam sujeitos ao controle oficial, podendo ser fiscalizados ou reinspecionados, ainda que se destinem ao comércio interestadual, de acordo com o disposto em normas complementares, respeitadas as competências específicas.

Art. 486. A importação de matérias-primas e de produtos de origem animal somente deve ser autorizada quando:

I - procederem de países cujo sistema de inspeção sanitária foi avaliado ou reconhecido como equivalente pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

II - procederem de estabelecimentos habilitados à exportação para o Brasil;

III - estiverem previamente registrados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

IV - estiverem rotulados de acordo com a legislação específica; e

V - vierem acompanhados de certificado sanitário expedido por autoridade competente do país de origem, nos termos acordados bilateralmente.

§ 1º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal estabelecerá os requisitos e os procedimentos para a importação de amostras sem valor comercial e de produtos destinados ao consumo em feiras, em eventos esportivos e pelas representações diplomáticas no Brasil.

§ 2º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá, em normas complementares, os procedimentos para reconhecimento de equivalência de sistemas de inspeção sanitária de países estrangeiros, de habilitação e de alterações cadastrais de estabelecimentos estrangeiros e de importação de produtos de origem animal.

Art. 487. A circulação no território nacional de matérias-primas e de produtos de origem animal importados somente deve ser autorizada após:

I - fiscalização pela área competente da vigilância agropecuária internacional do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; e (Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017)

II - reinspeção pela área competente da vigilância agropecuária internacional, exceto nas hipóteses dos art. 482-B e art. 482-C.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1º Após o procedimento de fiscalização, deve ser fornecido documento de trânsito, com base nos elementos constantes do certificado sanitário expedido no país exportador, que deve seguir até o local de reinspeção.

§ 2ºA critério do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a reinspeção de matérias-primas e de produtos de origem animal importados pode ser dispensada e sua circulação fica autorizada após a fiscalização de que trata o inciso I do caput, observado o disposto no art. 479. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 488. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento definirá os pontos de ingresso de produtos de origem animal importados que disponham de unidade do Sistema de Vigilância Agropecuária Internacional instalada, local e estrutura adequados para reinspeção dos produtos, observados os requisitos da legislação de saúde animal.

Art. 489. A autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento determinará o retorno de quaisquer produtos de origem animal ao país de procedência, ou a outro destino, quando houver infração ao disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Quando não for possível o retorno dos produtos de que trata o caput à origem, a carga deverá ser inutilizada, sob acompanhamento do serviço oficial.

§ 2º As irregularidades detectadas serão comunicadas às autoridades sanitárias do país de origem, para fins de apuração de suas causas e de adoção de medidas corretivas e preventivas junto aos estabelecimentos habilitados.

§ 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá adotar ações restritivas à importação de matérias-primas e de produtos de origem animal e suspender total ou parcialmente a aprovação dos países ou habilitação dos seus estabelecimentos.

§ 4ºA internalização de produtos de que trata o caput poderá ser autorizada para a realização de correção dos dados apostos na rotulagem, especificamente em relação ao importador, quando tecnicamente cabível, exclusivamente em estabelecimento sob SIF. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

CAPÍTULO II
DA CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 490.Os certificados sanitários nacionais ou internacionais, as guias de trânsito e as declarações de conformidade ou de destinação industrial ou condenação emitidos para os produtos de origem animal devem atender aos modelos estabelecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºOs procedimentos de emissão dos documentos de que trata o caput serão definidos em normas complementares.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºA certificação sanitária de produtos não comestíveis observará ainda as disposições do art. 322. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3ºO Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento disponibilizará e manterá sistema informatizado específico para emissão e controle da emissão dos documentos de que trata o caput. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 4ºOs certificados sanitários nacionais ou internacionais e as guias de trânsito poderão ser emitidas:(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - pelos serviços de inspeção de produtos de origem animal; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - pelas unidades do sistema de vigilância agropecuária internacional; e(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III - pelas centrais de certificação definidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 491.Os certificados sanitários para produtos de origem animal destinados ao comércio internacional devem ser redigidos em vernáculo e em idioma aceito pelo país de destino. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1º Os certificados sanitários para produtos de origem animal destinados ao comércio internacional devem ser assinados por Auditor Fiscal Federal Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária.

§ 2ºAo solicitar a emissão de certificado sanitário para produtos de origem animal destinados ao comércio internacional, o estabelecimento deve apresentar: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - a declaração de conformidade de que o produto a ser certificado atende aos requisitos do país importador; e(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - a documentação comprobatória de respaldo da certificação, conforme estabelecido em normas complementares.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 492. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal.

§ 1º A critério do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, pode ser dispensada a certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal, conforme estabelecido neste Decreto e em normas complementares, observada a legislação de saúde animal.

§ 2º (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 493.É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação determinados pelo SIF e a emissão de documentação de destinação industrial ou de condenação determinadas pelo estabelecimento.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºNas hipóteses do caput, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao emitente, no prazo de quarenta e oito horas, contado do recebimento da carga.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2º(Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3ºNão serão expedidas novas partidas de matérias-primas ou de produtos até que seja atendido o disposto no § 1º. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 4ºNos estabelecimentos de abate em que não seja possível separar o material condenado oriundo do Departamento de Inspeção Final e das linhas de inspeção de post mortem do material condenado pelo estabelecimento nas demais operações industriais, a certificação sanitária de que trata o caput fica dispensada e o trânsito desses produtos será respaldado pela declaração de condenação de que trata o art. 490 emitida pelo estabelecimento.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

TÍTULO XI
DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I
DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

SEÇÃO I
DOS RESPONSÁVEIS PELA INFRAÇÃO

Art. 494. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados ou relacionados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal; e

IV - importadoras e exportadoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

SEÇÃO II
DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 495.Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I- apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

IV - determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art. 475. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2ºAs medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3ºQuando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 4ºAs medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 5ºApós a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 6ºQuando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 7ºO disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 495-A.O SIF poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Parágrafo único.As amostras de que trata o caput serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art. 475. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

CAPÍTULO II
DAS INFRAÇÕES

Art. 496. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto, para os estabelecimentos de que trata o § 1º do art. 28, ou sem prévia atualização da documentação depositada, para os estabelecimentos de que trata o § 2º do referido artigo, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

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

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

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

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

VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

VII - expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VIII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

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

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

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

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

XIII - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIF relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XV - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XVIII - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e ao consumidor; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIF;

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

XXI - adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

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

XXIII - expedir para o comércio internacional produtos elaborados sem atenção ao disposto nas normas complementares relativas à exportação de produtos de origem animal;(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXIV - embaraçar a ação de servidor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

XXVI - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXVII -(Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXVIII - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXIX- utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIF e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXX - fraudar documentos oficiais;

XXXI - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXXII - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIF nos prazos regulamentares;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXXIII - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXXIV - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXXV - importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXXVI - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXXVII - não apresentar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXXVIII - utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXXIX - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XL - não apresentar para reinspeção os produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XLI - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XLII - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XLIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XLIV - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 497. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se adulterados; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

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

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

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

VI - (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VII - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;

VIII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

IX - (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

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

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

XII - apresentem embalagens estufadas;

XIII - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XIV - estejam com o prazo de validade expirado;

XV - não possuam procedência conhecida; ou

XVI - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XVI podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 498. Além dos casos previstos no art. 497, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;

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

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

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

Art. 499. Além dos casos previstos no art. 497, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

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

II - apresentem sinais de deterioração;

III - sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

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

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 500. Além dos casos previstos no art. 497, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 501. Além dos casos previstos no art. 497, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;

II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV - revele presença de colostro.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 502. Além dos casos previstos nos art. 497 e art. 501, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 503. Além dos casos previstos no art. 497, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 504.Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºSão considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºSão considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - fraudados:(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - falsificados: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e que se denominem como este, sem que o seja; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 505.O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºEnquanto as normas de que trata o caput não forem editadas, o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada; ou(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºO disposto neste artigo não se aplica aos casos de aproveitamento condicional de que tratam o art. 172 e o art. 204-C.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 506. Nos casos previstos no art. 496, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO III
DAS PENALIDADES

Art. 507. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 508. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado em legislação específica, observadas as seguintes gradações:

a) para infrações leves, multa de dez a vinte por cento do valor máximo; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

b) para infrações moderadas, multa de vinte a quarenta por cento do valor máximo;(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

c) para infrações graves, multa de quarenta a oitenta por cento do valor máximo; e

d) para infrações gravíssimas, multa de oitenta a cem por cento do valor máximo;

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

IV - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora ;

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

VI - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas no inciso II do caput serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º A interdição ou a suspensão podem ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram, exceto nos casos previstos no art. 517.

§ 2ºA suspensão de atividades de que trata o inciso IV do caput e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 517 e art. 517-A. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

§ 4ºAs sanções de que tratam os incisos IV e V do caput poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no art. 495. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 508-A.Os produtos apreendidos nos termos do disposto no inciso III do caput do art. 508 e perdidos em favor da União, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Parágrafo único.O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá, em normas complementares, os procedimentos para aplicação da sanção de perdimento de produtos.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 509. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art.508, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e inciso XXXII do caput do art. 496; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI, inciso XXXIII e inciso XXXIV do caput do art. 496; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III - infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII e incisos XXXV a XXXVII do caput do art. 496; e (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI e incisos XXXVIII a XLIV do caput do art. 496. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1º As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

§ 2ºAos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre dez e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 510. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 510. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 508, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário na mesma infração; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VII - a infração não afetar a qualidade do produto; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

IX - o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do caput do art. 3º ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente específico; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

§ 8ºO disposto no inciso IX do § 1º não se aplica aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 511. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

§ 1ºA cassação do relacionamento será aplicada pelo chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal na unidade da jurisdição na qual o estabelecimento está localizado.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2º A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 512.Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 513.Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 508, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos no art. 504.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor da União que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989 .

Art. 514.A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 508 será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste Decreto, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III - alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII - utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX - (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

X - utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XI - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XII - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIF e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XIII - prestação ou apresentação ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XIV - fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIF; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XVI - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XVII -(Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XVIII - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou que não conste do cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XIX - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XX - início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXI - expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXII - recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXIII - descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXIV - não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 515.A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 508 será aplicada, nos termos do disposto no art. 517, quando o infrator: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - embaraçar a ação de servidor do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

V -(Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VI - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIF e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VII -(Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VIII - fraudar documentos oficiais;

IX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIF;

X - (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XI -(Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XIII - prestar ou apresentar ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento informações, declarações ou documentos falsos; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XIV - não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XV - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Parágrafo único.A penalidade de que trata o inciso IV do caput do art. 508 será aplicada também, nos termos do disposto no art. 517, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I- não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao SIF, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - expedição para o comércio internacional de produtos elaborados sem atenção ao disposto nas normas complementares relativas à exportação de produtos de origem animal;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III - prestação ou apresentação ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

IV - não apresentação dos produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

V - utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; e(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VI - prestaçãoou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e ao consumidor. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 516. (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 517. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 510, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºA suspensão de atividades oriunda de embaraço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºAs penalidades tratadas no caput terão seus efeitos iniciados no prazo de trinta dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3ºApós início dos efeitos das sanções de que trata o caput, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o § 1º, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 4ºA suspensão de atividades de que trata o caput abrange as atividades produtivas e a certificação sanitária, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 5ºA interdição de que trata o caput será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 6ºCaso as sanções de que trata o caput tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 517-A.As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºA sanção de interdição de que trata o caput será aplicada de forma: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento; ou(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºA suspensão de atividade de que trata o caput será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3ºAs sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 518.A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºPara os fins de deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºPara contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 519. As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 517; ou

III - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

CAPÍTULO IV
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 520. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 521. O auto de infração será lavrado por Auditor Fiscal Federal Agropecuário que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único.Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I- a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais; ou(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 522. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 523. O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 524. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§ 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§ 3ºNo caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 4ºA cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 5ºA manifestação do administrado quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 525.A defesa e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito, em vernáculo e protocolizados na representação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento mais próxima junto à unidade da federação onde ocorreu a infração, no prazo de dez dias, contado da data da cientificação oficial.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºA contagem do prazo de que trata o caput será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºO prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 525-A.Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - fora do prazo; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - perante órgão incompetente;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III - por pessoa não legitimada;(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

IV - após exaurida a esfera administrativa. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1ºNa hipótese do inciso II do caput, a autoridade competente será indicada ao autuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2ºO não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 526.O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal da unidade da jurisdição na qual a infração seja constatada, após juntada ao processo a defesa, deve instruí-lo com relatório e o Chefe do Serviço deve proceder ao julgamento em primeira instância. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Parágrafo único.Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 527. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art. 528. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 529. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa da União.

Art. 530. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único.O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 531. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 531-A.Para fins do disposto no art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

TÍTULO XII
DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 532. O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e o órgão regulador da saúde devem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

Parágrafo único. Os procedimentos de que trata o caput incluem a atuação conjunta nos procedimentos de importação ou exportação dos produtos alimentícios e de certificação sanitária internacional destes produtos.

Art. 532-A.O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento deve atuar em conjunto com o órgão competente da saúde para o desenvolvimento de: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - ações de educação sanitária.(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 532-B.O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá procedimentos simplificados para migração ou regularização do registro junto ao órgão competente, quando cabível, dos estabelecimentos fabricantes dos produtos não abrangidos por este Decreto que tenham sido registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 533. Os rótulos de produtos importados já registrados em língua estrangeira que utilizam etiquetas adesivas com tradução em vernáculo das informações obrigatórias podem ser utilizados até o final da validade de seu registro.

Art. 534. Serão instituídos, no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, comitês técnico-científicos de caráter consultivo, sem ônus remuneratório, para tratar de assuntos inerentes à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A composição do comitê e a designação dos integrantes serão definidas em ato do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 535. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

I - doenças, exóticas ou não;

II - surtos; ou

III - quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIF deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 536.Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução deste Decreto serão resolvidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 537. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 538. Os estabelecimentos registrados ou relacionados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento terão o prazo de cento e oitenta dias, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições deste Decreto relativas às condições gerais das instalações e dos equipamentos de que tratam os art. 42 ao art. 46 e para regularização cadastral nas categorias de estabelecimentos de que tratam os art. 16 ao art. 24. (Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017)

Art. 538-A.O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e os estabelecimentos registrados ou relacionados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento se adequarão às disposições dos art. 28, art. 84-A, art. 207-A, art. 207-B, art. 219-A, art. 267 e art. 487, no prazo de um ano, contado da data de publicação do Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 539. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 540. As normas complementares existentes permanecem em vigor, desde que não contrariem o disposto neste Decreto.

Art. 541. Ficam revogados:

I - o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952 ;

II - o Decreto nº 39.093, de 30 de abril de 1956 ;

III - o Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962 ;

IV - o Decreto nº 56.585, de 20 de julho de 1965 ;

V - o Decreto nº 1.236, de 2 de setembro de 1994 ;

VI - o Decreto nº 1.812, de 8 de fevereiro de 1996 ;

VII - o Decreto nº 2.244, de 4 de junho de 1997 ;

VIII - o Decreto nº 6.385, de 27 de fevereiro de 2008 ;

IX - o art. 3º do Decreto nº 7.216, de 17 de junho de 2010 ;

X - o Decreto nº 8.444, de 6 de maio de 2015 ; e

XI - o Decreto nº 8.681, de 23 de fevereiro de 2016 .

Art. 542. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 29 de março de 2017; 196º da Independência e 129º da República.

BRASIL. DECRETO Nº 69.502, DE 5 DE NOVEMBRO DE 1971. DISPÕE SOBRE O REGISTRO, A PADRONIZAÇÃO E A INSPEÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS E ANIMAIS, INCLUSIVE OS DESTINADOS Á ALIMENTAÇÃO HUMANA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS

DECRETO Nº 69.502, DE 5 DE NOVEMBRO DE 1971

Dispõe sôbre o registro, a padronização e a inspeção de produtos vegetais e animais, inclusive os destinados à alimentação humana, e dà outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, usando da atribuição que lhe confere os artigos 81, Item V, da Constituição,

DECRETA:

Art. 1º. Compete ao Ministério da Agricultura o registro, a padronização e a inspeção de produtos vegetais e animais, inclusive na fase de sua industrialização, em consonância com os objetivos da política de desenvolvimento agroindustrial.

Art. 2º. Tratando-se de produtos vegetais e animais, in natura ou industrializados, destinados à alimentação humana, a inspeção a Cargo do Ministério da Agricultura observará também as prescrições estabelecidas pelo Ministério da Saúde, quanto aos aspectos de defesa da saúde, individual ou coletiva.

Art. 3º. Cabe ao Ministério da Saúde impedir a distribuição ao consumo de produtos alimentares em cuja elaboração não se tenham observado as prescrições estabelecidas sôbre a defesa da saúde individual e coletiva.

Art. 4º. Os Ministérios da Saúde e da Agricultura poderão efetuar delegações para o desempenho de atribuições relacionadas com o disposto neste Decreto.

Art. 5º. O presente Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Brasília, 5 de novembro de 1971; 150º, da Independência e 83º da República.

BRASIL. LEI Nº 6.437, DE 20 DE AGOSTO DE 1977. CONFIGURA INFRAÇÕES À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA FEDERAL, ESTABELECE AS SANÇÕES RESPECTIVAS, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS

LEI Nº 6.437, DE 20 DE AGOSTO DE 1977.

Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA , faço saber que o CONGRESSO NACIONAL decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

TÍTULO I
DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art . 1º - As infrações à legislação sanitária federal, ressalvadas as previstas expressamente em normas especiais, são as configuradas na presente Lei.

Art . 2º - Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as penalidades de:

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão de produto;

IV - inutilização de produto;

V - interdição de produto;

VI - suspensão de vendas e/ou fabricação de produto;

VII - cancelamento de registro de produto;

VIII - interdição parcial ou total do estabelecimento;

IX - proibição de propaganda; (Redação dada pela Lei nº 9.695, de 1998)

X - cancelamento de autorização para funcionamento da empresa; (Redação dada pela Lei nº 9.695, de 1998)

XI - cancelamento do alvará de licenciamento de estabelecimento; (Redação dada pela Lei nº 9.695, de 1998)

XI-A - intervenção no estabelecimento que receba recursos públicos de qualquer esfera. (Incluído pela Lei nº 9.695, de 1998)

XII - imposição de mensagem retificadora; (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

XIII - suspensão de propaganda e publicidade. (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

§ 1ºA pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias: (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

I - nas infrações leves, de R$ 2.000,00 (dois mil reais) a R$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais); (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

II - nas infrações graves, de R$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) a R$ 200.000,00 (duzentos mil reais); (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

III - nas infrações gravíssimas, de R$ 200.000,00 (duzentos mil reais) a R$ 1.500.000,00 (um milhão e quinhentos mil reais). (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

§ 2oAs multas previstas neste artigo serão aplicadas em dobro em caso de reincidência. (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

§ 3oSem prejuízo do disposto nos arts. 4o e 6o desta Lei, na aplicação da penalidade de multa a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator. (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

Art . 3º - O resultado da infração sanitária é imputável a quem lhe deu causa ou para ela concorreu.

§ 1º - Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§ 2º - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

Art . 4º - As infrações sanitárias classificam-se em:

I - leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;

II - graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

III - gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 5o A intervenção no estabelecimento, prevista no inciso XI-A do art. 2o, será decretada pelo Ministro da Saúde, que designará interventor, o qual ficará investido de poderes de gestão, afastados os sócios, gerentes ou diretores que contratual ou estatutariamente são detentores de tais poderes e não poderá exceder a cento e oitenta dias, renováveis por igual período. (Redação dada pela Lei nº 9.695, de 1998)

§ 1o Da decretação de intervenção caberá pedido de revisão, sem efeito suspensivo, dirigido ao Ministro da Saúde, que deverá apreciá-lo no prazo de trinta dias. (Redação dada pela Lei nº 9.695, de 1998)

§ 2o Não apreciado o pedido de revisão no prazo assinalado no parágrafo anterior, cessará a intervenção de pleno direito, pelo simples decurso do prazo. (Redação dada pela Lei nº 9.695, de 1998)

§ 2o-A. Ao final da intervenção, o interventor apresentará prestação de contas do período que durou a intervenção.(Incluído pela Lei nº 9.695, de 1998)

Art . 6º - Para a imposição da pena e a sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a saúde pública;

III - os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art . 7º - São circunstâncias atenuantes:

I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II - a errada compreensão da norma sanitária, admitida como excusável, quanto patente a incapacidade do agente para atender o caráter ilícito do fato;

III - o infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;

IV - ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato;

V - ser o infrator primário, e a falta cometida, de natureza leve.

Art . 8º - São circunstâncias agravantes:

I - ser o infrator reincidente;

II - ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo pelo público do produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária;

III - o infrator coagir outrem para a execução material da infração;

IV - ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;

V - se, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada tendentes a evitá-lo;

VI - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má fé.

Parágrafo único - A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e a caracterização da infração como gravíssima.

Art . 9º - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes à aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art . 10 - São infrações sanitárias:

I - construir, instalar ou fazer funcionar, em qualquer parte do território nacional, laboratórios de produção de medicamentos, drogas, insumos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, correlatos, ou quaisquer outros estabelecimentos que fabriquem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas, embalagens, saneantes e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença e autorizações do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais pertinentes:

pena - advertência, interdição, cancelamento de autorização e de licença, e/ou multa.

II - construir, instalar ou fazer funcionar hospitais, postos ou casas de saúde, clínicas em geral, casas de repouso, serviços ou unidades de saúde, estabelecimentos ou organizações afins, que se dediquem à promoção, proteção e recuperação da saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares pertinentes:

pena - advertência, interdição, cancelamento da licença e/ou multa.

III - instalar ou manter em funcionamento consultórios médicos, odontológicos e de pesquisas clínicas, clínicas de hemodiálise, bancos de sangue, de leite humano, de olhos, e estabelecimentos de atividades afins, institutos de esteticismo, ginástica, fisioterapia e de recuperação, balneários, estâncias hidrominerais, termais, climatéricas, de repouso, e congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raios X, substâncias radioativas, ou radiações ionizantes e outras, estabelecimentos, laboratórios, oficinas e serviços de ótica, de aparelhos ou materiais óticos, de prótese dentária, de aparelhos ou materiais para uso odontológico, ou explorar atividades comerciais, industriais, ou filantrópicas, com a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes: (Redação dada pela Lei nº 9.695 de 1998)

Pena - advertência, intervenção, interdição, cancelamento da licença e/ou multa;(Redação dada pela Lei nº 9.695 de 1998)

IV - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença, ou autorizações do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:

pena - advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa;

V - fazer propaganda de produtos sob vigilância sanitária, alimentos e outros, contrariando a legislação sanitária:

pena - advertência, proibição de propaganda, suspensão de venda e/ou multa;

pena - advertência, proibição de propaganda, suspensão de venda, imposição de mensagem retificadora, suspensão de propaganda e publicidade e multa. (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

VI - deixar, aquele que tiver o dever legal de fazê-lo, de notificar doença ou zoonose transmissível ao homem, de acordo com o que disponham as normas legais ou regulamentares vigentes:

pena - advertência, e/ou multa;

VII - impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis e ao sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias:

pena - advertência, e/ou multa;

VIII - reter atestado de vacinação obrigatória, deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação, à preservação e à manutenção da saúde:

pena - advertência, interdição, cancelamento de licença ou autorização, e/ou multa;

IX - opor-se à exigência de provas imunológicas ou à sua execução pelas autoridades sanitárias:

pena - advertência, e/ou multa;

X - obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções:

Pena - advertência, intervenção, interdição, cancelamento de licença e/ou multa;(Redação dada pela Lei nº 9.695 de 1998)

XI - aviar receita em desacordo com prescrições médicas ou determinação expressa de lei e normas regulamentares:

pena - advertência, interdição, cancelamento de licença, e/ou multa;

XII - fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos cuja venda e uso dependam de prescrição médica, sem observância dessa exigência e contrariando as normas legais e regulamentares:

pena - advertência, interdição, cancelamento da licença, e/ou multa;

XIII - retirar ou aplicar sangue, proceder a operações de plasmaferese, ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, contrariando normas legais e regulamentares:

Pena - advertência, intervenção, interdição, cancelamento da licença e registro e/ou multa;(Redação dada pela Lei nº 9.695 de 1998)

XIV - exportar sangue e seus derivados, placentas, órgãos, glândulas ou hormônios, bem como quaisquer substâncias ou partes do corgo humano, ou utilizá-los contrariando as disposições legais e regulamentares:

Pena - advertência, intervenção, interdição, cancelamento de licença e registro e/ou multa;(Redação dada pela Lei nº 9.695 de 1998)

XV - rotular alimentos e produtos alimentícios ou bebidas bem como medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, perfumes, correlatos, saneantes, de correção estética e quaisquer outros contrariando as normas legais e regulamentares:

pena - advertência, inutilização, interdição, e/ou multa;

XVI - alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome, e demais elementos objeto do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente:

pena - advertência, interdição, cancelamento do registro da licença e autorização, e/ou multa;

XVII - reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes:

pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa;

XVIII - importar ou exportar, expor à venda ou entregar ao consumo produtos de interesse à saúde cujo prazo de validade tenha se expirado, ou apor-lhes novas datas, após expirado o prazo;(Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, da licença e da autorização, e/ou multa.

XIX - industrializar produtos de interesse sanitário sem a assistência de responsável técnico, legalmente habilitado:

pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa;

XX - utilizar, na preparação de hormônios, órgãos de animais doentes, estafados ou emagrecidos ou que apresentem sinais de decomposição no momento de serem manipulados:

pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, da autorização e da licença, e/ou multa;

XXI - comercializar produtos biológicos, imunoterápicos e outros que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição, ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação:

pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa;

XXII - aplicação, por empresas particulares, de raticidas cuja ação se produza por gás ou vapor, em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais de possível comunicação com residências ou freqüentados por pessoas e animais:

pena - advertência, interdição, cancelamento de licença e de autorização, e/ou multa;

XXIII - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transportes, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por embarcações, aeronaves, ferrovias, veículos terrestres, nacionais e estrangeiros:

pena - advertência, interdição, e/ou multa;

XXIV - inobservância das exigências sanitárias relativas a imóveis, pelos seus proprietários, ou por quem detenha legalmente a sua posse:

pena - advertência, interdição, e/ou multa;

XXV - exercer profissões e ocupações relacionadas com a saúde sem a necessária habilitação legal:

pena - interdição e/ou multa;

XXVI - cometer o exercício de encargos relacionados com a promoção, proteção e recuperação da saúde a pessoas sem a necessária habilitação legal:

pena - interdição, e/ou multa;

XXVII - proceder à cremação de cadáveres, ou utilizá-los, contrariando as normas sanitárias pertinentes:

pena - advertência, interdição, e/ou multa;

XXVIII - fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, inclusive bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, saneantes e quaisquer outros que interessem à saúde pública:

pena - advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto; suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento;

pena - advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para o funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento e/ou multa; (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

XXIX - transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde:

pena - advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto; suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto; interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento, proibição de propaganda e/ou multa;(Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

XXX - expor ou entregar ao consumo humano, sal refinado, moído ou granulado, que não contenha iodo na proporção estabelecida pelo Ministério da Saúde.(Redação dada pela Lei nº 9.005, de 1995)

pena - advertência, apreensão e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto e interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento e/ou multa;(Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

XXXI - descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes visando à aplicação da legislação pertinente:

pena - advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou de fabricação do produto, cancelamento do registro do produto; interdição parcial ou total do estabelecimento; cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento, proibição de propaganda e/ou multa; (Redação dada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

XXXII - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias, por pessoas física ou jurídica, que operem a prestação de serviços de interesse da saúde pública em embarcações, aeronaves, veículos terrestres, terminais alfandegados, terminais aeroportuários ou portuários, estações e passagens de fronteira e pontos de apoio de veículos terrestres: (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

pena - advertência, interdição, cancelamento da autorização de funcionamento e/ou multa;(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

XXXIII - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias, por empresas administradoras de terminais alfandegados, terminais aeroportuários ou portuários, estações e passagens de fronteira e pontos de apoio de veículos terrestres: (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

pena - advertência, interdição, cancelamento da autorização de funcionamento e/ou multa; (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

XXXIV - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias relacionadas à importação ou exportação, por pessoas física ou jurídica, de matérias-primas ou produtos sob vigilância sanitária: (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da autorização de funcionamento, cancelamento do registro do produto e/ou multa; (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

XXXV - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias relacionadas a estabelecimentos e às boas práticas de fabricação de matérias-primas e de produtos sob vigilância sanitária:(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da autorização de funcionamento, cancelamento do registro do produto e/ou multa; (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

XXXVI - proceder a mudança de estabelecimento de armazenagem de produto importado sob interdição, sem autorização do órgão sanitário competente:(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da autorização de funcionamento, cancelamento do registro do produto e/ou multa; (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

XXXVII - proceder a comercialização de produto importado sob interdição: (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da autorização de funcionamento, cancelamento do registro do produto e/ou multa; (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

XXXVIII - deixar de garantir, em estabelecimentos destinados à armazenagem e/ou distribuição de produtos sob vigilância sanitária, a manutenção dos padrões de identidade e qualidade de produtos importados sob interdição ou aguardando inspeção física: (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da autorização de funcionamento, cancelamento do registro do produto e/ou multa; (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

XXXIX - interromper, suspender ou reduzir, sem justa causa, a produção ou distribuição de medicamentos de tarja vermelha, de uso continuado ou essencial à saúde do indivíduo, ou de tarja preta, provocando o desabastecimento do mercado:(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

pena - advertência, interdição total ou parcial do estabelecimento, cancelamento do registro do produto, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento e/ou multa;(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

XL - deixar de comunicar ao órgão de vigilância sanitária do Ministério da Saúde a interrupção, suspensão ou redução da fabricação ou da distribuição dos medicamentos referidos no inciso XXXIX: (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

pena - advertência, interdição total ou parcial do estabelecimento, cancelamento do registro do produto, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento e/ou multa; (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

XLI - descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias, por pessoas física ou jurídica, que operem a prestação de serviços de interesse da saúde pública em embarcações, aeronaves, veículos terrestres, terminais alfandegados, terminais aeroportuários ou portuários, estações e passagens de fronteira e pontos de apoio de veículo terrestres: (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

pena - advertência, interdição total ou parcial do estabelecimento, cancelamento do registro do produto, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento e/ou multa.(Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

XLII - reincidir na manutenção de focos de vetores no imóvel por descumprimento de recomendação das autoridades sanitárias:(Incluído pela Lei nº 13.301, de 2016)

Pena - multa de 10% (dez por cento) dos valores previstos no inciso I do § 1o do art. 2o, aplicada em dobro em caso de nova reincidência.

Parágrafo único - Independem de licença para funcionamento os estabelecimentos integrantes da Administração Pública ou por ela instituídos, ficando sujeitos, porém, às exigências pertinentes às instalações, aos equipamentos e à aparelhagem adequadas e à assistência e responsabilidade técnicas.

Art . 11 - A inobservância ou a desobediência às normas sanitárias para o ingresso e a fixação de estrangeiro no País, implicará em impedimento do desembarque ou permanência do alienígena no território nacional, pela autoridade sanitária competente.

TÍTULO II
DO PROCESSO

Art . 12 - As infrações sanitárias serão apuradas no processo administrativo próprio, iniciado com a lavratura de auto de infração, observados o rito e prazos estabelecidos nesta Lei.

Art . 13 - O auto de infração será lavrado na sede da repartição competente ou no local em que for verificada a infração, pela autoridade sanitária que a houver constatado, devendo conter:

I - nome do infrator, seu domicílio e residência, bem como os demais elementos necessários à sua qualificação e identificação civil;

II - local, data e hora da lavratura onde a infração foi verificada;

III - descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;

IV - penalidade a que está sujeito o infrator e o respectivo preceito legal que autoriza a sua imposição;

V - ciência, pelo autuado, de que responderá pelo fato em processo administrativo;

VI - assinatura do autuado ou, na sua ausência ou recusa, de duas testemunhas, e do autuante;

VII - prazo para interposição de recurso, quando cabível.

Parágrafo único - Havendo recusa do infrator em assinar o auto, será feita, neste, a menção do fato.

Art . 14 - As penalidades previstas nesta Lei serão aplicadas pelas autoridades sanitárias competentes do Ministério da Saúde, dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, conforme as atribuições que lhes sejam conferidas pelas legislações respectivas ou por delegação de competência através de convênios.

Art . 15 - A autoridade que determinar a lavratura de auto de infração ordenará, por despacho em processo, que o autuante proceda à prévia verificação da matéria de fato.

Art . 16 - Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Art . 17 - O infrator será notificado para ciência do auto de infração:

I - pessoalmente;

II - pelo correio ou via postal;

III - por edital, se estiver em lugar incerto ou não sabido.

§ 1º - Se o infrator for notificado pessoalmente e recusar-se a exarar ciência, deverá essa circunstância ser mencionada expressamente pela autoridade que afetou a notificação.

§ 2º - O edital referido no inciso III deste artigo será publicado uma única vez, na imprensa oficial, considerando-se efetivada a notificação cinco dias após a publicação.

Art . 18 - Quando, apesar da lavratura do auto de infração, subsistir, ainda, para o infrator, obrigação a cumprir, será expedido edital fixado o prazo de trinta dias para o seu cumprimento, observado o disposto no § 2º do art. 17.

Parágrafo único - O prazo para o cumprimento da obrigação subsistente poderá ser reduzido ou aumentado, em casos excepcionais, por motivos de interesse público, mediante despacho fundamentado.

Art . 19 - A desobediência à determinação contida no edital a que se alude no art. 18 desta Lei, além de sua execução forçada acarretará a imposição de multa diária, arbitrada de acordo com os valores correspondentes à classificação da infração, até o exato cumprimento da obrigação, sem prejuízo de outras penalidades previstas na legislação vigente.

Art . 20 - O desrespeito ou desacato ao servidor competente, em razão de suas atribuições legais, bem como embargo oposto a qualquer ato de fiscalização de leis ou atos regulamentares em matéria de saúde, sujeitarão o infrator à penalidade de multa.

Art . 21 - As multas impostas em auto de infração poderão sofrer redução de vinte por cento caso o infrator efetue o pagamento no prazo de vinte dias, contados da data em que for notificado, implicando na desistência tácita de defesa ou recurso.

Art . 22 - O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração no prazo de quinze dias contados de sua notificação.

§ 1º - Antes do julgamento da defesa ou da impugnação a que se refere este artigo deverá a autoridade julgadora ouvir o servidor autuante, que terá o prazo de dez dias para se pronunciar a respeito.

§ 2º - Apresentada ou não a defesa ou impugnação, o auto de infração será julgado pelo dirigente do órgão de vigilância sanitária competente.

Art . 23 - A apuração do ilícito, em se tratando de produto ou substância referidos no art. 10, inciso IV, far-se-á mediante a apreensão de amostras para a realização de análise fiscal e de interdição, se for o caso.

§ 1º - A apreensão de amostras para efeito de análise, fiscal ou de controle, não será acompanhada da interdição do produto.

§ 2º - Excetuam-se do disposto no parágrafo anterior os casos em que sejam flagrantes os indícios de alteração ou adulteração do produto, hipótese em que a interdição terá caráter preventivo ou de medida cautelar.

§ 3º - A interdição do produto será obrigatório quando resultarem provadas, em análise laboratoriais ou no exame de processos, ações fraudulentas que impliquem em falsificação ou adulteração.

§ 4º - A interdição do produto e do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises ou outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de noventa dias, findo qual o produto ou estabelecimento será automaticamente liberado.

Art . 24 - Na hipótese de interdição do produto, previsto no § 2º do art. 23, a autoridade sanitária lavrará o termo respectivo, cuja primeira via será entregue, juntamente com o auto de infração, ao infrator ou ao seu representante legal, obedecidos os mesmos requisitos daquele, quanto à aposição do ciente.

Art . 25 - Se a interação for imposta como resultado de laudo laboratorial, a autoridade sanitária competente fará constar do processo o despacho respectivo e lavrará o termo de interdição, inclusive, do estabelecimento, quando for o caso.

Art . 26 - O termo de apreensão e de interdição especificará a natureza, quantidade, nome e/ou marca, tipo, procedência, nome e endereço da empresa e do detentor do produto.

Art . 27 - A apreensão do produto ou substância constituirá na colheita de amostra representativa do estoque existente, a qual, divide em três partes, será tornada inviolável, para que se assegurem as características de conservação e autenticidade, sendo uma delas entregue ao detentor ou responsável, a fim de servir como contraprova, e a duas imediatamente encaminhadas ao laboratório oficial, para realização das análises indispensáveis.

§ 1º - se a sua quantidade ou natureza não permitir a colheita de amostras, o produto ou substâncias será encaminhado ao laboratório oficial, para realização da análise fiscal, na presença do seu detentor ou do representante legal da empresa e do perito pela mesma indicado.

§ 2º - Na hipótese prevista no § 1º deste artigo, se ausentes as pessoas mencionadas, serão convocadas duas testemunhas para presenciar a análise.

§ 3º - Será lavrado laudo minucioso e conclusivo da análise fiscal, o qual será arquivado no laboratório oficial, extraídas cópias, uma para integrar o processo e as demais para serem entregues ao detentor ou responsável pelo produto ou substância e à empresa fabricante.

§ 4º - O infrator, discordando do resultado condenatório da análise, poderá, em separado ou juntamente com o pedido de revisão da decisão recorrida, requerer perícia de contraprova, apresentando a amostra em seu poder e indicando seu próprio perito.

§ 5º - Da perícia de contraprova será lavrada ata circunstanciada, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo, e conterá todos os quesitos formulados pelos peritos.

§ 6º - A perícia de contraprova não será efetuada se houver indícios de violação da amostra em poder do infrator e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

§ 7º - Aplicar-se-á na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro.

§ 8º - A discordância entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso à autoridade superior no prazo de dez dias, o qual determinará novo exame pericial, a ser realizado na segunda amostra em poder do laboratório oficial.

Art . 28 - Não sendo comprovada, através da análise fiscal, ou da perícia de contraprova, a infração objeto da apuração, e sendo considerado o produto próprio para o consumo, a autoridade competente lavrará despacho liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

Art . 29 - Nas transgressões que independam de análises ou perícias, inclusive por desacato à autoridade sanitária, o processo obedecerá a rito sumaríssimo e será considerado concluso caso infrator não apresente recurso no prazo de quinze dias.

Art . 30 - Das decisões condenatórias poderá o infrator recorrer, dentro de igual prazo ao fixado para a defesa, inclusive quando se tratar de multa.

Parágrafo único - Mantida a decisão condenatória, caberá recurso para a autoridade superior, dentro da esfera governamental sob cuja jurisdição se haja instaurado o processo, no prazo de vinte dias de sua ciência ou publicação.

Art . 31 - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto em razão de laudo laboratorial confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração.

Art . 32 - Os recursos interpostos das decisões não definitivas somente terão efeito suspensivo relativamente ao pagamento da penalidade pecuniária, não impedindo a imediata exigibilidade do cumprimento da obrigação subsistente na forma do disposto no art. 18.

Parágrafo único - O recurso previsto no § 8º do art. 27 será decidido no prazo de dez dias.

Art . 33 - Quando aplicada a pena de multa, o infrator será notificado para efetuar o pagamento no prazo de trinta dias, contados da data da notificação, recolhendo-a à conta do Fundo Nacional de Saúde, ou às repartições fazendárias dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, conforme a jurisdição administrativa em que ocorra o processo.

§ 1º - A notificação será feita mediante registro postal, ou por meio de edital publicado na imprensa oficial, se não localizado o infrator.

§ 2º - O não recolhimento da multa, dentro do prazo fixado neste artigo, implicará na sua inscrição para cobrança judicial, na forma da legislação pertinente.

Art . 34 - Decorrido o prazo mencionado no parágrafo único do art. 30, sem que seja recorrida a decisão condenatória, ou requerida a perícia de contraprova, o laudo de análise condenatório será considerado definitivo e o processo, desde que não instaurado pelo órgão de vigilância sanitária federal, ser-lhe-á transmitido para ser declarado o cancelamento do registro e determinada a apreensão e inutilização do produto, em todo o território nacional, independentemente de outras penalidades cabíveis, quando for o caso.

Art . 35 - A inutilização dos produtos e o cancelamento do registro, da autorização para o funcionamento da empresa e da licença dos estabelecimentos somente ocorrerão após a publicação, na imprensa oficial, de decisão irrecorrível.

Art . 36 - No caso de condenação definitiva do produto cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, poderá a autoridade sanitária, ao proferir a decisão, destinar a sua distribuição a estabelecimentos assistenciais, de preferência oficiais, quando esse aproveitamento for viável em programas de saúde.

Art . 37 - Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final dando o processo por concluso, após a publicação desta última na imprensa oficial e da adoção das medidas impostas.

Art . 38 - As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em cinco anos.

§ 1º - A prescrição interrompe-se pela notificação, ou outro ato da autoridade competente, que objetive a sua apuração e conseqüente imposição de pena.

§ 2º - Não corre o prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

Art . 39 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Art . 40 - Ficam revogados o Decreto-lei nº 785, de 25 de agosto de 1969, e demais disposições em contrário.

Brasília, em 20 de agosto de 1977; 156º da Independência e 89º da República.

BRASIL. LEI Nº 8.429, DE 2 DE JUNHO DE 1992. LEI DE IMPROBIDADE ADMINISTRATIVA

IMPROBIDADE ADMINISTRATIVA

A improbidade administrativa é a falta de probidade do servidor no exercício de suas funções ou de governantes no desempenho das atividades próprias de seu cargo. Os atos de improbidade administrativa importam a suspensão dos direitos políticos, a perda da função pública, a indisponibilidade dos bens e o ressarcimento do Erário (patrimônio da administração), na forma e gradação previstas em lei, sem prejuízo da ação penal cabível.

Com a inclusão do princípio da moralidade administrativa no texto constitucional houve um reflexo da preocupação com a ética na Administração Pública, para evitar a corrupção de servidores.

A matéria é regulada no plano constitucional pelo art. 37, §4º, da Constituição Federal, e no plano infraconstitucional pela Lei Federal Nº 8.429, de 02.06.1992, que dispõe sobre *"as sanções aplicáveis aos agentes públicos nos casos de enriquecimento ilícito no exercício de mandato, cargo, emprego ou função na administração pública direta, indireta ou fundacional."*

A lei 8.429/92 pune os atos de improbidade praticados por qualquer agente público, servidor ou não, contra a administração. Agente público, para os efeitos desta lei, é todo aquele que exerce, ainda que transitoriamente ou sem remuneração, por eleição, nomeação, designação, contratação ou qualquer outra forma de investidura ou vínculo, mandato, cargo, emprego ou função. Contudo, a lei também poderá ser aplicada, àquele que, mesmo não sendo agente público, induza ou concorra para a prática do ato de improbidade ou dele se beneficie sob qualquer forma direta ou indireta.

Os atos que constituem improbidade administrativa podem ser divididos em quatro espécies:

1. Ato de improbidade administrativa que importa enriquecimento ilícito (art. 9º)

2) Ato de improbidade administrativa que importa lesão ao erário (art. 10)

3) Ato de improbidade administrativa decorrente de concessão ou aplicação indevida de benefício financeiro ou tributário (art. 10-A)

4) Ato de improbidade administrativa que atenta contra os princípios da administração pública (art. 11).

LEI Nº 8.429, DE 2 DE JUNHO DE 1992

Dispõe sobre as sanções aplicáveis aos agentes públicos nos casos de enriquecimento ilícito no exercício de mandato, cargo, emprego ou função na administração pública direta, indireta ou fundacional e dá outras providências

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte lei:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1° Os atos de improbidade praticados por qualquer agente público, servidor ou não, contra a administração direta, indireta ou fundacional de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal, dos Municípios, de Território, de empresa incorporada ao patrimônio público ou de entidade para cuja criação ou custeio o erário haja concorrido ou concorra com mais de cinqüenta por cento do patrimônio ou da receita anual, serão punidos na forma desta lei.

Parágrafo único. Estão também sujeitos às penalidades desta lei os atos de improbidade praticados contra o patrimônio de entidade que receba subvenção, benefício ou incentivo, fiscal ou creditício, de órgão público bem como daquelas para cuja criação ou custeio o erário haja concorrido ou concorra com menos de cinqüenta por cento do patrimônio ou da receita anual, limitando-se, nestes casos, a sanção patrimonial à repercussão do ilícito sobre a contribuição dos cofres públicos.

Art. 2° Reputa-se agente público, para os efeitos desta lei, todo aquele que exerce, ainda que transitoriamente ou sem remuneração, por eleição, nomeação, designação, contratação ou qualquer outra forma de investidura ou vínculo, mandato, cargo, emprego ou função nas entidades mencionadas no artigo anterior.

Art. 3° As disposições desta lei são aplicáveis, no que couber, àquele que, mesmo não sendo agente público, induza ou concorra para a prática do ato de improbidade ou dele se beneficie sob qualquer forma direta ou indireta.

Art. 4° Os agentes públicos de qualquer nível ou hierarquia são obrigados a velar pela estrita observância dos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade e publicidade no trato dos assuntos que lhe são afetos.

Art. 5° Ocorrendo lesão ao patrimônio público por ação ou omissão, dolosa ou culposa, do agente ou de terceiro, dar-se-á o integral ressarcimento do dano.

Art. 6° No caso de enriquecimento ilícito, perderá o agente público ou terceiro beneficiário os bens ou valores acrescidos ao seu patrimônio.

Art. 7° Quando o ato de improbidade causar lesão ao patrimônio público ou ensejar enriquecimento ilícito, caberá a autoridade administrativa responsável pelo inquérito representar ao Ministério Público, para a indisponibilidade dos bens do indiciado.

Parágrafo único. A indisponibilidade a que se refere o caput deste artigo recairá sobre bens que assegurem o integral ressarcimento do dano, ou sobre o acréscimo patrimonial resultante do enriquecimento ilícito.

Art. 8° O sucessor daquele que causar lesão ao patrimônio público ou se enriquecer ilicitamente está sujeito às cominações desta lei até o limite do valor da herança.

CAPÍTULO II
DOS ATOS DE IMPROBIDADE ADMINISTRATIVA

SEÇÃO I
DOS ATOS DE IMPROBIDADE ADMINISTRATIVA QUE IMPORTAM ENRIQUECIMENTO ILÍCITO

Art. 9° Constitui ato de improbidade administrativa importando enriquecimento ilícito auferir qualquer tipo de vantagem patrimonial indevida em razão do exercício de cargo, mandato, função, emprego ou atividade nas entidades mencionadas no art. 1° desta lei, e notadamente:

I - receber, para si ou para outrem, dinheiro, bem móvel ou imóvel, ou qualquer outra vantagem econômica, direta ou indireta, a título de comissão, percentagem, gratificação ou presente de quem tenha interesse, direto ou indireto, que possa ser atingido ou amparado por ação ou omissão decorrente das atribuições do agente público;

II - perceber vantagem econômica, direta ou indireta, para facilitar a aquisição, permuta ou locação de bem móvel ou imóvel, ou a contratação de serviços pelas entidades referidas no art. 1° por preço superior ao valor de mercado;

III - perceber vantagem econômica, direta ou indireta, para facilitar a alienação, permuta ou locação de bem público ou o fornecimento de serviço por ente estatal por preço inferior ao valor de mercado;

IV - utilizar, em obra ou serviço particular, veículos, máquinas, equipamentos ou material de qualquer natureza, de propriedade ou à disposição de qualquer das entidades mencionadas no art. 1° desta lei, bem como o trabalho de servidores públicos, empregados ou terceiros contratados por essas entidades;

V - receber vantagem econômica de qualquer natureza, direta ou indireta, para tolerar a exploração ou a prática de jogos de azar, de lenocínio, de narcotráfico, de contrabando, de usura ou de qualquer outra atividade ilícita, ou aceitar promessa de tal vantagem;

VI - receber vantagem econômica de qualquer natureza, direta ou indireta, para fazer declaração falsa sobre medição ou avaliação em obras públicas ou qualquer outro serviço, ou sobre quantidade, peso, medida, qualidade ou característica de mercadorias ou bens fornecidos a qualquer das entidades mencionadas no art. 1º desta lei;

VII - adquirir, para si ou para outrem, no exercício de mandato, cargo, emprego ou função pública, bens de qualquer natureza cujo valor seja desproporcional à evolução do patrimônio ou à renda do agente público;

VIII - aceitar emprego, comissão ou exercer atividade de consultoria ou assessoramento para pessoa física ou jurídica que tenha interesse suscetível de ser atingido ou amparado por ação ou omissão decorrente das atribuições do agente público, durante a atividade;

IX - perceber vantagem econômica para intermediar a liberação ou aplicação de verba pública de qualquer natureza;

X - receber vantagem econômica de qualquer natureza, direta ou indiretamente, para omitir ato de ofício, providência ou declaração a que esteja obrigado;

XI - incorporar, por qualquer forma, ao seu patrimônio bens, rendas, verbas ou valores integrantes do acervo patrimonial das entidades mencionadas no art. 1° desta lei;

XII - usar, em proveito próprio, bens, rendas, verbas ou valores integrantes do acervo patrimonial das entidades mencionadas no art. 1° desta lei.

SEÇÃO II
DOS ATOS DE IMPROBIDADE ADMINISTRATIVA QUE CAUSAM PREJUÍZO AO ERÁRIO

Art. 10. Constitui ato de improbidade administrativa que causa lesão ao erário qualquer ação ou omissão, dolosa ou culposa, que enseje perda patrimonial, desvio, apropriação, malbaratamento ou dilapidação dos bens ou haveres das entidades referidas no art. 1º desta lei, e notadamente:

I - facilitar ou concorrer por qualquer forma para a incorporação ao patrimônio particular, de pessoa física ou jurídica, de bens, rendas, verbas ou valores integrantes do acervo patrimonial das entidades mencionadas no art. 1º desta lei;

II - permitir ou concorrer para que pessoa física ou jurídica privada utilize bens, rendas, verbas ou valores integrantes do acervo patrimonial das entidades mencionadas no art. 1º desta lei, sem a observância das formalidades legais ou regulamentares aplicáveis à espécie;

III - doar à pessoa física ou jurídica bem como ao ente despersonalizado, ainda que de fins educativos ou assistências, bens, rendas, verbas ou valores do patrimônio de qualquer das entidades mencionadas no art. 1º desta lei, sem observância das formalidades legais e regulamentares aplicáveis à espécie;

IV - permitir ou facilitar a alienação, permuta ou locação de bem integrante do patrimônio de qualquer das entidades referidas no art. 1º desta lei, ou ainda a prestação de serviço por parte delas, por preço inferior ao de mercado;

V - permitir ou facilitar a aquisição, permuta ou locação de bem ou serviço por preço superior ao de mercado;

VI - realizar operação financeira sem observância das normas legais e regulamentares ou aceitar garantia insuficiente ou inidônea;

VII - conceder benefício administrativo ou fiscal sem a observância das formalidades legais ou regulamentares aplicáveis à espécie;

VIII - frustrar a licitude de processo licitatório ou de processo seletivo para celebração de parcerias com entidades sem fins lucrativos, ou dispensá-los indevidamente;

IX - ordenar ou permitir a realização de despesas não autorizadas em lei ou regulamento;

X - agir negligentemente na arrecadação de tributo ou renda, bem como no que diz respeito à conservação do patrimônio público;

XI - liberar verba pública sem a estrita observância das normas pertinentes ou influir de qualquer forma para a sua aplicação irregular;

XII - permitir, facilitar ou concorrer para que terceiro se enriqueça ilicitamente;

XIII - permitir que se utilize, em obra ou serviço particular, veículos, máquinas, equipamentos ou material de qualquer natureza, de propriedade ou à disposição de qualquer das entidades mencionadas no art. 1° desta lei, bem como o trabalho de servidor público, empregados ou terceiros contratados por essas entidades.

XIV – celebrar contrato ou outro instrumento que tenha por objeto a prestação de serviços públicos por meio da gestão associada sem observar as formalidades previstas na lei;

XV – celebrar contrato de rateio de consórcio público sem suficiente e prévia dotação orçamentária, ou sem observar as formalidades previstas na lei

XVI - facilitar ou concorrer, por qualquer forma, para a incorporação, ao patrimônio particular de pessoa física ou jurídica, de bens, rendas, verbas ou valores públicos transferidos pela administração pública a entidades privadas mediante celebração de parcerias, sem a observância das formalidades legais ou regulamentares aplicáveis à espécie;

XVII - permitir ou concorrer para que pessoa física ou jurídica privada utilize bens, rendas, verbas ou valores públicos transferidos pela administração pública a entidade privada mediante celebração de parcerias, sem a observância das formalidades legais ou regulamentares aplicáveis à espécie;

XVIII - celebrar parcerias da administração pública com entidades privadas sem a observância das formalidades legais ou regulamentares aplicáveis à espécie;

XIX - agir negligentemente na celebração, fiscalização e análise das prestações de contas de parcerias firmadas pela administração pública com entidades privadas;

XX - liberar recursos de parcerias firmadas pela administração pública com entidades privadas sem a estrita observância das normas pertinentes ou influir de qualquer forma para a sua aplicação irregular.

XXI - liberar recursos de parcerias firmadas pela administração pública com entidades privadas sem a estrita observância das normas pertinentes ou influir de qualquer forma para a sua aplicação irregular.

SEÇÃO II-A
(INCLUÍDO PELA LEI COMPLEMENTAR Nº 157, DE 2016)(PRODUÇÃO DE EFEITO)DOS ATOS DE IMPROBIDADE ADMINISTRATIVA DECORRENTES DE CONCESSÃO OU APLICAÇÃO INDEVIDA DE BENEFÍCIO FINANCEIRO OU TRIBUTÁRIO

Art. 10-A. Constitui ato de improbidade administrativa qualquer ação ou omissão para conceder, aplicar ou manter benefício financeiro ou tributário contrário ao que dispõem o caput e o § 1º do art. 8º-A da Lei Complementar nº 116, de 31 de julho de 2003.

SEÇÃO III
DOS ATOS DE IMPROBIDADE ADMINISTRATIVA QUE ATENTAM CONTRA OS PRINCÍPIOS DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

Art. 11. Constitui ato de improbidade administrativa que atenta contra os princípios da administração pública qualquer ação ou omissão que viole os deveres de honestidade, imparcialidade, legalidade, e lealdade às instituições, e notadamente:

I - praticar ato visando fim proibido em lei ou regulamento ou diverso daquele previsto, na regra de competência;

II - retardar ou deixar de praticar, indevidamente, ato de ofício;

III - revelar fato ou circunstância de que tem ciência em razão das atribuições e que deva permanecer em segredo;

IV - negar publicidade aos atos oficiais;

V - frustrar a licitude de concurso público;

VI - deixar de prestar contas quando esteja obrigado a fazê-lo;

VII - revelar ou permitir que chegue ao conhecimento de terceiro, antes da respectiva divulgação oficial, teor de medida política ou econômica capaz de afetar o preço de mercadoria, bem ou serviço.

VIII - descumprir as normas relativas à celebração, fiscalização e aprovação de contas de parcerias firmadas pela administração pública com entidades privadas.

IX - deixar de cumprir a exigência de requisitos de acessibilidade previstos na legislação.

X - transferir recurso a entidade privada, em razão da prestação de serviços na área de saúde sem a prévia celebração de contrato, convênio ou instrumento congênere, nos termos do parágrafo único do art. 24 da Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. (Incluído pela Lei nº 13.650, de 2018)

CAPÍTULO III
DAS PENAS

Art. 12. Independentemente das sanções penais, civis e administrativas previstas na legislação específica, está o responsável pelo ato de improbidade sujeito às seguintes cominações, que podem ser aplicadas isolada ou cumulativamente, de acordo com a gravidade do fato:

I - na hipótese do art. 9°, perda dos bens ou valores acrescidos ilicitamente ao patrimônio, ressarcimento integral do dano, quando houver, perda da função pública, suspensão dos direitos políticos de oito a dez anos, pagamento de multa civil de até três vezes o valor do acréscimo patrimonial e proibição de contratar com o Poder Público ou receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, ainda que por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário, pelo prazo de dez anos;

II - na hipótese do art. 10, ressarcimento integral do dano, perda dos bens ou valores acrescidos ilicitamente ao patrimônio, se concorrer esta circunstância, perda da função pública, suspensão dos direitos políticos de cinco a oito anos, pagamento de multa civil de até duas vezes o valor do dano e proibição de contratar com o Poder Público ou receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, ainda que por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário, pelo prazo de cinco anos;

III - na hipótese do art. 11, ressarcimento integral do dano, se houver, perda da função pública, suspensão dos direitos políticos de três a cinco anos, pagamento de multa civil de até cem vezes o valor da remuneração percebida pelo agente e proibição de contratar com o Poder Público ou receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, ainda que por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário, pelo prazo de três anos.

IV - na hipótese prevista no art. 10-A, perda da função pública, suspensão dos direitos políticos de 5 (cinco) a 8 (oito) anos e multa civil de até 3 (três) vezes o valor do benefício financeiro ou tributário concedido.

Parágrafo único. Na fixação das penas previstas nesta lei o juiz levará em conta a extensão do dano causado, assim como o proveito patrimonial obtido pelo agente.

CAPÍTULO IV
DA DECLARAÇÃO DE BENS

Art. 13. A posse e o exercício de agente público ficam condicionados à apresentação de declaração dos bens e valores que compõem o seu patrimônio privado, a fim de ser arquivada no serviço de pessoal competente.

§ 1° A declaração compreenderá imóveis, móveis, semoventes, dinheiro, títulos, ações, e qualquer outra espécie de bens e valores patrimoniais, localizado no País ou no exterior, e, quando for o caso, abrangerá os bens e valores patrimoniais do cônjuge ou companheiro, dos filhos e de outras pessoas que vivam sob a dependência econômica do declarante, excluídos apenas os objetos e utensílios de uso doméstico.

§ 2º A declaração de bens será anualmente atualizada e na data em que o agente público deixar o exercício do mandato, cargo, emprego ou função.

§ 3º Será punido com a pena de demissão, a bem do serviço público, sem prejuízo de outras sanções cabíveis, o agente público que se recusar a prestar declaração dos bens, dentro do prazo determinado, ou que a prestar falsa.

§ 4º O declarante, a seu critério, poderá entregar cópia da declaração anual de bens apresentada à Delegacia da Receita Federal na conformidade da legislação do Imposto sobre a Renda e proventos de qualquer natureza, com as necessárias atualizações, para suprir a exigência contida no caput e no § 2° deste artigo .

CAPÍTULO V
DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO E DO PROCESSO JUDICIAL

Art. 14. Qualquer pessoa poderá representar à autoridade administrativa competente para que seja instaurada investigação destinada a apurar a prática de ato de improbidade.

§ 1º A representação, que será escrita ou reduzida a termo e assinada, conterá a qualificação do representante, as informações sobre o fato e sua autoria e a indicação das provas de que tenha conhecimento.

§ 2º A autoridade administrativa rejeitará a representação, em despacho fundamentado, se esta não contiver as formalidades estabelecidas no § 1º deste artigo. A rejeição não impede a representação ao Ministério Público, nos termos do art. 22 desta lei.

§ 3º Atendidos os requisitos da representação, a autoridade determinará a imediata apuração dos fatos que, em se tratando de servidores federais, será processada na forma prevista nos arts. 148 a 182 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990 e, em se tratando de servidor militar, de acordo com os respectivos regulamentos disciplinares.

Art. 15. A comissão processante dará conhecimento ao Ministério Público e ao Tribunal ou Conselho de Contas da existência de procedimento administrativo para apurar a prática de ato de improbidade.

Parágrafo único. O Ministério Público ou Tribunal ou Conselho de Contas poderá, a requerimento, designar representante para acompanhar o procedimento administrativo.

Art. 16. Havendo fundados indícios de responsabilidade, a comissão representará ao Ministério Público ou à procuradoria do órgão para que requeira ao juízo competente a decretação do seqüestro dos bens do agente ou terceiro que tenha enriquecido ilicitamente ou causado dano ao patrimônio público.

§ 1º O pedido de sequestro será processado de acordo com o disposto nos arts. 822 e 825 do Código de Processo Civil.

§ 2° Quando for o caso, o pedido incluirá a investigação, o exame e o bloqueio de bens, contas bancárias e aplicações financeiras mantidas pelo indiciado no exterior, nos termos da lei e dos tratados internacionais.

Art. 17. A ação principal, que terá o rito ordinário, será proposta pelo Ministério Público ou pela pessoa jurídica interessada, dentro de trinta dias da efetivação da medida cautelar.

§ 1º As ações de que trata este artigo admitem a celebração d e acordo de não persecução cível, nos termos desta Lei. (Redação dada pela Lei nº 13.964, de 2019)

§ 2º A Fazenda Pública, quando for o caso, promoverá as ações necessárias à complementação do ressarcimento do patrimônio público.

§ 3º No caso de a ação principal ter sido proposta pelo Ministério Público, aplica-se, no que couber, o disposto no § 3o do art. 6o da Lei no 4.717, de 29 de junho de 1965.

§ 4º O Ministério Público, se não intervir no processo como parte, atuará obrigatoriamente, como fiscal da lei, sob pena de nulidade.

§ 5º A propositura da ação prevenirá a jurisdição do juízo para todas as ações posteriormente intentadas que possuam a mesma causa de pedir ou o mesmo objeto.

§ 6º A ação será instruída com documentos ou justificação que contenham indícios suficientes da existência do ato de improbidade ou com razões fundamentadas da impossibilidade de apresentação de qualquer dessas provas, observada a legislação vigente, inclusive as disposições inscritas nos arts. 16 a 18 do Código de Processo Civil.

§ 7º Estando a inicial em devida forma, o juiz mandará autuá-la e ordenará a notificação do requerido, para oferecer manifestação por escrito, que poderá ser instruída com documentos e justificações, dentro do prazo de quinze dias.

§ 8º Recebida a manifestação, o juiz, no prazo de trinta dias, em decisão fundamentada, rejeitará a ação, se convencido da inexistência do ato de improbidade, da improcedência da ação ou da inadequação da via eleita.

§ 9º Recebida a petição inicial, será o réu citado para apresentar contestação.

§ 10. Da decisão que receber a petição inicial, caberá agravo de instrumento.

§ 10-A. Havendo a possibilidade de solução consensual, poderão as partes requerer ao juiz a interrupção do prazo par a contestação, por prazo não superior a 90 (noventa) dias. (Incluído pela Lei nº 13.964, de 2019)

§ 11. Em qualquer fase do processo, reconhecida a inadequação da ação de improbidade, o juiz extinguirá o processo sem julgamento do mérito.

§ 12. Aplica-se aos depoimentos ou inquirições realizadas nos processos regidos por esta Lei o disposto no art. 221, caput e § 1o, do Código de Processo Penal.

§ 13. Para os efeitos deste artigo, também se considera pessoa jurídica interessada o ente tributante que figurar no polo ativo da obrigação tributária de que tratam o § 4º do art. 3º e o art. 8º-A da Lei Complementar nº 116, de 31 de julho de 2003.

Art. 17-A.(VETADO): (Incluído pela Lei nº 13.964, de 2019)

I - (VETADO); (Incluído pela Lei nº 13.964, de 2019)

II - (VETADO); (Incluído pela Lei nº 13.964, de 2019)

III - (VETADO). (Incluído pela Lei nº 13.964, de 2019)
§ 1º (VETADO). (Incluído pela Lei nº 13.964, de 2019)
§ 2º (VETADO). (Incluído pela Lei nº 13.964, de 2019)
§ 3º (VETADO). (Incluído pela Lei nº 13.964, de 2019)
§ 4º (VETADO). (Incluído pela Lei nº 13.964, de 2019)
§ 5º (VETADO). (Incluído pela Lei nº 13.964, de 2019)Art. 18. A sentença que julgar procedente ação civil de reparação de dano ou decretar a perda dos bens havidos ilicitamente determinará o pagamento ou a reversão dos bens, conforme o caso, em favor da pessoa jurídica prejudicada pelo ilícito.

CAPÍTULO VI
DAS DISPOSIÇÕES PENAIS

Art. 19. Constitui crime a representação por ato de improbidade contra agente público ou terceiro beneficiário, quando o autor da denúncia o sabe inocente.

Pena: detenção de seis a dez meses e multa.

Parágrafo único. Além da sanção penal, o denunciante está sujeito a indenizar o denunciado pelos danos materiais, morais ou à imagem que houver provocado.

Art. 20. A perda da função pública e a suspensão dos direitos políticos só se efetivam com o trânsito em julgado da sentença condenatória.

Parágrafo único. A autoridade judicial ou administrativa competente poderá determinar o afastamento do agente público do exercício do cargo, emprego ou função, sem prejuízo da remuneração, quando a medida se fizer necessária à instrução processual.

Art. 21. A aplicação das sanções previstas nesta lei independe:

I - da efetiva ocorrência de dano ao patrimônio público, salvo quanto à pena de ressarcimento;

II - da aprovação ou rejeição das contas pelo órgão de controle interno ou pelo Tribunal ou Conselho de Contas.

Art. 22. Para apurar qualquer ilícito previsto nesta lei, o Ministério Público, de ofício, a requerimento de autoridade administrativa ou mediante representação formulada de acordo com o disposto no art. 14, poderá requisitar a instauração de inquérito policial ou procedimento administrativo.

CAPÍTULO VII
DA PRESCRIÇÃO

Art. 23. As ações destinadas a levar a efeitos as sanções previstas nesta lei podem ser propostas:

I - até cinco anos após o término do exercício de mandato, de cargo em comissão ou de função de confiança;

II - dentro do prazo prescricional previsto em lei específica para faltas disciplinares puníveis com demissão a bem do serviço público, nos casos de exercício de cargo efetivo ou emprego.

III - até cinco anos da data da apresentação à administração pública da prestação de contas final pelas entidades referidas no parágrafo único do art. 1º desta Lei.

CAPÍTULO VIII
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 24. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 25. Ficam revogadas as Leis n°s 3.164, de 1° de junho de 1957, e 3.502, de 21 de dezembro de 1958 e demais disposições em contrário.

Rio de Janeiro, 2 de junho de 1992; 171° da Independência e 104° da República.

BRASIL. LEI Nº 9.677, DE 2 DE JULHO DE 1998. ALTERA DISPOSITIVOS DO CAPÍTULO III DO TÍTULO VIII DO CÓDIGO PENAL, INCLUINDO NA CLASSIFICAÇÃO DOS DELITOS CONSIDERADOS HEDIONDOS CRIMES CONTRA A SAÚDE PÚBLICA, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS

LEI Nº 9.677, DE 2 DE JULHO DE 1998

Altera dispositivos do Capítulo III do Título VIII do Código Penal, incluindo na classificação dos delitos considerados hediondos crimes contra a saúde pública, e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1o Os dispositivos a seguir indicados do Decreto-Lei no 2.848, de 7 de dezembro de 1940 - Código Penal, passam a vigorar com a seguinte redação:

"Falsificação, corrupção, adulteração ou alteração de substância ou produtos alimentícios" (NR)

"Art. 272. Corromper, adulterar, falsificar ou alterar substância ou produto alimentício destinado a consumo, tornando-o nocivo à saúde ou reduzindo-lhe o valor nutritivo:"(NR)

"Pena - reclusão, de 4 (quatro) a 8 (oito) anos, e multa."(NR)

"§ 1o-A. Incorre nas penas deste artigo quem fabrica, vende, expõe à venda, importa, tem em depósito para vender ou, de qualquer forma, distribui ou entrega a consumo a substância alimentícia ou o produto falsificado, corrompido ou adulterado."

"§ 1o Está sujeito às mesmas penas quem pratica as ações previstas neste artigo em relação a bebidas, com ou sem teor alcoólico."(NR)

"Modalidade culposa

§ 2o Se o crime é culposo:

Pena - detenção, de 1 (um) a 2 (dois) anos, e multa."(NR)

"Falsificação, corrupção, adulteração ou alteração de produto destinado a fins terapêuticos ou medicinais"(NR)

"Art. 273. Falsificar, corromper, adulterar ou alterar produto destinado a fins terapêuticos ou medicinais:"(NR)

"Pena - reclusão, de 10 (dez) a 15 (quinze) anos, e multa."(NR)

"§ 1o Nas mesmas penas incorre quem importa, vende, expõe à venda, tem em depósito para vender ou, de qualquer forma, distribui ou entrega a consumo o produto falsificado, corrompido, adulterado ou alterado."(NR)

"§ 1o-A. Incluem-se entre os produtos a que se refere este artigo os medicamentos, as matérias-primas, os insumos farmacêuticos, os cosméticos, os saneantes e os de uso em diagnóstico."

"§ 1o-B. Está sujeito às penas deste artigo quem pratica as ações previstas no § 1o em relação a produtos em qualquer das seguintes condições:

I - sem registro, quando exigível, no órgão de vigilância sanitária competente;

II - em desacordo com a fórmula constante do registro previsto no inciso anterior;

III - sem as características de identidade e qualidade admitidas para a sua comercialização;

IV - com redução de seu valor terapêutico ou de sua atividade;

V - de procedência ignorada;

VI - adquiridos de estabelecimento sem licença da autoridade sanitária competente."

"Modalidade culposa

§ 2o Se o crime é culposo:

Pena - detenção, de 1 (um) a 3 (três) anos, e multa."(NR)

"Emprego de processo proibido ou de substância não permitida

Art. 274. .....

Pena - reclusão, de 1 (um) a 5 (cinco) anos, e multa."(NR)

"Invólucro ou recipiente com falsa indicação

Art. 275. Inculcar, em invólucro ou recipiente de produtos alimentícios, terapêuticos ou medicinais, a existência de substância que não se encontra em seu conteúdo ou que nele existe em quantidade menor que a mencionada:"(NR)

"Pena - reclusão, de 1 (um) a 5 (cinco) anos, e multa."(NR)

"Produto ou substância nas condições dos dois artigos anteriores

Art. 276. .....

Pena - reclusão, de 1 (um) a 5 (cinco) anos, e multa."(NR)

"Substância destinada à falsificação

Art. 277. Vender, expor à venda, ter em depósito ou ceder substância destinada à falsificação de produtos alimentícios, terapêuticos ou medicinais:"(NR)

"Pena - reclusão, de 1 (um) a 5 (cinco) anos, e multa."(NR)

Art. 2o Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 2 de julho de 1998; 177o da Independência e 110o da República.

BRASIL. LEI Nº 12.305, DE 2 DE AGOSTO DE 2010.INSTITUI A POLÍTICA NACIONAL DE RESÍDUOS SÓLIDOS

LEI Nº 12.305, DE 2 DE AGOSTO DE 2010.

Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei no 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

TÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

CAPÍTULO I
DO OBJETO E DO CAMPO DE APLICAÇÃO

Art. 1oEsta Lei institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, dispondo sobre seus princípios, objetivos e instrumentos, bem como sobre as diretrizes relativas à gestão integrada e ao gerenciamento de resíduos sólidos, incluídos os perigosos, às responsabilidades dos geradores e do poder público e aos instrumentos econômicos aplicáveis.

§ 1oEstão sujeitas à observância desta Lei as pessoas físicas ou jurídicas, de direito público ou privado, responsáveis, direta ou indiretamente, pela geração de resíduos sólidos e as que desenvolvam ações relacionadas à gestão integrada ou ao gerenciamento de resíduos sólidos.

§ 2oEsta Lei não se aplica aos rejeitos radioativos, que são regulados por legislação específica.

Art. 2oAplicam-se aos resíduos sólidos, além do disposto nesta Lei, nas Leis nos 11.445, de 5 de janeiro de 2007, 9.974, de 6 de junho de 2000, e 9.966, de 28 de abril de 2000, as normas estabelecidas pelos órgãos do Sistema Nacional do Meio Ambiente (Sisnama), do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa) e do Sistema Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Sinmetro).

CAPÍTULO II
DEFINIÇÕES

Art. 3oPara os efeitos desta Lei, entende-se por:

I - acordo setorial: ato de natureza contratual firmado entre o poder público e fabricantes, importadores, distribuidores ou comerciantes, tendo em vista a implantação da responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida do produto;

II - área contaminada: local onde há contaminação causada pela disposição, regular ou irregular, de quaisquer substâncias ou resíduos;

III - área órfã contaminada: área contaminada cujos responsáveis pela disposição não sejam identificáveis ou individualizáveis;

IV - ciclo de vida do produto: série de etapas que envolvem o desenvolvimento do produto, a obtenção de matérias-primas e insumos, o processo produtivo, o consumo e a disposição final;

V - coleta seletiva: coleta de resíduos sólidos previamente segregados conforme sua constituição ou composição;

VI - controle social: conjunto de mecanismos e procedimentos que garantam à sociedade informações e participação nos processos de formulação, implementação e avaliação das políticas públicas relacionadas aos resíduos sólidos;

VII - destinação final ambientalmente adequada: destinação de resíduos que inclui a reutilização, a reciclagem, a compostagem, a recuperação e o aproveitamento energético ou outras destinações admitidas pelos órgãos competentes do Sisnama, do SNVS e do Suasa, entre elas a disposição final, observando normas operacionais específicas de modo a evitar danos ou riscos à saúde pública e à segurança e a minimizar os impactos ambientais adversos;

VIII - disposição final ambientalmente adequada: distribuição ordenada de rejeitos em aterros, observando normas operacionais específicas de modo a evitar danos ou riscos à saúde pública e à segurança e a minimizar os impactos ambientais adversos;

IX - geradores de resíduos sólidos: pessoas físicas ou jurídicas, de direito público ou privado, que geram resíduos sólidos por meio de suas atividades, nelas incluído o consumo;

X - gerenciamento de resíduos sólidos: conjunto de ações exercidas, direta ou indiretamente, nas etapas de coleta, transporte, transbordo, tratamento e destinação final ambientalmente adequada dos resíduos sólidos e disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, de acordo com plano municipal de gestão integrada de resíduos sólidos ou com plano de gerenciamento de resíduos sólidos, exigidos na forma desta Lei;

XI - gestão integrada de resíduos sólidos: conjunto de ações voltadas para a busca de soluções para os resíduos sólidos, de forma a considerar as dimensões política, econômica, ambiental, cultural e social, com controle social e sob a premissa do desenvolvimento sustentável;

XII - logística reversa: instrumento de desenvolvimento econômico e social caracterizado por um conjunto de ações, procedimentos e meios destinados a viabilizar a coleta e a restituição dos resíduos sólidos ao setor empresarial, para reaproveitamento, em seu ciclo ou em outros ciclos produtivos, ou outra destinação final ambientalmente adequada;

XIII - padrões sustentáveis de produção e consumo: produção e consumo de bens e serviços de forma a atender as necessidades das atuais gerações e permitir melhores condições de vida, sem comprometer a qualidade ambiental e o atendimento das necessidades das gerações futuras;

XIV - reciclagem: processo de transformação dos resíduos sólidos que envolve a alteração de suas propriedades físicas, físico-químicas ou biológicas, com vistas à transformação em insumos ou novos produtos, observadas as condições e os padrões estabelecidos pelos órgãos competentes do Sisnama e, se couber, do SNVS e do Suasa;

XV - rejeitos: resíduos sólidos que, depois de esgotadas todas as possibilidades de tratamento e recuperação por processos tecnológicos disponíveis e economicamente viáveis, não apresentem outra possibilidade que não a disposição final ambientalmente adequada;

XVI - resíduos sólidos: material, substância, objeto ou bem descartado resultante de atividades humanas em sociedade, a cuja destinação final se procede, se propõe proceder ou se está obrigado a proceder, nos estados sólido ou semissólido, bem como gases contidos em recipientes e líquidos cujas particularidades tornem inviável o seu lançamento na rede pública de esgotos ou em corpos d'água, ou exijam para isso soluções técnica ou economicamente inviáveis em face da melhor tecnologia disponível;

XVII - responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida dos produtos: conjunto de atribuições individualizadas e encadeadas dos fabricantes, importadores, distribuidores e comerciantes, dos consumidores e dos titulares dos serviços públicos de limpeza urbana e de manejo dos resíduos sólidos, para minimizar o volume de resíduos sólidos e rejeitos gerados, bem como para reduzir os impactos causados à saúde humana e à qualidade ambiental decorrentes do ciclo de vida dos produtos, nos termos desta Lei;

XVIII - reutilização: processo de aproveitamento dos resíduos sólidos sem sua transformação biológica, física ou físico-química, observadas as condições e os padrões estabelecidos pelos órgãos competentes do Sisnama e, se couber, do SNVS e do Suasa;

XIX - serviço público de limpeza urbana e de manejo de resíduos sólidos: conjunto de atividades previstas no art. 7º da Lei nº 11.445, de 2007.

TÍTULO II
DA POLÍTICA NACIONAL DE RESÍDUOS SÓLIDOS

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 4oA Política Nacional de Resíduos Sólidos reúne o conjunto de princípios, objetivos, instrumentos, diretrizes, metas e ações adotados pelo Governo Federal, isoladamente ou em regime de cooperação com Estados, Distrito Federal, Municípios ou particulares, com vistas à gestão integrada e ao gerenciamento ambientalmente adequado dos resíduos sólidos.

Art. 5oA Política Nacional de Resíduos Sólidos integra a Política Nacional do Meio Ambiente e articula-se com a Política Nacional de Educação Ambiental, regulada pela Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999, com a Política Federal de Saneamento Básico, regulada pela Lei nº 11.445, de 2007, e com a Lei no 11.107, de 6 de abril de 2005.

CAPÍTULO II
DOS PRINCÍPIOS E OBJETIVOS

Art. 6oSão princípios da Política Nacional de Resíduos Sólidos:

I - a prevenção e a precaução;

II - o poluidor-pagador e o protetor-recebedor;

III - a visão sistêmica, na gestão dos resíduos sólidos, que considere as variáveis ambiental, social, cultural, econômica, tecnológica e de saúde pública;

IV - o desenvolvimento sustentável;

V - a ecoeficiência, mediante a compatibilização entre o fornecimento, a preços competitivos, de bens e serviços qualificados que satisfaçam as necessidades humanas e tragam qualidade de vida e a redução do impacto ambiental e do consumo de recursos naturais a um nível, no mínimo, equivalente à capacidade de sustentação estimada do planeta;

VI - a cooperação entre as diferentes esferas do poder público, o setor empresarial e demais segmentos da sociedade;

VII - a responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida dos produtos;

VIII - o reconhecimento do resíduo sólido reutilizável e reciclável como um bem econômico e de valor social, gerador de trabalho e renda e promotor de cidadania;

IX - o respeito às diversidades locais e regionais;

X - o direito da sociedade à informação e ao controle social;

XI - a razoabilidade e a proporcionalidade.

Art. 7oSão objetivos da Política Nacional de Resíduos Sólidos:

I - proteção da saúde pública e da qualidade ambiental;

II - não geração, redução, reutilização, reciclagem e tratamento dos resíduos sólidos, bem como disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos;

III - estímulo à adoção de padrões sustentáveis de produção e consumo de bens e serviços;

IV - adoção, desenvolvimento e aprimoramento de tecnologias limpas como forma de minimizar impactos ambientais;

V - redução do volume e da periculosidade dos resíduos perigosos;

VI - incentivo à indústria da reciclagem, tendo em vista fomentar o uso de matérias-primas e insumos derivados de materiais recicláveis e reciclados;

VII - gestão integrada de resíduos sólidos;

VIII - articulação entre as diferentes esferas do poder público, e destas com o setor empresarial, com vistas à cooperação técnica e financeira para a gestão integrada de resíduos sólidos;

IX - capacitação técnica continuada na área de resíduos sólidos;

X - regularidade, continuidade, funcionalidade e universalização da prestação dos serviços públicos de limpeza urbana e de manejo de resíduos sólidos, com adoção de mecanismos gerenciais e econômicos que assegurem a recuperação dos custos dos serviços prestados, como forma de garantir sua sustentabilidade operacional e financeira, observada a Lei nº 11.445, de 2007;

XI - prioridade, nas aquisições e contratações governamentais, para:

a) produtos reciclados e recicláveis;

b) bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis;

XII - integração dos catadores de materiais reutilizáveis e recicláveis nas ações que envolvam a responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida dos produtos;

XIII - estímulo à implementação da avaliação do ciclo de vida do produto;

XIV - incentivo ao desenvolvimento de sistemas de gestão ambiental e empresarial voltados para a melhoria dos processos produtivos e ao reaproveitamento dos resíduos sólidos, incluídos a recuperação e o aproveitamento energético;

XV - estímulo à rotulagem ambiental e ao consumo sustentável.

CAPÍTULO III
DOS INSTRUMENTOS

Art. 8oSão instrumentos da Política Nacional de Resíduos Sólidos, entre outros:

I - os planos de resíduos sólidos;

II - os inventários e o sistema declaratório anual de resíduos sólidos;

III - a coleta seletiva, os sistemas de logística reversa e outras ferramentas relacionadas à implementação da responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida dos produtos;

IV - o incentivo à criação e ao desenvolvimento de cooperativas ou de outras formas de associação de catadores de materiais reutilizáveis e recicláveis;

V - o monitoramento e a fiscalização ambiental, sanitária e agropecuária;

VI - a cooperação técnica e financeira entre os setores público e privado para o desenvolvimento de pesquisas de novos produtos, métodos, processos e tecnologias de gestão, reciclagem, reutilização, tratamento de resíduos e disposição final ambientalmente adequada de rejeitos;

VII - a pesquisa científica e tecnológica;

VIII - a educação ambiental;

IX - os incentivos fiscais, financeiros e creditícios;

X - o Fundo Nacional do Meio Ambiente e o Fundo Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico;

XI - o Sistema Nacional de Informações sobre a Gestão dos Resíduos Sólidos (Sinir);

XII - o Sistema Nacional de Informações em Saneamento Básico (Sinisa);

XIII - os conselhos de meio ambiente e, no que couber, os de saúde;

XIV - os órgãos colegiados municipais destinados ao controle social dos serviços de resíduos sólidos urbanos;

XV - o Cadastro Nacional de Operadores de Resíduos Perigosos;

XVI - os acordos setoriais;

XVII - no que couber, os instrumentos da Política Nacional de Meio Ambiente, entre eles: a) os padrões de qualidade ambiental;

b) o Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais;

c) o Cadastro Técnico Federal de Atividades e Instrumentos de Defesa Ambiental;

d) a avaliação de impactos ambientais;

e) o Sistema Nacional de Informação sobre Meio Ambiente (Sinima);

f) o licenciamento e a revisão de atividades efetiva ou potencialmente poluidoras;

XVIII - os termos de compromisso e os termos de ajustamento de conduta; XIX - o incentivo à adoção de consórcios ou de outras formas de cooperação entre os entes federados, com vistas à elevação das escalas de aproveitamento e à redução dos custos envolvidos.

TÍTULO III
DAS DIRETRIZES APLICÁVEIS AOS RESÍDUOS SÓLIDOS

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 9oNa gestão e gerenciamento de resíduos sólidos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade: não geração, redução, reutilização, reciclagem, tratamento dos resíduos sólidos e disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos.

§ 1oPoderão ser utilizadas tecnologias visando à recuperação energética dos resíduos sólidos urbanos, desde que tenha sido comprovada sua viabilidade técnica e ambiental e com a implantação de programa de monitoramento de emissão de gases tóxicos aprovado pelo órgão ambiental.

§ 2oA Política Nacional de Resíduos Sólidos e as Políticas de Resíduos Sólidos dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios serão compatíveis com o disposto no caput e no § 1o deste artigo e com as demais diretrizes estabelecidas nesta Lei.

Art. 10.Incumbe ao Distrito Federal e aos Municípios a gestão integrada dos resíduos sólidos gerados nos respectivos territórios, sem prejuízo das competências de controle e fiscalização dos órgãos federais e estaduais do Sisnama, do SNVS e do Suasa, bem como da responsabilidade do gerador pelo gerenciamento de resíduos, consoante o estabelecido nesta Lei.

Art. 11.Observadas as diretrizes e demais determinações estabelecidas nesta Lei e em seu regulamento, incumbe aos Estados:

I - promover a integração da organização, do planejamento e da execução das funções públicas de interesse comum relacionadas à gestão dos resíduos sólidos nas regiões metropolitanas, aglomerações urbanas e microrregiões, nos termos da lei complementar estadual prevista no § 3º do art. 25 da Constituição Federal;

II - controlar e fiscalizar as atividades dos geradores sujeitas a licenciamento ambiental pelo órgão estadual do Sisnama.

Parágrafo único.A atuação do Estado na forma do caput deve apoiar e priorizar as iniciativas do Município de soluções consorciadas ou compartilhadas entre 2 (dois) ou mais Municípios.

Art. 12.A União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios organizarão e manterão, de forma conjunta, o Sistema Nacional de Informações sobre a Gestão dos Resíduos Sólidos (Sinir), articulado com o Sinisa e o Sinima.

Parágrafo único.Incumbe aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios fornecer ao órgão federal responsável pela coordenação do Sinir todas as informações necessárias sobre os resíduos sob sua esfera de competência, na forma e na periodicidade estabelecidas em regulamento.

Art. 13.Para os efeitos desta Lei, os resíduos sólidos têm a seguinte classificação:

I - quanto à origem:

a) resíduos domiciliares: os originários de atividades domésticas em residências urbanas;

b) resíduos de limpeza urbana: os originários da varrição, limpeza de logradouros e vias públicas e outros serviços de limpeza urbana;

c) resíduos sólidos urbanos: os englobados nas alíneas “a” e “b”;

d) resíduos de estabelecimentos comerciais e prestadores de serviços: os gerados nessas atividades, excetuados os referidos nas alíneas “b”, “e”, “g”, “h” e “j”;

e) resíduos dos serviços públicos de saneamento básico: os gerados nessas atividades, excetuados os referidos na alínea “c”;

f) resíduos industriais: os gerados nos processos produtivos e instalações industriais;

g) resíduos de serviços de saúde: os gerados nos serviços de saúde, conforme definido em regulamento ou em normas estabelecidas pelos órgãos do Sisnama e do SNVS;

h) resíduos da construção civil: os gerados nas construções, reformas, reparos e demolições de obras de construção civil, incluídos os resultantes da preparação e escavação de terrenos para obras civis;

i) resíduos agrossilvopastoris: os gerados nas atividades agropecuárias e silviculturais, incluídos os relacionados a insumos utilizados nessas atividades;

j) resíduos de serviços de transportes: os originários de portos, aeroportos, terminais alfandegários, rodoviários e ferroviários e passagens de fronteira;

k) resíduos de mineração: os gerados na atividade de pesquisa, extração ou beneficiamento de minérios;

II - quanto à periculosidade:

a) resíduos perigosos: aqueles que, em razão de suas características de inflamabilidade, corrosividade, reatividade, toxicidade, patogenicidade, carcinogenicidade, teratogenicidade e mutagenicidade, apresentam significativo risco à saúde pública ou à qualidade ambiental, de acordo com lei, regulamento ou norma técnica;

b) resíduos não perigosos: aqueles não enquadrados na alínea "a".

Parágrafo único.Respeitado o disposto no art. 20, os resíduos referidos na alínea "d" do inciso I do caput, se caracterizados como não perigosos, podem, em razão de sua natureza, composição ou volume, ser equiparados aos resíduos domiciliares pelo poder público municipal.

CAPÍTULO II
DOS PLANOS DE RESÍDUOS SÓLIDOS

SEÇÃO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 14.São planos de resíduos sólidos:

I - o Plano Nacional de Resíduos Sólidos;

II - os planos estaduais de resíduos sólidos;

III - os planos microrregionais de resíduos sólidos e os planos de resíduos sólidos de regiões metropolitanas ou aglomerações urbanas;

IV - os planos intermunicipais de resíduos sólidos;

V - os planos municipais de gestão integrada de resíduos sólidos;

VI - os planos de gerenciamento de resíduos sólidos.

Parágrafo único.É assegurada ampla publicidade ao conteúdo dos planos de resíduos sólidos, bem como controle social em sua formulação, implementação e operacionalização, observado o disposto na Lei no 10.650, de 16 de abril de 2003, e no art. 47 da Lei nº 11.445, de 2007.

SEÇÃO II
DO PLANO NACIONAL DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Art. 15.A União elaborará, sob a coordenação do Ministério do Meio Ambiente, o Plano Nacional de Resíduos Sólidos, com vigência por prazo indeterminado e horizonte de 20 (vinte) anos, a ser atualizado a cada 4 (quatro) anos, tendo como conteúdo mínimo:

I - diagnóstico da situação atual dos resíduos sólidos;

II - proposição de cenários, incluindo tendências internacionais e macroeconômicas;

III - metas de redução, reutilização, reciclagem, entre outras, com vistas a reduzir a quantidade de resíduos e rejeitos encaminhados para disposição final ambientalmente adequada;

IV - metas para o aproveitamento energético dos gases gerados nas unidades de disposição final de resíduos sólidos;

V - metas para a eliminação e recuperação de lixões, associadas à inclusão social e à emancipação econômica de catadores de materiais reutilizáveis e recicláveis;

VI - programas, projetos e ações para o atendimento das metas previstas;

VII - normas e condicionantes técnicas para o acesso a recursos da União, para a obtenção de seu aval ou para o acesso a recursos administrados, direta ou indiretamente, por entidade federal, quando destinados a ações e programas de interesse dos resíduos sólidos;

VIII - medidas para incentivar e viabilizar a gestão regionalizada dos resíduos sólidos;

IX - diretrizes para o planejamento e demais atividades de gestão de resíduos sólidos das regiões integradas de desenvolvimento instituídas por lei complementar, bem como para as áreas de especial interesse turístico;

X - normas e diretrizes para a disposição final de rejeitos e, quando couber, de resíduos;

XI - meios a serem utilizados para o controle e a fiscalização, no âmbito nacional, de sua implementação e operacionalização, assegurado o controle social.

Parágrafo único.O Plano Nacional de Resíduos Sólidos será elaborado mediante processo de mobilização e participação social, incluindo a realização de audiências e consultas públicas.

SEÇÃO III
DOS PLANOS ESTADUAIS DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Art. 16.A elaboração de plano estadual de resíduos sólidos, nos termos previstos por esta Lei, é condição para os Estados terem acesso a recursos da União, ou por ela controlados, destinados a empreendimentos e serviços relacionados à gestão de resíduos sólidos, ou para serem beneficiados por incentivos ou financiamentos de entidades federais de crédito ou fomento para tal finalidade. (Vigência)

§ 1oSerão priorizados no acesso aos recursos da União referidos no caput os Estados que instituírem microrregiões, consoante o § 3o do art. 25 da Constituição Federal, para integrar a organização, o planejamento e a execução das ações a cargo de Municípios limítrofes na gestão dos resíduos sólidos.

§ 2oSerão estabelecidas em regulamento normas complementares sobre o acesso aos recursos da União na forma deste artigo.

§ 3oRespeitada a responsabilidade dos geradores nos termos desta Lei, as microrregiões instituídas conforme previsto no § 1o abrangem atividades de coleta seletiva, recuperação e reciclagem, tratamento e destinação final dos resíduos sólidos urbanos, a gestão de resíduos de construção civil, de serviços de transporte, de serviços de saúde, agrossilvopastoris ou outros resíduos, de acordo com as peculiaridades microrregionais.

Art. 17.O plano estadual de resíduos sólidos será elaborado para vigência por prazo indeterminado, abrangendo todo o território do Estado, com horizonte de atuação de 20 (vinte) anos e revisões a cada 4 (quatro) anos, e tendo como conteúdo mínimo:

I - diagnóstico, incluída a identificação dos principais fluxos de resíduos no Estado e seus impactos socioeconômicos e ambientais;

II - proposição de cenários;

III - metas de redução, reutilização, reciclagem, entre outras, com vistas a reduzir a quantidade de resíduos e rejeitos encaminhados para disposição final ambientalmente adequada;

IV - metas para o aproveitamento energético dos gases gerados nas unidades de disposição final de resíduos sólidos;

V - metas para a eliminação e recuperação de lixões, associadas à inclusão social e à emancipação econômica de catadores de materiais reutilizáveis e recicláveis;

VI - programas, projetos e ações para o atendimento das metas previstas;

VII - normas e condicionantes técnicas para o acesso a recursos do Estado, para a obtenção de seu aval ou para o acesso de recursos administrados, direta ou indiretamente, por entidade estadual, quando destinados às ações e programas de interesse dos resíduos sólidos;

VIII - medidas para incentivar e viabilizar a gestão consorciada ou compartilhada dos resíduos sólidos;

IX - diretrizes para o planejamento e demais atividades de gestão de resíduos sólidos de regiões metropolitanas, aglomerações urbanas e microrregiões;

X - normas e diretrizes para a disposição final de rejeitos e, quando couber, de resíduos, respeitadas as disposições estabelecidas em âmbito nacional;

XI - previsão, em conformidade com os demais instrumentos de planejamento territorial, especialmente o zoneamento ecológico-econômico e o zoneamento costeiro, de:

a) zonas favoráveis para a localização de unidades de tratamento de resíduos sólidos ou de disposição final de rejeitos;

b) áreas degradadas em razão de disposição inadequada de resíduos sólidos ou rejeitos a serem objeto de recuperação ambiental;

XII - meios a serem utilizados para o controle e a fiscalização, no âmbito estadual, de sua implementação e operacionalização, assegurado o controle social.

§ 1oAlém do plano estadual de resíduos sólidos, os Estados poderão elaborar planos microrregionais de resíduos sólidos, bem como planos específicos direcionados às regiões metropolitanas ou às aglomerações urbanas.

§ 2oA elaboração e a implementação pelos Estados de planos microrregionais de resíduos sólidos, ou de planos de regiões metropolitanas ou aglomerações urbanas, em consonância com o previsto no § 1o, dar-se-ão obrigatoriamente com a participação dos Municípios envolvidos e não excluem nem substituem qualquer das prerrogativas a cargo dos Municípios previstas por esta Lei.

§ 3oRespeitada a responsabilidade dos geradores nos termos desta Lei, o plano microrregional de resíduos sólidos deve atender ao previsto para o plano estadual e estabelecer soluções integradas para a coleta seletiva, a recuperação e a reciclagem, o tratamento e a destinação final dos resíduos sólidos urbanos e, consideradas as peculiaridades microrregionais, outros tipos de resíduos.

SEÇÃO IV
DOS PLANOS MUNICIPAIS DE GESTÃO INTEGRADA DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Art. 18.A elaboração de plano municipal de gestão integrada de resíduos sólidos, nos termos previstos por esta Lei, é condição para o Distrito Federal e os Municípios terem acesso a recursos da União, ou por ela controlados, destinados a empreendimentos e serviços relacionados à limpeza urbana e ao manejo de resíduos sólidos, ou para serem beneficiados por incentivos ou financiamentos de entidades federais de crédito ou fomento para tal finalidade. (Vigência)

§ 1oSerão priorizados no acesso aos recursos da União referidos no caput os Municípios que:

I - optarem por soluções consorciadas intermunicipais para a gestão dos resíduos sólidos, incluída a elaboração e implementação de plano intermunicipal, ou que se inserirem de forma voluntária nos planos microrregionais de resíduos sólidos referidos no § 1o do art. 16;

II - implantarem a coleta seletiva com a participação de cooperativas ou outras formas de associação de catadores de materiais reutilizáveis e recicláveis formadas por pessoas físicas de baixa renda.

§ 2oSerão estabelecidas em regulamento normas complementares sobre o acesso aos recursos da União na forma deste artigo.

Art. 19.O plano municipal de gestão integrada de resíduos sólidos tem o seguinte conteúdo mínimo:

I - diagnóstico da situação dos resíduos sólidos gerados no respectivo território, contendo a origem, o volume, a caracterização dos resíduos e as formas de destinação e disposição final adotadas;

II - identificação de áreas favoráveis para disposição final ambientalmente adequada de rejeitos, observado o plano diretor de que trata o § 1o do art. 182 da Constituição Federal e o zoneamento ambiental, se houver;

III - identificação das possibilidades de implantação de soluções consorciadas ou compartilhadas com outros Municípios, considerando, nos critérios de economia de escala, a proximidade dos locais estabelecidos e as formas de prevenção dos riscos ambientais;

IV - identificação dos resíduos sólidos e dos geradores sujeitos a plano de gerenciamento específico nos termos do art. 20 ou a sistema de logística reversa na forma do art. 33, observadas as disposições desta Lei e de seu regulamento, bem como as normas estabelecidas pelos órgãos do Sisnama e do SNVS;

V - procedimentos operacionais e especificações mínimas a serem adotados nos serviços públicos de limpeza urbana e de manejo de resíduos sólidos, incluída a disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos e observada a Lei nº 11.445, de 2007;

VI - indicadores de desempenho operacional e ambiental dos serviços públicos de limpeza urbana e de manejo de resíduos sólidos;

VII - regras para o transporte e outras etapas do gerenciamento de resíduos sólidos de que trata o art. 20, observadas as normas estabelecidas pelos órgãos do Sisnama e do SNVS e demais disposições pertinentes da legislação federal e estadual;

VIII - definição das responsabilidades quanto à sua implementação e operacionalização, incluídas as etapas do plano de gerenciamento de resíduos sólidos a que se refere o art. 20 a cargo do poder público;

IX - programas e ações de capacitação técnica voltados para sua implementação e operacionalização;

X - programas e ações de educação ambiental que promovam a não geração, a redução, a reutilização e a reciclagem de resíduos sólidos;

XI - programas e ações para a participação dos grupos interessados, em especial das cooperativas ou outras formas de associação de catadores de materiais reutilizáveis e recicláveis formadas por pessoas físicas de baixa renda, se houver;

XII - mecanismos para a criação de fontes de negócios, emprego e renda, mediante a valorização dos resíduos sólidos;

XIII - sistema de cálculo dos custos da prestação dos serviços públicos de limpeza urbana e de manejo de resíduos sólidos, bem como a forma de cobrança desses serviços, observada a Lei nº 11.445, de 2007;

XIV - metas de redução, reutilização, coleta seletiva e reciclagem, entre outras, com vistas a reduzir a quantidade de rejeitos encaminhados para disposição final ambientalmente adequada;

XV - descrição das formas e dos limites da participação do poder público local na coleta seletiva e na logística reversa, respeitado o disposto no art. 33, e de outras ações relativas à responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida dos produtos;

XVI - meios a serem utilizados para o controle e a fiscalização, no âmbito local, da implementação e operacionalização dos planos de gerenciamento de resíduos sólidos de que trata o art. 20 e dos sistemas de logística reversa previstos no art. 33;

XVII - ações preventivas e corretivas a serem praticadas, incluindo programa de monitoramento;

XVIII - identificação dos passivos ambientais relacionados aos resíduos sólidos, incluindo áreas contaminadas, e respectivas medidas saneadoras;

XIX - periodicidade de sua revisão, observado prioritariamente o período de vigência do plano plurianual municipal.

XIX - periodicidade de sua revisão, observado o período máximo de 10 (dez) anos.(Incluído pela Lei nº 14.026, de 2020)

§ 1oO plano municipal de gestão integrada de resíduos sólidos pode estar inserido no plano de saneamento básico previsto no art. 19 da Lei nº 11.445, de 2007, respeitado o conteúdo mínimo previsto nos incisos do caput e observado o disposto no § 2o, todos deste artigo.

§ 2oPara Municípios com menos de 20.000 (vinte mil) habitantes, o plano municipal de gestão integrada de resíduos sólidos terá conteúdo simplificado, na forma do regulamento.

§ 3oO disposto no § 2o não se aplica a Municípios:

I - integrantes de áreas de especial interesse turístico;

II - inseridos na área de influência de empreendimentos ou atividades com significativo impacto ambiental de âmbito regional ou nacional;

III - cujo território abranja, total ou parcialmente, Unidades de Conservação.

§ 4oA existência de plano municipal de gestão integrada de resíduos sólidos não exime o Município ou o Distrito Federal do licenciamento ambiental de aterros sanitários e de outras infraestruturas e instalações operacionais integrantes do serviço público de limpeza urbana e de manejo de resíduos sólidos pelo órgão competente do Sisnama.

§ 5oNa definição de responsabilidades na forma do inciso VIII do caput deste artigo, é vedado atribuir ao serviço público de limpeza urbana e de manejo de resíduos sólidos a realização de etapas do gerenciamento dos resíduos a que se refere o art. 20 em desacordo com a respectiva licença ambiental ou com normas estabelecidas pelos órgãos do Sisnama e, se couber, do SNVS.

§ 6oAlém do disposto nos incisos I a XIX do caput deste artigo, o plano municipal de gestão integrada de resíduos sólidos contemplará ações específicas a serem desenvolvidas no âmbito dos órgãos da administração pública, com vistas à utilização racional dos recursos ambientais, ao combate a todas as formas de desperdício e à minimização da geração de resíduos sólidos.

§ 7oO conteúdo do plano municipal de gestão integrada de resíduos sólidos será disponibilizado para o Sinir, na forma do regulamento.

§ 8oA inexistência do plano municipal de gestão integrada de resíduos sólidos não pode ser utilizada para impedir a instalação ou a operação de empreendimentos ou atividades devidamente licenciados pelos órgãos competentes.

§ 9oNos termos do regulamento, o Município que optar por soluções consorciadas intermunicipais para a gestão dos resíduos sólidos, assegurado que o plano intermunicipal preencha os requisitos estabelecidos nos incisos I a XIX do caput deste artigo, pode ser dispensado da elaboração de plano municipal de gestão integrada de resíduos sólidos.

SEÇÃO V
DO PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Art. 20.Estão sujeitos à elaboração de plano de gerenciamento de resíduos sólidos:

I - os geradores de resíduos sólidos previstos nas alíneas “e”, “f”, “g” e “k” do inciso I do art. 13;

II - os estabelecimentos comerciais e de prestação de serviços que:

a) gerem resíduos perigosos;

b) gerem resíduos que, mesmo caracterizados como não perigosos, por sua natureza, composição ou volume, não sejam equiparados aos resíduos domiciliares pelo poder público municipal;

III - as empresas de construção civil, nos termos do regulamento ou de normas estabelecidas pelos órgãos do Sisnama;

IV - os responsáveis pelos terminais e outras instalações referidas na alínea “j” do inciso I do art. 13 e, nos termos do regulamento ou de normas estabelecidas pelos órgãos do Sisnama e, se couber, do SNVS, as empresas de transporte;

V - os responsáveis por atividades agrossilvopastoris, se exigido pelo órgão competente do Sisnama, do SNVS ou do Suasa.

Parágrafo único.Observado o disposto no Capítulo IV deste Título, serão estabelecidas por regulamento exigências específicas relativas ao plano de gerenciamento de resíduos perigosos.

Art. 21.O plano de gerenciamento de resíduos sólidos tem o seguinte conteúdo mínimo:

I - descrição do empreendimento ou atividade;

II - diagnóstico dos resíduos sólidos gerados ou administrados, contendo a origem, o volume e a caracterização dos resíduos, incluindo os passivos ambientais a eles relacionados;

III - observadas as normas estabelecidas pelos órgãos do Sisnama, do SNVS e do Suasa e, se houver, o plano municipal de gestão integrada de resíduos sólidos:

a) explicitação dos responsáveis por cada etapa do gerenciamento de resíduos sólidos;

b) definição dos procedimentos operacionais relativos às etapas do gerenciamento de resíduos sólidos sob responsabilidade do gerador;

IV - identificação das soluções consorciadas ou compartilhadas com outros geradores;

V - ações preventivas e corretivas a serem executadas em situações de gerenciamento incorreto ou acidentes;

VI - metas e procedimentos relacionados à minimização da geração de resíduos sólidos e, observadas as normas estabelecidas pelos órgãos do Sisnama, do SNVS e do Suasa, à reutilização e reciclagem;

VII - se couber, ações relativas à responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida dos produtos, na forma do art. 31;

VIII - medidas saneadoras dos passivos ambientais relacionados aos resíduos sólidos;

IX - periodicidade de sua revisão, observado, se couber, o prazo de vigência da respectiva licença de operação a cargo dos órgãos do Sisnama.

§ 1oO plano de gerenciamento de resíduos sólidos atenderá ao disposto no plano municipal de gestão integrada de resíduos sólidos do respectivo Município, sem prejuízo das normas estabelecidas pelos órgãos do Sisnama, do SNVS e do Suasa.

§ 2oA inexistência do plano municipal de gestão integrada de resíduos sólidos não obsta a elaboração, a implementação ou a operacionalização do plano de gerenciamento de resíduos sólidos.

§ 3oSerão estabelecidos em regulamento:

I - normas sobre a exigibilidade e o conteúdo do plano de gerenciamento de resíduos sólidos relativo à atuação de cooperativas ou de outras formas de associação de catadores de materiais reutilizáveis e recicláveis;

II - critérios e procedimentos simplificados para apresentação dos planos de gerenciamento de resíduos sólidos para microempresas e empresas de pequeno porte, assim consideradas as definidas nos incisos I e II do art. 3o da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006, desde que as atividades por elas desenvolvidas não gerem resíduos perigosos.

Art. 22.Para a elaboração, implementação, operacionalização e monitoramento de todas as etapas do plano de gerenciamento de resíduos sólidos, nelas incluído o controle da disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, será designado responsável técnico devidamente habilitado.

Art. 23.Os responsáveis por plano de gerenciamento de resíduos sólidos manterão atualizadas e disponíveis ao órgão municipal competente, ao órgão licenciador do Sisnama e a outras autoridades, informações completas sobre a implementação e a operacionalização do plano sob sua responsabilidade.

§ 1oPara a consecução do disposto no caput, sem prejuízo de outras exigências cabíveis por parte das autoridades, será implementado sistema declaratório com periodicidade, no mínimo, anual, na forma do regulamento.

§ 2oAs informações referidas no caput serão repassadas pelos órgãos públicos ao Sinir, na forma do regulamento.

Art. 24.O plano de gerenciamento de resíduos sólidos é parte integrante do processo de licenciamento ambiental do empreendimento ou atividade pelo órgão competente do Sisnama.

§ 1oNos empreendimentos e atividades não sujeitos a licenciamento ambiental, a aprovação do plano de gerenciamento de resíduos sólidos cabe à autoridade municipal competente.

§ 2oNo processo de licenciamento ambiental referido no § 1o a cargo de órgão federal ou estadual do Sisnama, será assegurada oitiva do órgão municipal competente, em especial quanto à disposição final ambientalmente adequada de rejeitos.

CAPÍTULO III
DAS RESPONSABILIDADES DOS GERADORES E DO PODER PÚBLICO

SEÇÃO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 25.O poder público, o setor empresarial e a coletividade são responsáveis pela efetividade das ações voltadas para assegurar a observância da Política Nacional de Resíduos Sólidos e das diretrizes e demais determinações estabelecidas nesta Lei e em seu regulamento.

Art. 26.O titular dos serviços públicos de limpeza urbana e de manejo de resíduos sólidos é responsável pela organização e prestação direta ou indireta desses serviços, observados o respectivo plano municipal de gestão integrada de resíduos sólidos, a Lei nº 11.445, de 2007, e as disposições desta Lei e seu regulamento.

Art. 27.As pessoas físicas ou jurídicas referidas no art. 20 são responsáveis pela implementação e operacionalização integral do plano de gerenciamento de resíduos sólidos aprovado pelo órgão competente na forma do art. 24.

§ 1oA contratação de serviços de coleta, armazenamento, transporte, transbordo, tratamento ou destinação final de resíduos sólidos, ou de disposição final de rejeitos, não isenta as pessoas físicas ou jurídicas referidas no art. 20 da responsabilidade por danos que vierem a ser provocados pelo gerenciamento inadequado dos respectivos resíduos ou rejeitos.

§ 2oNos casos abrangidos pelo art. 20, as etapas sob responsabilidade do gerador que forem realizadas pelo poder público serão devidamente remuneradas pelas pessoas físicas ou jurídicas responsáveis, observado o disposto no § 5o do art. 19.

Art. 28.O gerador de resíduos sólidos domiciliares tem cessada sua responsabilidade pelos resíduos com a disponibilização adequada para a coleta ou, nos casos abrangidos pelo art. 33, com a devolução.

Art. 29.Cabe ao poder público atuar, subsidiariamente, com vistas a minimizar ou cessar o dano, logo que tome conhecimento de evento lesivo ao meio ambiente ou à saúde pública relacionado ao gerenciamento de resíduos sólidos.

Parágrafo único.Os responsáveis pelo dano ressarcirão integralmente o poder público pelos gastos decorrentes das ações empreendidas na forma do caput.

SEÇÃO II
DA RESPONSABILIDADE COMPARTILHADA

Art. 30.É instituída a responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida dos produtos, a ser implementada de forma individualizada e encadeada, abrangendo os fabricantes, importadores, distribuidores e comerciantes, os consumidores e os titulares dos serviços públicos de limpeza urbana e de manejo de resíduos sólidos, consoante as atribuições e procedimentos previstos nesta Seção.

Parágrafo único.A responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida dos produtos tem por objetivo:

I - compatibilizar interesses entre os agentes econômicos e sociais e os processos de gestão empresarial e mercadológica com os de gestão ambiental, desenvolvendo estratégias sustentáveis;

II - promover o aproveitamento de resíduos sólidos, direcionando-os para a sua cadeia produtiva ou para outras cadeias produtivas;

III - reduzir a geração de resíduos sólidos, o desperdício de materiais, a poluição e os danos ambientais;

IV - incentivar a utilização de insumos de menor agressividade ao meio ambiente e de maior sustentabilidade;

V - estimular o desenvolvimento de mercado, a produção e o consumo de produtos derivados de materiais reciclados e recicláveis;

VI - propiciar que as atividades produtivas alcancem eficiência e sustentabilidade;

VII - incentivar as boas práticas de responsabilidade socioambiental.

Art. 31.Sem prejuízo das obrigações estabelecidas no plano de gerenciamento de resíduos sólidos e com vistas a fortalecer a responsabilidade compartilhada e seus objetivos, os fabricantes, importadores, distribuidores e comerciantes têm responsabilidade que abrange:

I - investimento no desenvolvimento, na fabricação e na colocação no mercado de produtos:

a) que sejam aptos, após o uso pelo consumidor, à reutilização, à reciclagem ou a outra forma de destinação ambientalmente adequada;

b) cuja fabricação e uso gerem a menor quantidade de resíduos sólidos possível;

II - divulgação de informações relativas às formas de evitar, reciclar e eliminar os resíduos sólidos associados a seus respectivos produtos;

III - recolhimento dos produtos e dos resíduos remanescentes após o uso, assim como sua subsequente destinação final ambientalmente adequada, no caso de produtos objeto de sistema de logística reversa na forma do art. 33;

IV - compromisso de, quando firmados acordos ou termos de compromisso com o Município, participar das ações previstas no plano municipal de gestão integrada de resíduos sólidos, no caso de produtos ainda não inclusos no sistema de logística reversa.

Art. 32.As embalagens devem ser fabricadas com materiais que propiciem a reutilização ou a reciclagem.

§ 1oCabe aos respectivos responsáveis assegurar que as embalagens sejam:

I - restritas em volume e peso às dimensões requeridas à proteção do conteúdo e à comercialização do produto;

II - projetadas de forma a serem reutilizadas de maneira tecnicamente viável e compatível com as exigências aplicáveis ao produto que contêm;

III - recicladas, se a reutilização não for possível.

§ 2oO regulamento disporá sobre os casos em que, por razões de ordem técnica ou econômica, não seja viável a aplicação do disposto no caput.

§ 3oÉ responsável pelo atendimento do disposto neste artigo todo aquele que:

I - manufatura embalagens ou fornece materiais para a fabricação de embalagens;

II - coloca em circulação embalagens, materiais para a fabricação de embalagens ou produtos embalados, em qualquer fase da cadeia de comércio.

Art. 33.São obrigados a estruturar e implementar sistemas de logística reversa, mediante retorno dos produtos após o uso pelo consumidor, de forma independente do serviço público de limpeza urbana e de manejo dos resíduos sólidos, os fabricantes, importadores, distribuidores e comerciantes de: (Regulamento)

I - agrotóxicos, seus resíduos e embalagens, assim como outros produtos cuja embalagem, após o uso, constitua resíduo perigoso, observadas as regras de gerenciamento de resíduos perigosos previstas em lei ou regulamento, em normas estabelecidas pelos órgãos do Sisnama, do SNVS e do Suasa, ou em normas técnicas;

II - pilhas e baterias;

III - pneus;

IV - óleos lubrificantes, seus resíduos e embalagens;

V - lâmpadas fluorescentes, de vapor de sódio e mercúrio e de luz mista;

VI - produtos eletroeletrônicos e seus componentes. (Regulamento)

§ 1oNa forma do disposto em regulamento ou em acordos setoriais e termos de compromisso firmados entre o poder público e o setor empresarial, os sistemas previstos no caput serão estendidos a produtos comercializados em embalagens plásticas, metálicas ou de vidro, e aos demais produtos e embalagens, considerando, prioritariamente, o grau e a extensão do impacto à saúde pública e ao meio ambiente dos resíduos gerados. (Regulamento)

§ 2oA definição dos produtos e embalagens a que se refere o § 1o considerará a viabilidade técnica e econômica da logística reversa, bem como o grau e a extensão do impacto à saúde pública e ao meio ambiente dos resíduos gerados.

§ 3oSem prejuízo de exigências específicas fixadas em lei ou regulamento, em normas estabelecidas pelos órgãos do Sisnama e do SNVS, ou em acordos setoriais e termos de compromisso firmados entre o poder público e o setor empresarial, cabe aos fabricantes, importadores, distribuidores e comerciantes dos produtos a que se referem os incisos II, III, V e VI ou dos produtos e embalagens a que se referem os incisos I e IV do caput e o § 1o tomar todas as medidas necessárias para assegurar a implementação e operacionalização do sistema de logística reversa sob seu encargo, consoante o estabelecido neste artigo, podendo, entre outras medidas:

I - implantar procedimentos de compra de produtos ou embalagens usados;

II - disponibilizar postos de entrega de resíduos reutilizáveis e recicláveis;

III - atuar em parceria com cooperativas ou outras formas de associação de catadores de materiais reutilizáveis e recicláveis, nos casos de que trata o § 1o.

§ 4oOs consumidores deverão efetuar a devolução após o uso, aos comerciantes ou distribuidores, dos produtos e das embalagens a que se referem os incisos I a VI do caput, e de outros produtos ou embalagens objeto de logística reversa, na forma do § 1o.

§ 5oOs comerciantes e distribuidores deverão efetuar a devolução aos fabricantes ou aos importadores dos produtos e embalagens reunidos ou devolvidos na forma dos §§ 3o e 4o.

§ 6oOs fabricantes e os importadores darão destinação ambientalmente adequada aos produtos e às embalagens reunidos ou devolvidos, sendo o rejeito encaminhado para a disposição final ambientalmente adequada, na forma estabelecida pelo órgão competente do Sisnama e, se houver, pelo plano municipal de gestão integrada de resíduos sólidos.

§ 7oSe o titular do serviço público de limpeza urbana e de manejo de resíduos sólidos, por acordo setorial ou termo de compromisso firmado com o setor empresarial, encarregar-se de atividades de responsabilidade dos fabricantes, importadores, distribuidores e comerciantes nos sistemas de logística reversa dos produtos e embalagens a que se refere este artigo, as ações do poder público serão devidamente remuneradas, na forma previamente acordada entre as partes.

§ 8oCom exceção dos consumidores, todos os participantes dos sistemas de logística reversa manterão atualizadas e disponíveis ao órgão municipal competente e a outras autoridades informações completas sobre a realização das ações sob sua responsabilidade.

Art. 34.Os acordos setoriais ou termos de compromisso referidos no inciso IV do caput do art. 31 e no § 1o do art. 33 podem ter abrangência nacional, regional, estadual ou municipal.

§ 1oOs acordos setoriais e termos de compromisso firmados em âmbito nacional têm prevalência sobre os firmados em âmbito regional ou estadual, e estes sobre os firmados em âmbito municipal. (Vide Decreto nº 9.177, de 2017)

§ 2oNa aplicação de regras concorrentes consoante o § 1o, os acordos firmados com menor abrangência geográfica podem ampliar, mas não abrandar, as medidas de proteção ambiental constantes nos acordos setoriais e termos de compromisso firmados com maior abrangência geográfica. (Vide Decreto nº 9.177, de 2017)

Art. 35.Sempre que estabelecido sistema de coleta seletiva pelo plano municipal de gestão integrada de resíduos sólidos e na aplicação do art. 33, os consumidores são obrigados a:

I - acondicionar adequadamente e de forma diferenciada os resíduos sólidos gerados;

II - disponibilizar adequadamente os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis para coleta ou devolução.

Parágrafo único.O poder público municipal pode instituir incentivos econômicos aos consumidores que participam do sistema de coleta seletiva referido no caput, na forma de lei municipal.

Art. 36.No âmbito da responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida dos produtos, cabe ao titular dos serviços públicos de limpeza urbana e de manejo de resíduos sólidos, observado, se houver, o plano municipal de gestão integrada de resíduos sólidos:

I - adotar procedimentos para reaproveitar os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis oriundos dos serviços públicos de limpeza urbana e de manejo de resíduos sólidos;

II - estabelecer sistema de coleta seletiva;

III - articular com os agentes econômicos e sociais medidas para viabilizar o retorno ao ciclo produtivo dos resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis oriundos dos serviços de limpeza urbana e de manejo de resíduos sólidos;

IV - realizar as atividades definidas por acordo setorial ou termo de compromisso na forma do § 7o do art. 33, mediante a devida remuneração pelo setor empresarial;

V - implantar sistema de compostagem para resíduos sólidos orgânicos e articular com os agentes econômicos e sociais formas de utilização do composto produzido;

VI - dar disposição final ambientalmente adequada aos resíduos e rejeitos oriundos dos serviços públicos de limpeza urbana e de manejo de resíduos sólidos.

§ 1oPara o cumprimento do disposto nos incisos I a IV do caput, o titular dos serviços públicos de limpeza urbana e de manejo de resíduos sólidos priorizará a organização e o funcionamento de cooperativas ou de outras formas de associação de catadores de materiais reutilizáveis e recicláveis formadas por pessoas físicas de baixa renda, bem como sua contratação.

§ 2oA contratação prevista no § 1o é dispensável de licitação, nos termos do inciso XXVII do art. 24 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993.

CAPÍTULO IV
DOS RESÍDUOS PERIGOSOS

Art. 37.A instalação e o funcionamento de empreendimento ou atividade que gere ou opere com resíduos perigosos somente podem ser autorizados ou licenciados pelas autoridades competentes se o responsável comprovar, no mínimo, capacidade técnica e econômica, além de condições para prover os cuidados necessários ao gerenciamento desses resíduos.

Art. 38.As pessoas jurídicas que operam com resíduos perigosos, em qualquer fase do seu gerenciamento, são obrigadas a se cadastrar no Cadastro Nacional de Operadores de Resíduos Perigosos.

§ 1oO cadastro previsto no caput será coordenado pelo órgão federal competente do Sisnama e implantado de forma conjunta pelas autoridades federais, estaduais e municipais.

§ 2oPara o cadastramento, as pessoas jurídicas referidas no caput necessitam contar com responsável técnico pelo gerenciamento dos resíduos perigosos, de seu próprio quadro de funcionários ou contratado, devidamente habilitado, cujos dados serão mantidos atualizados no cadastro.

§ 3oO cadastro a que se refere o caput é parte integrante do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais e do Sistema de Informações previsto no art. 12.

Art. 39.As pessoas jurídicas referidas no art. 38 são obrigadas a elaborar plano de gerenciamento de resíduos perigosos e submetê-lo ao órgão competente do Sisnama e, se couber, do SNVS, observado o conteúdo mínimo estabelecido no art. 21 e demais exigências previstas em regulamento ou em normas técnicas.

§ 1oO plano de gerenciamento de resíduos perigosos a que se refere o caput poderá estar inserido no plano de gerenciamento de resíduos a que se refere o art. 20.

§ 2oCabe às pessoas jurídicas referidas no art. 38:

I - manter registro atualizado e facilmente acessível de todos os procedimentos relacionados à implementação e à operacionalização do plano previsto no caput;

II - informar anualmente ao órgão competente do Sisnama e, se couber, do SNVS, sobre a quantidade, a natureza e a destinação temporária ou final dos resíduos sob sua responsabilidade;

III - adotar medidas destinadas a reduzir o volume e a periculosidade dos resíduos sob sua responsabilidade, bem como a aperfeiçoar seu gerenciamento;

IV - informar imediatamente aos órgãos competentes sobre a ocorrência de acidentes ou outros sinistros relacionados aos resíduos perigosos.

§ 3oSempre que solicitado pelos órgãos competentes do Sisnama e do SNVS, será assegurado acesso para inspeção das instalações e dos procedimentos relacionados à implementação e à operacionalização do plano de gerenciamento de resíduos perigosos.

§ 4oNo caso de controle a cargo de órgão federal ou estadual do Sisnama e do SNVS, as informações sobre o conteúdo, a implementação e a operacionalização do plano previsto no caput serão repassadas ao poder público municipal, na forma do regulamento.

Art. 40.No licenciamento ambiental de empreendimentos ou atividades que operem com resíduos perigosos, o órgão licenciador do Sisnama pode exigir a contratação de seguro de responsabilidade civil por danos causados ao meio ambiente ou à saúde pública, observadas as regras sobre cobertura e os limites máximos de contratação fixados em regulamento.

Parágrafo único.O disposto no caput considerará o porte da empresa, conforme regulamento.

Art. 41.Sem prejuízo das iniciativas de outras esferas governamentais, o Governo Federal deve estruturar e manter instrumentos e atividades voltados para promover a descontaminação de áreas órfãs.

Parágrafo único.Se, após descontaminação de sítio órfão realizada com recursos do Governo Federal ou de outro ente da Federação, forem identificados os responsáveis pela contaminação, estes ressarcirão integralmente o valor empregado ao poder público.

CAPÍTULO V
DOS INSTRUMENTOS ECONÔMICOS

Art. 42.O poder público poderá instituir medidas indutoras e linhas de financiamento para atender, prioritariamente, às iniciativas de:

I - prevenção e redução da geração de resíduos sólidos no processo produtivo;

II - desenvolvimento de produtos com menores impactos à saúde humana e à qualidade ambiental em seu ciclo de vida;

III - implantação de infraestrutura física e aquisição de equipamentos para cooperativas ou outras formas de associação de catadores de materiais reutilizáveis e recicláveis formadas por pessoas físicas de baixa renda;

IV - desenvolvimento de projetos de gestão dos resíduos sólidos de caráter intermunicipal ou, nos termos do inciso I do caput do art. 11, regional;

V - estruturação de sistemas de coleta seletiva e de logística reversa;

VI - descontaminação de áreas contaminadas, incluindo as áreas órfãs;

VII - desenvolvimento de pesquisas voltadas para tecnologias limpas aplicáveis aos resíduos sólidos;

VIII - desenvolvimento de sistemas de gestão ambiental e empresarial voltados para a melhoria dos processos produtivos e ao reaproveitamento dos resíduos.

Art. 43.No fomento ou na concessão de incentivos creditícios destinados a atender diretrizes desta Lei, as instituições oficiais de crédito podem estabelecer critérios diferenciados de acesso dos beneficiários aos créditos do Sistema Financeiro Nacional para investimentos produtivos.

Art. 44.A União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, no âmbito de suas competências, poderão instituir normas com o objetivo de conceder incentivos fiscais, financeiros ou creditícios, respeitadas as limitações da Lei Complementar no 101, de 4 de maio de 2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal), a:

I - indústrias e entidades dedicadas à reutilização, ao tratamento e à reciclagem de resíduos sólidos produzidos no território nacional;

II - projetos relacionados à responsabilidade pelo ciclo de vida dos produtos, prioritariamente em parceria com cooperativas ou outras formas de associação de catadores de materiais reutilizáveis e recicláveis formadas por pessoas físicas de baixa renda;

III - empresas dedicadas à limpeza urbana e a atividades a ela relacionadas.

Art. 45.Os consórcios públicos constituídos, nos termos da Lei no 11.107, de 2005, com o objetivo de viabilizar a descentralização e a prestação de serviços públicos que envolvam resíduos sólidos, têm prioridade na obtenção dos incentivos instituídos pelo Governo Federal.

Art. 46.O atendimento ao disposto neste Capítulo será efetivado em consonância com a Lei Complementar nº 101, de 2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal), bem como com as diretrizes e objetivos do respectivo plano plurianual, as metas e as prioridades fixadas pelas leis de diretrizes orçamentárias e no limite das disponibilidades propiciadas pelas leis orçamentárias anuais.

CAPÍTULO VI
DAS PROIBIÇÕES

Art. 47.São proibidas as seguintes formas de destinação ou disposição final de resíduos sólidos ou rejeitos:

I - lançamento em praias, no mar ou em quaisquer corpos hídricos;

II - lançamento in natura a céu aberto, excetuados os resíduos de mineração;

III - queima a céu aberto ou em recipientes, instalações e equipamentos não licenciados para essa finalidade;

IV - outras formas vedadas pelo poder público.

§ 1oQuando decretada emergência sanitária, a queima de resíduos a céu aberto pode ser realizada, desde que autorizada e acompanhada pelos órgãos competentes do Sisnama, do SNVS e, quando couber, do Suasa.

§ 2oAssegurada a devida impermeabilização, as bacias de decantação de resíduos ou rejeitos industriais ou de mineração, devidamente licenciadas pelo órgão competente do Sisnama, não são consideradas corpos hídricos para efeitos do disposto no inciso I do caput.

Art. 48.São proibidas, nas áreas de disposição final de resíduos ou rejeitos, as seguintes atividades:

I - utilização dos rejeitos dispostos como alimentação;

II - catação, observado o disposto no inciso V do art. 17;

III - criação de animais domésticos;

IV - fixação de habitações temporárias ou permanentes;

V - outras atividades vedadas pelo poder público.

Art. 49.É proibida a importação de resíduos sólidos perigosos e rejeitos, bem como de resíduos sólidos cujas características causem dano ao meio ambiente, à saúde pública e animal e à sanidade vegetal, ainda que para tratamento, reforma, reúso, reutilização ou recuperação.

TÍTULO IV
DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS E FINAIS

Art. 50.A inexistência do regulamento previsto no § 3o do art. 21 não obsta a atuação, nos termos desta Lei, das cooperativas ou outras formas de associação de catadores de materiais reutilizáveis e recicláveis.

Art. 51.Sem prejuízo da obrigação de, independentemente da existência de culpa, reparar os danos causados, a ação ou omissão das pessoas físicas ou jurídicas que importe inobservância aos preceitos desta Lei ou de seu regulamento sujeita os infratores às sanções previstas em lei, em especial às fixadas na Lei no 9.605, de 12 de fevereiro de 1998, que "dispõe sobre as sanções penais e administrativas derivadas de condutas e atividades lesivas ao meio ambiente, e dá outras providências", e em seu regulamento.

Art. 52.A observância do disposto no caput do art. 23 e no § 2o do art. 39 desta Lei é considerada obrigação de relevante interesse ambiental para efeitos do art. 68 da Lei nº 9.605, de 1998, sem prejuízo da aplicação de outras sanções cabíveis nas esferas penal e administrativa.

Art. 53.O § 1o do art. 56 da Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998, passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 56.....

§ 1ºNas mesmas penas incorre quem:

I - abandona os produtos ou substâncias referidos no caput ou os utiliza em desacordo com as normas ambientais ou de segurança;

II - manipula, acondiciona, armazena, coleta, transporta, reutiliza, recicla ou dá destinação final a resíduos perigosos de forma diversa da estabelecida em lei ou regulamento.

....." (NR)

Art. 54. A disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos deverá ser implantada até 31 de dezembro de 2020, exceto para os Municípios que até essa data tenham elaborado plano intermunicipal de resíduos sólidos ou plano municipal de gestão integrada de resíduos sólidos e que disponham de mecanismos de cobrança que garantam sua sustentabilidade econômico-financeira, nos termos do art. 29 da Lei nº 11.445, de 5 de janeiro de 2007, para os quais ficam definidos os seguintes prazos:(Redação dada pela Lei nº 14.026, de 2020)

I - até 2 de agosto de 2021, para capitais de Estados e Municípios integrantes de Região Metropolitana (RM) ou de Região Integrada de Desenvolvimento (Ride) de capitais;(Incluído pela Lei nº 14.026, de 2020)

II - até 2 de agosto de 2022, para Municípios com população superior a 100.000 (cem mil) habitantes no Censo 2010, bem como para Municípios cuja mancha urbana da sede municipal esteja situada a menos de 20 (vinte) quilômetros da fronteira com países limítrofes;(Incluído pela Lei nº 14.026, de 2020)

III - até 2 de agosto de 2023, para Municípios com população entre 50.000 (cinquenta mil) e 100.000 (cem mil) habitantes no Censo 2010; e(Incluído pela Lei nº 14.026, de 2020)

IV - até 2 de agosto de 2024, para Municípios com população inferior a 50.000 (cinquenta mil) habitantes no Censo 2010.(Incluído pela Lei nº 14.026, de 2020)

§ 1º (VETADO).(Incluído pela Lei nº 14.026, de 2020)

§ 2º Nos casos em que a disposição de rejeitos em aterros sanitários for economicamente inviável, poderão ser adotadas outras soluções, observadas normas técnicas e operacionais estabelecidas pelo órgão competente, de modo a evitar danos ou riscos à saúde pública e à segurança e a minimizar os impactos ambientais.(Incluído pela Lei nº 14.026, de 2020)

Art. 55.O disposto nos arts. 16 e 18 entra em vigor 2 (dois) anos após a data de publicação desta Lei.

Art. 56.A logística reversa relativa aos produtos de que tratam os incisos V e VI do caput do art. 33 será implementada progressivamente segundo cronograma estabelecido em regulamento.(Regulamento)

Art. 57.Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília,2deagostode 2010; 189o da Independência e 122o da República.

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. RESOLUÇÃO-RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004. DISPÕE SOBRE REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004

Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto n.º 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593 de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004,

Considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

Considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação;

Considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico- sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional;

Adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Art. 2º A presente Resolução pode ser complementada pelosórgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

Art. 3º Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico constante do Anexo I desta Resolução.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Fica revogada a Resolução CNNPA nº 16, publicada no Diário Oficial da União em 28 de junho de 1978.

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma

da Lei n° 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

LÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES

ANEXO
REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1 - ALCANCE

1.1. Objetivo

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

1.2. Âmbito de Aplicação.

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatéssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisserias e congêneres.

As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as

cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

2- DEFINIÇÕES

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

2.1 Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;

b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ouà temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;

c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

2.2 Anti-sepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

2.3 Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênicosanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

2.4 Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

2.5 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.6 Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não

comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.7 Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

2.8 Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

2.9 Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

2.10 Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

2.11 Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

2.12 Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.13 Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos"in natura", produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

2.14 Registro: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

2.15 Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos daárea de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

2.16 Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento deágua.

2.17 Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimentoé manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

2.18 Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

3. REFERÊNCIAS

3.1 BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

3.2 BRASIL. Lei nº 6360, de 23 de setembro de 1976. Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências.

3.3 BRASIL. Lei n° 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

3.4 BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.5 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.

3.6 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/ Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade naÁrea de Alimentos.

3.7 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 152, de 26 de fevereiro de 1999. Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.8 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998. Regulamento Técnico contendo Medidas Básicas referentes aos Procedimentos de Verificação Visual do Estado de Limpeza, Remoção de Sujidades por Métodos Físicos e Manutenção do Estado de Integridade e Eficiência de todos os Componentes dos Sistemas de Climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e Prevenção de Riscos à Saúde dos Ocupantes de Ambientes Climatizados.

3.9 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n° 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos

3.10 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 211, de 18 de junho de 1999. Altera os dispositivos das Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.11 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para Funcionamento de Empresas Especializadas na Prestação de Serviços de Controle de Vetores e Pragas Urbanas.

3.12 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 277, de 16 de abril de 2001. Altera os dispositivos do Regulamento Técnico para Produtos destinadosà Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.13 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.

3.14 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003. Orientação Técnica Elaborada por Grupo Técnico Assessor sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo.

3.15 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 518, de 25 de março de 2004. Estabelece os Procedimentos e as Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade.

3.16 BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Norma Regulamentadora nº 7. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

3.17 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

3.18 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

3.19 WORLD HEALTH ORGANIZATION. Genebra, 1999. Basic Food Safety for Health Workers.

4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidosíntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

4.2 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com freqüência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

4.2.2 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

4.2.3 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

4.2.5 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

4.2.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

4.2.7 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

4.3 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

4.4 ABASTECIMENTO DE ÁGUA

4.4.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.4.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

4.4.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em

adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um

intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

4.5 MANEJO DOS RESÍDUOS

4.5.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e

capacidade suficientes para conter os resíduos.

4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

4.5.3 Os resíduos devem ser freqüentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

4.6 MANIPULADORES

4.6.1 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

4.6.2 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico- sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando- se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

4.6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

4.6.8 Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

4.7 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

4.7.1 Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

4.7.2 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.

4.7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

4.7.4 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando- se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

4.8 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

4.8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.

4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

4.8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

4.8.8 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70ºC (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

4.8.9 A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

4.8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

4.8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180ºC (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

4.8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5ºC (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60ºC (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60ºC (sessenta graus Celsius) a 10ºC (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5ºC (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4ºC (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4ºC (quatro graus Celsius) e inferiores a 5ºC (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

4.8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

4.8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

4.9 ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO

4.9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

4.9.3 Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.10 EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO

4.10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

4.10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

4.10.5 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

4.10.6 Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

4.10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

4.11 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

4.11.2 Os POP devem conter as instruções seqüenciais das operações e a freqüência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

4.11.3 Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

4.11.4 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
c) Higienização do reservatório;
d) Higiene e saúde dos manipuladores.

4.11.5 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

4.11.6 Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.11.7 Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

4.11.8 Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a freqüência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênicosanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a freqüência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

4.12. RESPONSABILIDADE

4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

a) Contaminantes alimentares;
b) Doenças transmitidas por alimentos;
c) Manipulação higiênica dos alimentos;
d) Boas Práticas.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. DIVISÃO DE NORMAS TÉCNICAS. REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Prezado Candidato, devido ao formato do material, iremos disponibilizar o conteúdo na íntegra em nosso site oficial, conforme segue:
https://www.apostilasopcao.com.br/retificacoes
Bons estudos!

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. INSPEÇÃO DE CARNES - PADRONIZAÇÃO DE TÉCNICAS, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS - TOMO I BOVINOS: CURRAIS E SEUS ANEXOS - SALA DE MATANÇA, DIPOA, BRASIL

Prezado Candidato, devido ao formato do material, iremos disponibilizar o conteúdo na íntegra em nosso site oficial, conforme segue:
https://www.editorasolucao.com.br/materiais
Bons estudos!

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO SISBI. PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - SISBI-POA

O Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), que faz parte do Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA), padroniza e harmoniza os procedimentos de inspeção de produtos de origem animal para garantir a inocuidade e segurança alimentar.

Os Estados, o Distrito Federal, os Municípios e os os Consórcios Públicos Municipais podem solicitar a equivalência dos seus Serviços de Inspeção. Para obtê-la, é necessário comprovar que têm condições de avaliar a qualidade e a inocuidade dos produtos de origem animal com a mesma eficiência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Os requisitos e demais procedimentos necessários para a adesão ao SISBI-POA já foram definidos peloMinistério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e publicados na Instrução Normativa n° 17/2020, sendo necessário:

-Cadastrar serviços de inspeção, estabelecimentos e produtos inspecionados no e-SISBI;

-Apresentar requerimento de solicitação (Modelo); e

-Elaborar e apresentar Programa de Trabalho (Modelo).

Para preenchimento do Programa de trabalho acesse aqui o guia elaborado pelo Departamento de Suportes e Normas-DSN/SDA/MAPA.

A solicitação de avaliação de adesão deve ser protocolada na Superintendência Federal de Agricultura - SFA da unidade da federação de localização do serviço de inspeção ou da sede do consórcio público municipal para constituição de processo.

Antes do encaminhamento do processo para avaliação da Adesão na Coordenação do SUASA ou pelo Serviço Estadual aderido, a Divisão de Defesa Agropecuária da SFA/MAPA irá verificar a presença dos documentos necessários no e-SISBI conforme check-list de verificação documental de uso exclusivo do MAPA.

Os SIE aderidos, que receberam solicitações de avaliação técnica com o objetivo de orientação de SIM e Consórcios públicos municipais interessados na adesão ao SISBI-POA, podem usar o modelo de check-listelaborado pelo DSN para verificar a presença de documentos mínimos necessários.

Para mais informações sobre os procedimentos de adesão ao SISBI-POAacesse:

https://www.gov.br/pt-br/servicos/solicitar-adesao-de-servico-de-inspecao-estadual-municipal-e-consorcio-publicos-municipais-ao-sisbi-poa

Solicitar adesão de serviço de inspeção estadual, municipal e consórcio públicos municipais ao SISBI-POA

Também foram instituídos gestores estaduais para atuarem como técnicos de referência junto às Superintendências Federais de Agricultura (SFA), responsáveis pela divulgação e orientação aos serviços de inspeção interessados na adesão ao sistema.

BRASIL. MINISTÉRIO AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03, DE 17 DE JANEIRO DE 2000 - REGULAMENTO TÉCNICO DE MÉTODOS DE INSENSIBILIZAÇÃO PARA ABATE HUMANITÁRIO DE ANIMAIS DE AÇOUGUE

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 17 DE JANEIRO DE 2000

O SECRETARIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 83, inciso IV, do Regimento Interno da Secretaria, aprovado pela Portaria Ministerial nº 574, de 8 de dezembro de 1998, e considerando a necessidade de padronizar os Métodos de Insensibilização para o Abate Humanitário estabelecer os requisitos mínimos para a proteção dos animais de açougue e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, antes e durante o abate, a fim de evitar a dor e o sofrimento, e o que consta do Processo nº 21000.003895/99-17, resolve:

Art. 1º Aprovar o REGULAMENTO TÉCNICO DE MÉTODOS DE INSENSIBILIZAÇÃO PARA O ABATE HUMANITÁRIO DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, constante do Anexo desta Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

LUIZ CARLOS DE OLIVEIRA

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE MÉTODOS DE INSENSIBILIZAÇÃO PARA O ABATE HUMANITÁRIO DE ANIMAIS DE AÇOUGUE

1. Alcance

1.1. Objetivo: Estabelecer, padronizar e modernizar os métodos humanitários de insensibilização dos animais de açougue para o abate, assim como o manejo destes nas instalações dos estabelecimentos aprovados para esta finalidade.

1.2. Âmbito de Aplicação - Em todos os estabelecimentos industriais que realizam o abate dos animais de açougue.

2. Definições

2.1. Procedimentos de abate humanitário: É o conjunto de diretrizes técnicas e científicas que garantam o bem-estar dos animais desde a recepção até a operação de sangria

2.2. Animais de açougue: são os mamíferos (bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos) e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, sacrificados em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

2.3. Recepção e encaminhamento ao abate: é o recebimento e toda a movimentação dos animais que antecedem o abate;

2.4. Manejo: é o conjunto de operações de movimentação que deve ser realizada com o mínimo de excitação e desconforto , proibindo-se qualquer ato ou uso de instrumentos agressivos a integridade física dos animais ou provoque reações de aflição;

2.5. Contenção: é a aplicação de um determinado meio físico a um animal, ou de qualquer processo destinado a limitar os seus movimentos, para uma insensibilização eficaz;

2.6. Atordoamento ou Insensibilização: é o processo aplicado ao animal, para proporcionar rapidamente um estado de insensibilidade, mantendo as funções vitais até a sangria;

2.7. Sensibilidade: é o termo usado para expressar as reações indicativas da capacidade de responder a estímulos externos;

2.8. Abate: é a morte de um animal por sangria.

3. Requisitos aplicáveis aos estabelecimentos de abate

3.1. A construção, instalações e os equipamentos dos estabelecimentos de abate, bem como o seu funcionamento devem poupar aos animais qualquer excitação, dor ou sofrimento;

3.2. Os estabelecimentos de abate devem dispor de instalações e equipamentos apropriados ao desembarque dos animais dos meios de transporte;

3.3. Os animais devem ser descarregados o mais rapidamente possível após a chegada; se for inevitável uma espera, os animais devem ser protegidos contra condições climáticas extremas e beneficiar-se de uma ventilação adequada;

3.4. Os animais que corram o risco de se ferirem mutuamente devido à sua espécie, sexo, idade ou origem devem ser mantidos em locais adequados e separados;

3.5. Os animais acidentados ou em estado de sofrimento durante o transporte ou à chegada no estabelecimento de abate devem ser submetidos à matança de emergência. Para tal, os animais não devem ser arrastados e sim transportados para o local do abate de emergência por meio apropriado, meio este que não acarrete qualquer sofrimento inútil;

3.6. A recepção deve assegurar que os animais não sejam acuados, excitados ou maltratados;

3.7. Não será permitido espancar os animais ou agredi-los, erguê-los pelas patas, chifres, pelos, orelhas ou cauda, ocasionando dores ou sofrimento;

3.8. Os animais devem ser movimentados com cuidado. Os bretes e corredores por onde os animais são encaminhados devem ser concebidos de modo a reduzir ao mínimo os riscos de ferimentos e estresse. Os instrumentos destinados a conduzir os animais devem ser utilizados apenas para esse fim e unicamente por instantes. Os dispositivos produtores de descargas elétricas apenas poderão ser utilizados, em caráter excepcional, nos animais que se recusem mover, desde que essas descargas não durem mais de dois segundos e haja espaço suficiente para que os animais avancem. As descargas elétricas, com voltagem estabelecidas nas normas técnicas que regulam o abate de diferentes espécies, quando utilizadas serão aplicadas somente nos membros;

3.9. Os animais mantidos nos currais, pocilgas ou apriscos devem ter livre acesso a água limpa e abundante e, se mantidos por mais de 24 (vinte e quatro) horas, devem ser alimentados em quantidades moderadas e a intervalos adequados.

3.10. Nas espécies que apresentarem acentuada natureza gregária, não deve haver reagrupamento ou mistura de lotes animais de diferentes origens, evitando assim que corram o risco de ferirem-se mutuamente.

4. Contenção

4.1. Os animais devem ser imediatamente conduzidos ao equipamento de insensibilização, logo após a contenção que deverá ser feita conforme o disposto na regulamentação de abate de cada espécie animal;

4.2. Os animais não serão colocados no recinto de insensibilização se o responsável pela operação não puder proceder essa ação imediatamente após a introdução do animal no recinto.

5. Os métodos de insensibilização para o abate humanitário dos animais classificam-se em:

5.1. Método mecânico

5.1.1. Percussivo Penetrativo: Pistola com dardo cativo

5.1.1.1. A pistola deve ser posicionada de modo a assegurar que o dardo penetre no córtex cerebral, através da região frontal.

5.1.1.2 Os animais não serão colocados no recinto de insensibilização se o operador responsável pelo atordoamento não puder proceder a essa ação imediatamente após a introdução do animal nesse recinto; não se deve proceder a imobilização da cabeça do animal até que o magarefe possa efetuar a insensibilização.

5.1.2. Percussivo não penetrativo

5.1.2.1. Este processo só é permitido se for utilizada a pistola que provoque um golpe no crânio. O equipamento deve ser posicionado na cabeça, nas regiões indicadas pelo fabricante e mencionadas em 5.1.1.1;

5.2. Método elétrico

5.2.1. Método elétrico eletronarcose

5.2.1.1. Os eletrodos devem ser colocados de modo a permitir que a corrente elétrica atravesse o cérebro. Os eletrodos devem ter um firme contato com a pele e, caso necessário, devem ser adotadas medidas que garantam um bom contato dos mesmos com a pele, tais como molhar a região e eliminar o excesso de pelos;

5.2.1.2. O equipamento deverá possuir um dispositivo de segurança que o controle, a fim de garantir a indução e a manutenção dos animais em estado de inconsciência até a operação de sangria;

5.2.1.3. O equipamento deverá dispor de um dispositivo sonoro ou visual que indique o período de tempo de sua aplicação;

5.2.1.4. O equipamento deverá dispor de um dispositivo de segurança, posicionado de modo visível, indicando a tensão e a intensidade da corrente, para o seu controle, a fim de garantir a indução e a manutenção dos animais em estado de inconsciência;

5.2.1.5. O equipamento deverá dispor de sensores para verificação da resistência, a corrente elétrica que o corpo do animal oferece, a fim de garantir que a voltagem e a amperagem empregadas na insensibilização sejam proporcionais ao porte do animal, evitando lesões e sofrimento inútil.

5.2.1.6. Caso seja utilizado equipamento de imersão de aves em grupo, deve ser mantida uma tensão suficiente para produzir uma intensidade de corrente eficaz para garantir a insensibilização das aves;

5.2.1.7. Medidas apropriadas devem ser tomadas a fim de assegurar uma passagem satisfatória da corrente elétrica, mediante um bom contato, conseguido, molhando-se as patas das aves e os ganchos de suspensão.

5.3. Método da exposição à atmosfera controlada

5.3.1. A atmosfera com dióxido de carbono ou com mistura de dióxido de carbono e gases do ar onde os animais são expostos para insensibilização deve ser controlada para induzir e manter os animais em estado de inconsciência até a sangria, sem submetê-los a lesões e sofrimento físico;

5.3.2. Os equipamentos onde os animais são expostos à atmosfera controlada devem ser concebidos, construídos e mantidos de forma a conter o animal adequadamente, eliminando a possibilidade de compressão sobre o corpo do animal, de forma que não provoque lesões e sofrimento físico;

5.3.3. O equipamento deve dispor de aparelhos para medir a concentração de gás no ponto de exposição máxima. Esses aparelhos devem emitir um sinal de alerta, visível e/ou audível pelo operador, caso a concentração de dióxido de carbono esteja fora dos limites recomendáveis pelo fabricante;

5.3.4. A concentração de dióxido de carbono, em seu nível máximo, em volume, deve ser de, pelo menos, 70% para suínos e 30% para aves.

6. Sangria dos animais

6.1. A operação de sangria deve ser iniciada logo após a insensibilização do animal, de modo a provocar um rápido, profuso e mais completo possível escoamento do sangue, antes de que o animal recupere a sensibilidade;

6.2. A operação de sangria é realizada pela seção dos grandes vasos do pescoço, no máximo 1 minuto após a insensibilização;

6.3. Após a seção dos grandes vasos do pescoço, não serão permitidas, na calha de sangria, operações que envolvam mutilações, até que o sangue escoe ao máximo possível, tolerando-se a estimulação elétrica com o objetivo de acelerar as modificações post-mortem;

6.4 . Na sangria automatizada (aves), torna-se necessária a supervisão de um operador, visando proceder manualmente o processo, em caso de falha do equipamento, impedindo que o animal alcance a escaldagem sem a devida morte pela sangria.

7. Requisitos para a aprovação dos métodos de insensibilização para o abate humanitário

7.1. Métodos de insensibilização consagrados

7.1.1. Os procedimentos de insensibilização já de pleno uso dos estabelecimentos referidos neste regulamento, estão dispensados de aprovação; no entanto, no prazo de 60 (sessenta dias) após a publicação deste regulamento, os estabelecimentos devem apresentar ao Serviço de Inspeção Federal local, a descrição detalhada dos procedimentos adotados, em conformidade com os itens a seguir deste Regulamento Técnico, sem prejuízo de, mais tarde, vir a ser incluída nos programas estabelecidos pela Portaria nº 046, de 10.02.98, publicada no D.O.U. em 16.03.98, que instituem o Sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle - APPCC:

7.1.2. Especificações do método de insensibilização

A descrição do método de insensibilização referido no item 7.1. deve contemplar, no mínimo, os seguintes aspectos:

7.1.2.1. Razão social do estabelecimento;

7.1.2.2. Endereço do estabelecimento;

7.1.2.3. Número de registro do estabelecimento no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA;

7.1.2.4. Espécie animal;

7.1.2.5. Método de insensibilização;

7.1.2.6. Equipamentos utilizados;

7.1.2.7. Princípio da ação;

7.1.2.8. Especificações do equipamento de insensibilização, enfatizando sobretudo os seguintes aspectos: energia cinética necessária à insensibilização, concentração de CO2, tensão, corrente, duração da insensibilidade, dependendo do método utilizado;

7.1.2.9. Forma de emprego do equipamento, indicando a região do corpo do animal e tempo;

7.1.2.10. O fabricante do equipamento de insensibilização deve fornecer treinamento com instalações apropriadas e pessoal capacitado para :

7.1.2.10.1. Operadores de insensibilizador: manuseio correto torna mais seguro para o operador e evita o sofrimento inútil para o animal.

7.1.2.10.2. Responsáveis pela manutenção: manutenção correta evita acidentes e quebras constantes do equipamento.

7.1.2.11. Limites críticos;

No abate em escala, é inevitável que ocorram variações biológicas relacionadas com o início, tempo de duração da insensibilidade e defeitos da sangria. Esta é razão pela qual, as especificações do processo de insensibilização devem incluir também os limites críticos baseados em observações práticas, com a finalidade de monitorar e acompanhar o andamento do processo;

7.1.2.12. Tempos máximos do intervalo compreendido entre: contenção/início da insensibilização e insensibilização/operação de sangria;

7.1.2.13. Tipo e freqüência da inspeção do equipamento de insensibilização;

7.1.2.14. Responsável técnico do estabelecimento;

7.2. Controle do método de insensibilização e da operação de sangria Os estabelecimentos de abate devem incluir, no detalhamento dos seus procedimentos apresentados ao Serviço de Inspeção Federal local, um Programa de Controle do Processo direcionado aos seguintes aspectos:

7.2.1. Fatores relacionados com o equipamento de insensibilização São fatores que descritos possibilitarão ações de manutenção preventiva e corretiva, visando a eficácia do equipamento ao longo de sua vida útil. Mesmo quando o equipamento é adequadamente instalado e submetido a uma manutenção periódica, o seu desempenho pode ser insuficiente em termos de abate humanitário, se este não for operado corretamente. Assim, o Programa de Controle do Processo deve prever:

7.2.1.1. Sistema de contenção dos animais submetidos à insensibilização;

7.2.1.2. Possibilidade de ajuste do equipamento de contenção para cada situação, em função de variações de peso e tamanho dos animais de uma mesma espécie;

7.2.2. Fator que interfere na insensibilização através dos métodos mecânicos;

7.2.2.1. Limpeza e lubrificação diária da pistola;

7.2.2.2. Energia Cinética (de impacto), suficiente para insensibilizar o animal.

7.2.3. Fatores que interferem na insensibilização através do método elétrico

7.2.3.1. Corrente e tensão aplicadas, proporcionais ao porte de cada animal;

7.2.3.2. Tempo de aplicação da corrente;

7.2.3.3. Checagem do circuito elétrico;

7.2.3.4. Condições físicas dos eletrodos;

7.2.3.5. Limpeza dos eletrodos;

7.2.4. Fatores que interferem na insensibilização relacionados com a atmosfera controlada

7.2.4.1. Controle da concentração do dióxido de carbono e dos gases do ar, quando também utilizados, no seu ponto máximo de concentração;

7.2.4.2. Tamanho e peso dos animais de uma mesma espécie;

7.2.4.3. Tempo de permanência do animal no equipamento;

7.2.4.4. Intervalo de tempo entre a saída do equipamento de insensibilização até a sangria.

7.3. Fatores relacionados com a operação de sangria

7.3.1. Descrição da operação de sangria;

7.3.2. Limites críticos.

8. Monitoramento do programa

Cabe ao estabelecimento, realizar, pelo menos uma vez ao dia, o monitoramento do processo de insensibilização e sangria.

Este monitoramento será realizado, no mínimo, através da checagem dos seguintes aspectos:

8.1. velocidade do fluxo do abate, fluxo mínimo de corrente e tensão para animais de mesma espécie, de acordo com o tamanho e peso;

8.2. posição dos eletrodos no caso de insensibilização elétrica;

8.3.contrações musculares, tônicas e clônicas após a insensibilização;

8.4. intervalos de tempo entre a contenção e o início da insensibilização e entre a insensibilização e a sangria.

8.5. da seção das artérias carótidas e/ou do tronco bicarótico;

8.6. do cérebro, para identificar o efeito da ação mecânica.

8.7. outras técnicas para avaliação do método de abate poderão ser incorporadas, desde que se enquadremnos métodos estabelecidos em legislação específica.

9. Verificação do processo a ser efetuada pela Inspeção Federal junto ao estabelecimento

O Serviço de Inspeção Federal junto ao estabelecimento é responsável pela fiscalização do cumprimento deste Regulamento Técnico, devendo proceder à verificação do processo de insensibilização e sangria, mediante:

9.1. observação, em caráter aleatório, das operações de insensibilização e sangria e inspeção dos equipamentos respectivos;

9.2. revisão dos registros de monitoramento levados a efeito pelo estabelecimento;

9.3. comparação do resultado das observações e da inspeção efetuadas com os registros correspondentes ao monitoramento realizado pelo Controle de Qualidade do estabelecimento.

10. Aprovação de outros métodos de insensibilização

Admite-se a adoção de outros métodos de insensibilização. Torna-se necessário, para tanto, que a parte interessada adote os seguintes procedimentos:

10.1. Requerer ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal DIPOA da Secretária de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, a aprovação do método. Anexar ao requerimento literatura especializada ou trabalho técnico-científico, avalizado por instituição de pesquisa, pública ou privada, registrada e/ou certificada pelo órgão competente.

11. Disposições gerais e transitórias

11.1. No abate de coelhos permitir-se-á a insensibilização através de pequeno golpe no crânio, efetuado com eficácia, de modo a resultar num estado de inconsciência imediata, até o desenvolvimento de um sistema de abate humanitário baseado em princípios científicos, devidamente comprovados por intermédio de literatura especializada.

11.2. A insensibilização dos animais silvestres, criados em cativeiro, deverá ser disciplinada por ocasião da emissão dos Regulamentos Técnicos que regerão os abates dos mesmos.

11.3. É facultado o sacrifício de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que sejam destinados ao consumo por comunidade religiosa que os requeira ou ao comércio internacional com países que façam essa exigência, sempre atendidos os métodos de contenção dos animais.

12. Referências

12.1. Anil, M.H & MacKinstry, J.L. The Effectiveness of High Frequency Electrical Stunning in Pigs. Meat Science 31 (1992) 481- 491

12.2. Blackmore, D. K and Delany, M. W. Slaughter of stock - A pratical Review and Guide. Publication No 119 - Veterinary Continuing Education - Massey University; Palmeraton North - New Zealand - 1998

12.3. Jornal Oficial das Comunidades Européias. Diretiva 93/119CE, do Conselho, de 22 de dezembro de 1993, relativa à proteção dos animais no abate e/ou occisão

12.4. Troeger, K. Sacrificio: Protección animal y calidad de carne. Fleischwirtsch, 71 (9) 1991 - 3 9

12.5. Troeger, K. and Woltersdorf, W. Gas anesthesia of slaughter pig. Fleischwirtsch, español 2/1991 - 1063 1068

12.6. Inspeção de Carnes - Padronização de Técnicas, Instalações e Equipamentos, I - Bovinos: Currais seus Anexos - Sala de Matança - 1971, DIPOA/Ministério da Agricultura, Brasil

12.7. Portaria N.º 711, de 01/11/95, publicada no DOU de 03/11/95, Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Abate e Industrialização de Suínos, Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, Brasil

12.8. Portaria N.º 210, de 10/11/98, publicada no DOU de 26/11/98, republicada no DOU de 05/03/99, Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carnes de Aves, Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

D.O.U., 24/01/2000

BRASIL. MINISTÉRIO AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 42, DE 20 DE DEZEMBRO DE 1999 - PLANO NACIONAL DE CONTROLE DE RESÍDUOS EM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Prezado Candidato, devido ao formato do material, iremos disponibilizar o conteúdo na íntegra em nosso site oficial, conforme segue:
https://www.editorasolucao.com.br/materiais
Bons estudos!

BRASIL. PORTARIA MS Nº 1.428, DE 26 DE NOVEMBRO DE 1993. APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSPEÇÃO SANITÁRIA DE ALIMENTO; DIRETRIZES PARA O ESTABELECIMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO E DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS NA ÁREA DE ALIMENTOS; E REGULAMENTO TÉCNICO PARA O ESTABELECIMENTO DE PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SERVIÇOS E PRODUTOS NA ÁREA DE ALIMENTOS

PORTARIA Nº 1.428, DE 26 DE NOVEMBRO DE 1993

O Ministro de Estado da Saúde, no uso de suas atribuições legais, e

Considerando que a Lei nº 8.080, de 19.09.90, que institui o Sistema Único de Saúde, estabelece a necessidade da melhoria da qualidade de vida decorrente da utilização de bens, serviços e ambientes oferecidos à população na área de alimentos, através de novos ordenamentos que regulam, no âmbito da saúde, as relações entre agentes econômicos, a qualidade daqueles recursos e o seu consumo ou utilização;

Considerando que essa legislação estabelece o redirecionamento das ações de vigilância sanitária, com vistas a sua descentralização para os demais níveis das esferas de governo, através de instrumentos adequados ao seu integral exercício;

Considerando que a Lei nº 6.437, de 20.08.77 e o Decreto nº 77.052, de 19.01.76, estabelecem a necessidade da responsabilidade técnica;

Considerando que o estabelecido pelo Código de Defesa do Consumidor, com vistas à proteção da saúde do consumidor, responsabiliza os prestadores de serviços e produtores pelo fato do produto e do serviço;

Considerando as deliberações da Audiência Pública, convocada através da Portaria DETEN/SVS nº 058, de 17.05.93, publicada no D.O.U. de 31.05.93, realizada em 05.08.93;

Considerando que a prática da fiscalização sanitária de alimentos, base das ações de vigilância sanitária de alimentos, inserida nas ações de saúde, deve: - integrar as ações de vigilância sanitária e as avaliações de risco epidemiológico dentro das prioridades locais, seguindo as determinações do Sistema Único de Saúde; - utilizar a inspeção como instrumento da fiscalização sanitária, abrangendo o conjunto das etapas que compõem a cadeia alimentar, incluindo suas interrelações com o meio ambiente, o homem e seu contexto sócio-econômico; - objetivar a proteção e defesa da saúde do consumidor, em caráter preventivo, através da prática da inspeção sanitária, como forma de assegurar as diretrizes aqui estabelecidas; resolve:

Art. 1º Aprovar, na forma dos textos anexos, o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos" - COD-100 a 001.0001, as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" - COD- 100 a 002.0001, e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos"- COD- 100 a 003.0001 e COD- 100 a 004.0001.

Art. 2º Determinar que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade, e atendam aos PIQ's para Produtos e Serviços na Área de Alimentos, em consonância com o estabelecido na presente Portaria.

Art. 3º Utilizar os instrumentos de controle na área de alimentos, na forma estabelecida, com vistas à integração com os demais Órgãos e Entidades que atuam nessa área, na defesa da saúde pública.

Art. 4º A implementação da presente Portaria dar-se-á na forma e nos prazos definidos no Cronograma apresentado.

Art. 5º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

HENRIQUE SANTILLO

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSPEÇÃO SANITÁRIA DE ALIMENTOS COD - 100 À 001.0001

1. OBJETIVO

1.1. OBJETIVO GERAL:

Estabelecer as orientações necessárias que permitam executar as atividades de inspeção sanitária, de forma a avaliar as Boas Práticas para a obtenção de padrões de identidade e qualidade de produtos e serviços na área de alimentos com vistas à proteção da saúde da população.

1.2. OBJETIVO ESPECÍFICO:

Avaliar a eficácia e efetividade dos processos, meios e instalações, assim como dos controles utilizados na produção, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização e consumo de alimentos através do Sistema de Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC) de forma a proteger a saúde o consumidor;

Avaliar os projetos da Qualidade das empresas produtoras e prestadores de serviços quanto à garantia da qualidade dos alimentos oferecidos à população;

NOTA: O Sistema de Avaliação por análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle (AC) adotado refere-se à recomendação da Organização Mundial de Saúde (OMS).

2. ABRANGÊNCIA:

Se aplica a todos os Órgãos de Vigilância Sanitária nos níveis federal, estadual e municipal, nas atividades primárias, secundárias e terciárias em toda a cadeia alimentar.

3. DEFINIÇÕES:

Para efeito deste Regulamento são adotados as seguintes definições:

3.1. Inspeção Sanitária: é o procedimento da fiscalização efetuado pela autoridade sanitária que avalia em toda a cadeia alimentar as Boas Práticas de Produção e/ou as Boas Práticas de Prestação de Serviços com vistas ao atingimento do Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecido através da verificação do cumprimento dos procedimentos previstos nos seus manuais , na utilização do Sistema de APPCC, e no atendimento à legislação sanitária. Orienta ainda a intervenção, objetivando a prevenção de agravos à saúde do consumidor no que se refere às questões sanitárias, inclusive quanto ao teor nutricional.

3.2. Laudo de Inspeção: peça escrita fundamentada técnica e/ou legalmente, no qual a autoridade sanitária que realizou a inspeção registra suas conclusões a partir da avaliação sobre o cumprimento da legislação em vigor e de Projetos da Garantia da Qualidade considerando as Boas Práticas em função do Padrão de Identidade e Qualidade, bem como as orientações e intervenções necessárias. A critério da autoridade sanitária, será solicitada a análise laboratorial específica, cujo resultado poderá contribuir para a conclusão do laudo de inspeção sanitária. Esse instrumento constituir-se-á no único documento de que se valerão as partes, a todos os efeitos posteriores que possam surgir.

3.3. Cadeia Alimentar: para efeito desta norma se entende cadeia alimentar como todas as atividades relacionadas à produção, beneficiamento, armazenamento, transporte, industrialização, embalagem, reembalagem, comercialização, utilização e consumo de alimentos, considerando-se suas interações com o meio ambiente, o homem e seu contexto sócio-econômico.

3.4. Sistema de Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle APPCC: para efeito desta norma se entende como metodologia sistemática de identificação, avaliação e controle de perigos de contaminação dos alimentos.

4. PRINCÍPIOS GERAIS:

- A Inspeção Sanitária, atividade desenvolvida pela Autorizada Sanitária devidamente credenciada pelo Serviço de Vigilância Sanitária, divide-se para efeito deste Regulamento em:

- Inspeção Programada: é aquela regular e sistemática definida a partir de um planejamento conjunto do Serviço de Vigilância Sanitária e laboratório com o objetivo de estabelecer prioridades quanto ao enfoque de risco epidemiológico local e, conseqüentemente, o levantamento das necessidades financeiras, de pessoal, equipamentos e materiais, inclusive quanto ao apoio laboratorial, de forma a atender às demandas detectadas pelo risco epidemiológico.

Inspeção Especial: é aquela exigida por um determinado evento que teve como conseqüência, um agravo ao consumidor e/ou trabalhador com vistas a determinar e intervir na causa dos efeitos prejudiciais à saúde humana.

Em vista da impossibilidade de sua programação, a Vigilância Sanitária reserva em seu planejamento um percentual de disponibilidades para atender esse tipo de ação.

- No estabelecimento das prioridades aqui definidas considerar-se-á o diagnóstico epidemiológico local contemplando o perfil sócio-econômico entre outros aspectos da sua população, tais como, a produção agropecuária, as principais atividades industriais e mercantis, e a própria infra-estrutura dos Serviços de Vigilância Sanitária.

- Cada Serviço de Vigilância Sanitária deverá dispor das informações estabelecidas no item anterior, de forma a organizar-se em termos de recursos humanos, considerando os aspectos multi-disciplinares da área de alimentos, a estrutura física (instalações, viatura, equipamentos e materiais em geral), infra-estrutura laboratorial necessária e um sistema de informações, e, assim, estabelecer as bases para a programação de suas ações preventivas.

- Caberá ao Serviço de Vigilância Sanitária, em resposta às reclamações dos consumidores, informações dos serviços de saúde ou de setor produtivo ou mercantil a determinação do tipo de inspeção a ser adotado.

5. PROCEDIMENTOS:

Os procedimentos da inspeção deverão obedecer ao "Manual de Inspeção".

6. ORGANIZAÇÃO DOS SERVIÇOS QUANTO A RECURSOS HUMANOS, EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PARA INSPEÇÃO:

- O Serviço de Vigilância Sanitária deverá possuir recursos humanos, em quantidade e qualidade, de forma a atender às necessidades locais quanto ao risco epidemiológico.

- O Serviço de Vigilância Sanitária deverá dispor de instrumentos, ferramentas, equipamentos e meios de locomoção necessários ao atingimento dos objetivos da atividade.

7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:

- A avaliação que objetivará a proteção da saúde do consumidor usará como critério a identificação de fatores de risco e, conseqüentemente, a prevenção através da intervenção oportuna.

- Os resultados dessa avaliação deverão constar em laudo de inspeção.

- Os critérios de avaliação serão baseados nas seguintes referências:

. Informe epidemiológico ou Código Estadual ou Municipal de Saúde;

. Boas Práticas X Sistema de Avaliação de Perigos em Pontos;

. Críticos de Controle (APPCC);

. Padrão de Identidade e Qualidade de produto e/ou serviço;

. Manual de Inspeção;

. Legislação Sanitária;

. Código de Defesa do Consumidor.

8. LAUDO DE INSPEÇÃO:

- O laudo de inspeção, enquanto instrumento legal, deve ser elaborado com apoio da legislação, por profissional habilitado, com o necessário resguardo ético, desde que, não acarrete prejuízo à saúde pública.

- O laudo de inspeção deve ser mantido em triplicata. O original e uma cópia do documento ficarão em poder do Serviço de Vigilância Sanitária que realizou a inspeção, como acervo histórico do estabelecimento; a outra cópia será encaminhada ao responsável pelo estabelecimento inspecionado.

- As informações que deverão constar do laudo de inspeção são as seguintes:

- Informações administrativas e legais do estabelecimento;

- Motivo da Inspeção;

comprovação do cumprimento da legislação;

- Certificação para o comércio internacional;

- Denúncia ou suspeita quanto à qualidade de produto e/ou serviços;

- Avaliação de risco com as orientações e intervenções

- pertinentes inclusive quanto às orientações ao consumidor.

NOTA: O detalhamento das informações sobre procedimentos de inspeção será objeto do "Manual de Inspeção".

DIRETRIZES PARA O ESTABELECIMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO E DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS NA ÁREA DE ALIMENTOS -COD- - 100 À 002.0001.

I - CONCEITO

Boas Práticas são normas de procedimentos para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou de um serviço na área de alimentos, cuja eficácia e efetividade deve ser avaliada através da inspeção e/ou da investigação. Aqui incluem-se também produtos tais como: as bebidas, aditivos, embalagens, utensílios e materiais em contato com alimentos.

II - ABRANGÊNCIA

- Esta norma se aplica a todos os estabelecimentos produtores e/ou prestadores de serviços na área de alimentos.

III - OBJETIVO GERAL

- Estabelecer as orientações necessárias para a elaboração das Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços de forma a alcançar o Padrão de Identidade e Qualidade de produtos e/ou serviços na área de alimentos.

IV - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Definir parâmetros de qualidade e segurança ao longo da cadeia alimentar.

- Estabelecer procedimentos de obediência aos parâmetros definidos.

V - DIRETRIZES

- Informações aos órgãos de Vigilância Sanitária quanto às práticas adotadas pelos estabelecimentos produtores e/ou prestadores de serviços na área de alimentos.

- Avaliação das informações ao consumidor apresentadas pelos estabelecimentos produtores e/ou prestadores de serviços em relação aos aspectos da qualidade dos alimentos, incluindo o controle do teor nutricional, e da qualidade dos serviços quanto à proteção da sua saúde.

- Avaliação dos controles de situações de risco à saúde do trabalhador.

- Avaliação dos controles de situações de risco a saúde humana decorrente do ambiente.

VI - CONTEÚDO DO TRABALHO

- Consiste na apresentação de informações referentes aos seguintes aspectos básicos:

01. Padrão de Identidade e Qualidade - PIQ: compreende os padrões a serem adotados pelo estabelecimento.

02. Condições Ambientais - compreende as informações das condições internas e externas do ambiente, inclusive as condições de trabalho, de interesse da vigilância sanitária, e os procedimentos para controle sanitário de tais condições.

03. Instalações e Saneamento - compreende informações sobre a planta baixa do estabelecimento, materiais de revestimento, instalações elétricas e hidráulicas, serviços básicos de saneamento, e os respectivos controles sanitários.

04. Equipamentos e Utensílios - compreende as informações referentes aos equipamentos e utensílios utilizados nos distintos processos tecnológicos, e os respectivos controles sanitários.

05. Recursos Humanos - compreende as informações sobre o processo de seleção, capacitação e de ocupação, bem como o controle da saúde do pessoal envolvido com o processo de produção e/ou prestação de serviços na área de alimentos e do responsável técnico pela implementação da presente norma.

06. Tecnologia Empregada - compreende as informações sobre a tecnologia usada para obtenção do padrão de identidade e qualidade adotado.

07. Controle de Qualidade - compreende as informações sobre os métodos e procedimentos utilizados no controle de todo o processo.

08. Garantia de Qualidade - compreende as informações sobre a forma de organização, operacionalização e avaliação do sistema de controle de qualidade do estabelecimento.

09. Armazenagem - compreende as informações sobre a forma de armazenamento dos produtos visando garantir a sua qualidade e os respectivos controles sanitários.

10. Transporte - compreende as informações referentes ao tipo de condições de transporte dos produtos visando garantir a sua qualidade e os respectivos controles higiênicos sanitários.

11. Informações ao Consumidor - compreende as informações a serem repassadas ao Consumidor capazes de orientá-lo na forma de utilização do produto e/ou do serviço.

12. Exposição/Comercialização - compreende as informações sobre as normas de exposição do produto e/ou utilização no comércio e o necessário controle higiênico sanitário.

13. Desinfecção/desinfestação - compreende o plano de sanitização utilizado e a forma de seleção dos produtos usados pelos estabelecimentos.

VII - DISPOSIÇÕES GERAIS:

Quanto aos Órgãos Gestores de Vigilância Sanitária

- As propostas de Boas Práticas deverão ser apresentadas ao órgão de Vigilância Sanitária em conjunto com as propostas de PIQ's de produtos e/ou serviços correspondentes, em conformidade com o presente Regulamento, nos casos de qualquer solicitação referente a produtos e/ou serviços na área de alimentos.

- Sempre que achados clínicos ou o resultado de pesquisa ou estudos específicos, investigação epidemiológica demonstrarem a ocorrência de dano à saúde devido a produtos, procedimentos, equipamentos, utensílios, deve-se intervir no sentido de proibir o uso/comercialização imediata do produto, modificar os procedimentos e substituir equipamentos e utensílios, se for o caso, tendo a saúde do consumidor como fundamento e a saúde do manipulado de alimentos como fator limitante.

- As Boas Práticas de Fabricação e/o Prestação de Serviços, quanto aos aspectos técnicos, em relação do Sistema APPCC e, legais, em relação às infrações à Legislação Sanitária, serão avaliadas durante a realização da inspeção pela Autoridade Sanitária com a conseqüente emissão do Laudo de Inspeção.

- As Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na área de alimentos serão oferecidas pelo estabelecimento, como instrumento principal de inspeção, à Autoridade Sanitária para o exercício dessa ação.

Os Serviços de Vigilância Sanitária articular-se-ão com as Associações Industriais e Comerciais que atuam na área de alimentos, Ministério Público, Órgãos e Entidades de Defesa do Consumidor e outros órgãos visando a implementação da Presente Portaria.

- Os Serviços de Vigilância Sanitária articular-se-ão com os Conselhos de Classe visando a implementação da responsabilidade técnica de profissionais que atuam na área de alimentos.

- Quanto aos Estabelecimentos Produtores e Prestadores de Serviços de Alimentos.

- Os Estabelecimentos Produtores e Prestadores de Serviços de Alimentos deverão elaborar e implementar as Boas Práticas de Fabricação e as Boas Práticas de Prestação de Serviços de Alimentos de acordo com esta Norma e apresentá-la às Autoridades Sanitárias para que sirvam de guia nas Inspeções Sanitárias.

- Na impossibilidade de a empresa atender uma ou mais dessas diretrizes, caberá à Vigilância Sanitária local estabelecer as orientações necessárias justificando-as e registrando-as. Tais orientações deverão ser comunicadas as Órgão gestor competente dentro do SUS, com vistas a garantir a manutenção das normas sanitárias em vigor.

- Empresas públicas, fundações, administração direta ou indireta, também estão sujeitas a estas normas.

- Os estabelecimentos prestadores de serviços na área de alimentos proporão PIQ's de acordo com suas especificações, juntamente com as Boas Práticas correspondentes.

Quanto a Responsabilidade Técnica

- A Responsabilidade Técnica - RT é aqui entendida como a exercida por agentes definidos nos termos do Decreto nº 77.052 de 19.01.76, observados os itens XIX, XXV e XXVI da Lei 6437, de 20.08.77.

- O exercício da Responsabilidade Técnica deve ser feito no sentido de atender às exigências legais a que se refere o item anterior, e, ainda, outros requisitos básicos que norteiam o presente documento, tais como:

. compreensão dos componentes do Sistema APPCC;

. capacidade de identificação e localização de Pontos Críticos de Controles (PCCs) em fluxogramas de processos;

. capacidade de definir procedimentos, eficazes e efetivos, para os controles dos PCCs;

. conhecimento da ecologia de microrganismos patogênicos e deterioradores;

. conhecimento da toxicologia alimentar;

. capacidade para selecionar métodos apropriados para monitorar (PCCs), incluindo estabelecimento de planos de amostragem e especificações;

. capacidade de recomendar o destino final de produtos que não satisfaçam aos requisitos legais.

- Os estabelecimentos deverão ter uma responsável pelas técnicas utilizadas por local de prestação de serviço.

- Para que o responsável Técnico possa exercer a sua função ele deve contar com autoridade e competência para:

.elaborar as Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas de Prestação de Serviços na área de alimentos;

.responsabilizar pela aprovação ou rejeição de matérias-primas, insumos, produtos semi-elaborados e produtos terminados, procedimentos, métodos ou técnicas, equipamentos ou utensílios, de acordo com normas próprias estabelecidas nas Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas de Prestação de Serviços na área de alimentos.

.avaliar a qualquer tempo registros de produção, inspeção, controle e de prestação de serviços, para assegura-se de que não foram cometidos erros, e se esses ocorreram, que sejam devidamente corrigidos e investigadas suas causas;

.supervisionar os procedimentos de fabricação para certificar-se de que os métodos de produção e de prestação de serviços, estabelecidos nas Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas de Prestação de Serviços na Área de alimentos estão sendo seguidos;

.adotar métodos de controle de qualidade adequados, bem como procedimentos a serem seguidos no ciclo de produção e/ou serviço que garantam a identidade e qualidade dos mesmos;

.adotar o método de APPCC - Avaliação de Perigos e Determinação de Pontos Críticos de Controle, para a garantia de qualidade de produtos e serviços.

Quanto aos Parâmetros de Segurança a Respectivos Procedimentos.

- Os parâmetros de segurança e respectivos procedimentos devem estar respaldados em referências técnicas e legais.

Referências Bibliográficas Legais:
- Constituição Federal
- Lei Orgânica da Saúde - SUS - Lei 8080, de 19.09.1990
- Lei de Defesa do Consumidor - Lei 8078, de 11.09.1990
- Decreto 986, de 21.10.1969
- Lei 6437, de 20.08.1977
- Lei 77.052, de 19.01.76
- Resolução nº 33/77 - CNNPA

Técnicas
- Manual de Boas Práticas de Fabricação para Indústria de Alimentos - da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA

- Normas Técnicas "CODEX ALIMENTARIUS'.

REGULAMENTO TÉCNICO PARA O ESTABELECIMENTO DE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ'S) PARA PRODUTOS NA ÁREA DE ALIMENTOS COD - 100 À 003.0001

I - CONCEITO

Conjunto de atributos que identifica e qualifica um produto na área de alimentos.

II - OBJETIVO GERAL:

Estabelecer a metodologia para elaboração de PIQ's.

Definir a estratégia para oficializar, após avaliação, as propostas de PIQ's encaminhadas pelos estabelecimentos.

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Definir a forma de: avaliar o Padrão de Identidade e Qualidade do Produto com vistas à proteção da saúde do consumidor, avaliar as Normas de Boas Práticas de Produção em relação ao PIC, avaliar o Sistema de Garantia da Qualidade adotada pelo estabelecimento em relação as Boas Normas de Produção e o PIQ.

Classificar os estabelecimentos produtores na área de alimentos, em relação aos perigos à saúde do trabalhador, usuário, consumidor e/ou possibilidade de contaminação do alimento.

IV - DEFINIÇÕES:

Para efeitos desta Portaria, são adotadas complementarmente as seguintes definições:

Produto: é qualquer alimento, aditivo, embalagens e outras substâncias, equipamentos, utensílios e materiais destinados a entrar em contato com alimentos;

Alimento: é qualquer substância, destinada ao consumo humano, seja processada, semi-processada ou em seu estado natural, incluídas as bebidas, goma de mascar e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos.

Aditivo Alimentar: é qualquer substância que não se consome normalmente como alimento, nem que se usa normalmente como ingrediente típico do alimento, com ou sem valor nutritivo, cuja adição intencional ao alimento com finalidade tecnológica (inclusive sensorial) na fabricação, elaboração, embalagens, empacotamento, transporte ou armazenamento, leve, ou de certa forma, espera-se que possa levar (direta ou indiretamente), a que ele mesmo o seus subprodutos cheguem a ser um complemento do alimento ou afetem suas características.

Embalagem: É o material que está em contato direto com alimentos destinado a contê-los, desde sua produção até sua entrega ao consumidor, com a finalidade de protegê-los de agentes externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações.

Equipamentos: É aquele em contato direto com alimentos que se utiliza durante a elaboração, funcionamento, armazenamento, comercialização e consumo de alimentos. Estão incluídos nesta denominação os recipientes, máquinas, correias transportadoras, tubulações, aparelhagens, acessórios, válvulas, utensílios e similares.

VI - CONTEÚDO:

Os padrões de Identidade e Qualidade para Produtos na Área de alimentos deverão conter:

a) Designação: é a denominação do produto e deverá estar associada à classificação/categoria a qual pertence.

b) Classificação: compreende a diferenciação entre grupos de características idênticas em função das suas particularidades, previamente definidas, com base em conceitos técnicos ou comerciais.

c) Descrição do processo tecnológico: compreende informações sobre a tecnologia empregada nas etapas da cadeia alimentar destacando principalmente os Pontos Críticos de Controle.

d) Requisitos/Caracterização:

.Composição: indica a composição característica do produto.

.Ingredientes obrigatórios: ingredientes que o produto obrigatoriamente deve conter.

.Ingredientes opcionais: ingredientes que podem ser opcionalmente adicionados ao produto sem descaracterizá-lo.

.Características sensoriais: características sensoriais próprias do produto (aspecto, sabor, odor, textura, etc.).

.Características físico-químicas: especificação que o produto deve apresentar.

.Acondicionamento: características que devem apresentar a embalagem do produto para assegurar a devida proteção e integridade do alimento.

e) Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração:

Aditivos: deverá ser indicado o tipo de aditivo, mencionada a função, o nome e a quantidade máxima utilizada.

Coadjuvante de tecnologia/elaboração: deverão ser indicados os coadjuvantes e a quantidade máxima tolerada no produto final mencionado o nome coadjuvante e a finalidade de uso.

f) Contaminantes:

Resíduos de Agrotóxicos (praquicidas):

Quando for o caso deverá ser fixada a quantidade máxima que poderá permanecer no produto final.

Resíduos de drogas veterinárias:

Quando for o caso deverá ser fixada a quantidade máxima que poderá permanecer no produto final.

Resíduos dos aditivos dos ingredientes:

Deverão ser estabelecidas as quantidades permitidas de aditivos que foram agregados aos ingredientes e permanecem no produto final, mesmo sem terem sido acionados aos mesmos.

Contaminantes inorgânicos:

Deverão ser indicados os contaminantes inorgânicos e seus limites máximos.

Outros contaminantes:

Deverão ser indicados outros contaminantes possíveis segundo o produto e seus limites máximos.

g) Critérios macroscópios, microscópios e microbiológicos:

Deverão ser cumpridas as normas específicas.

h) Pesos e Medidas: Nota: deverão ser cumpridas as normas específicas do Órgão competente (INMETRO).

i) Rotulagem: Deverão ser cumpridas as normas específicas.

j) Métodos de Análise: Deverão ser indicados os métodos de análises para a determinação dos parâmetros que permitam verificar as características físico-químicas, os parâmetros macroscópicos, microscópicos e microbiológicos do produto, baseados em métodos internacionalmente aceitos.

k) Amostragem: Deverá ser indicado em cada norma, o método de amostragem baseado em métodos internacionalmente aceitos.

l) Informação para o Consumidor: Deverão ser apresentadas informações fundamentadas referentes a :

.teor nutricional

.prazo de validade

.condições ideais de utilização e conservação

.cuidados na reutilização

.impropriedades para o consumo

NOTA: Toda informação ao consumidor, seja no rótulo, propaganda etc., deverá ser previamente submetida ao Serviço de Vigilância Sanitária, para avaliação e deliberação.

Nenhuma informação de rótulo, propaganda etc., pode ser enganosa ao consumidor, nem ressaltar como vantagens propriedades intrínsecas ao produto.

m) Definições: Deverão ser definidos outros termos, se for o caso, que melhor permitam a total compreensão da proposta.

n) Projeto Industrial:

.SubProjeto da Qualidade:

- Sistema da Garantia de Qualidade.

- Manual das Boas Práticas.

- Programa de Proteção à Saúde do Trabalhador.

- Sistema de armazenagem, transporte, utilização, comercialização, inclusive importação e exportação.

- Programa de atendimento ao consumidor.

- Sistema de seleção e qualificação profissional.

- Sistema de avaliação e controle.

NOTA: Deverão ser mantidos registros de controle sistêmico dos pontos críticos, de forma a permitir a avaliação pela inspeção oficial, da eficácia e efetividade do sistema de garantia da qualidade adotado pelo estabelecimento.

VII - DISPOSIÇÕES GERAIS:

- As propostas de Padrão de Identidade e Qualidade para produtos na área de alimentos, devidamente assinadas pelo Responsável Técnico pela sua elaboração e/ou implementação deverão ser apresentadas, em conjunto com as propostas de boas práticas gentílicas, à Secretaria de Vigilância Sanitária (SVS/MS), através dos Serviços de Vigilância Sanitária Estaduais, com vistas à sua divulgação, através do Diário Oficial da União (D.O.U.) como proposta provisória, sujeitas à avaliação no prazo previsto.

- A avaliação das propostas de PIQ's a que se refere o item anterior, possibilitará questionamentos, devidamente fundamentados, por parte dos interessados. Caso não haja questionamento, e, sendo aprovada pela SVS / MS, o PIQ será considerado como Padrão Nacional para o produto específico após decurso do prazo estabelecido.

- Nos casos em que a WSVS julgar a necessidade de pesquisas posteriores, estas serão solicitadas ao(s) interessado(s) no sentido de desenvolver estudos junto a instituições de ensino e/ou pesquisas. As conclusões dos trabalhos deverão ser apresentadas à SVS / MS para avaliação final e, caso atendidos os questionamentos, publicação em D.O.U..

REGULAMENTO TÉCNICO PARA O ESTABELECIMENTO DE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ'S) PARA SERVIÇOS NA ÁREA DE ALIMENTOS - COD - 100 A 004.0001

I - CONCEITO:

Conjunto de atributos que identifica e qualifica um serviço na área de alimentos.

II - OBJETIVO GERAL:

Estabelecer a metodologia para elaboração de PIQ's.

Definir a estratégia para oficializar, após avaliação, as propostas de Padrão encaminhadas pelos estabelecimentos.

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Definir a forma de: avaliar o Padrão de Identidade e Qualidade do Serviço com vistas à proteção da saúde do usuário.

- Avaliar o Sistema de Garantia da Qualidade adotada pelo estabelecimento em relação às Boas Normas de Prestação de Serviços e o PIQ.

- Classificar os estabelecimentos prestadores de serviços na área de alimentos em relação aos perigos à saúde do trabalhador, usuário, consumidor e/ou possibilidade de contaminação do alimento.

IV - ABRANGÊNCIA

Esta norma se aplica a todos os estabelecimentos prestadores de serviços na área de alimentos.

V - DEFINIÇÕES

Para efeito desta Portaria, são adotadas complementarmente as seguintes definições:

- Serviços: São atividades desenvolvidas em toda a cadeia alimentar, relacionadas, direta ou indiretamente, com a saúde através do alimento, matéria prima, alimentar, ou insumos alimentares com um determinado objetivo de produção, conservação, transporte, armazenagens e fracionamento, transformação, utilização, distribuição, comercialização, incluindo importação e exportação.

- Serviços relacionados diretamente à saúde na Área de Alimentos:

São estabelecimentos que desenvolvem ações de promoção, proteção e recuperação da saúde humana, através do alimento.

- Serviços relacionados indiretamente com a Saúde: São estabelecimentos que desenvolvem ações de apoio nas etapas intermediárias na cadeia alimentar.

- Garantia da Qualidade: É a comprovação da eficácia e da efetividade do Sistema de Garantia da Qualidade adotado pelo estabelecimento produtor e/ou prestador de serviços, quanto aos controles higiênico-sanitários e nutricional. Esse sistema deve ser avaliado considerando, inclusive a sua forma de organização, operacionalização, e avaliação.

VI - CONTEÚDO

Os Padrões de identidade e qualidade para Serviços na área de Alimentos deverão conter:

a) DESIGNAÇÃO (Denominação da Prestação de Serviços): É a denominação oficial do serviço constante nos documentos legais da constituição da empresa.

A designação deverá estar associada à classificação do serviço.

b) CLASSIFICAÇÃO: Compreende a diferenciação entre grupos de características idênticas em função das suas particularidades, previamente definidas, com base em conceitos técnicos ou comerciais.

c) DESCRIÇÃO: Compreende informações sobre a designação que caracteriza o serviço ou serviços e procedimentos conseqüentes.

d) CARACTERIZAÇÃO: Indica a caracterização do serviço.

1) Condições Obrigatórias: aquelas que o serviço obrigatoriamente deve dispor para qualificá-la.

2) Condições opcionais: aquelas que o serviço dispões opcionalmente sem que o descaracterize.

3) PROJETO INDUSTRIAL

SUB PROJETO DA QUALIDADE:

- Sistema da Garantia da Qualidade em Saúde

- Manual das Boas Práticas

- Programa de Proteção ã Saúde do Trabalhador

- Sistema de armazenagem, transporte e utilização de insumos

- Programa de atendimento ao consumidor

- Sistema de seleção e qualificação profissional

4) Definições: deverão ser definidos outros termos, se for o caso, que melhor permitam a melhor compreensão da proposta.

5) Sistema de Avaliação e Controle: deverão ser mantidos registros do controle sistêmico dos pontos críticos, de forma a permitir a avaliação pela inspeção oficial na eficácia e efetividade do sistema de Garantia da qualidade adotado pelo estabelecimento.

VII - DISPOSIÇÕES GERAIS:

As propostas de padrão de Identidade e Qualidade para serviços na área de alimentos serão previamente avaliadas por instituições de ensino e/ou pesquisa, devidamente credenciadas para este fim, pelo Órgão de Vigilância Sanitária. Estas instituições emitirão laudo técnico, com enfoque de risco à saúde, em toda a cadeia alimentar, que servirá de base ao estabelecimento das Boas Práticas.

A avaliação das propostas de PIQ's , a que se refere o item anterior , será feita com o enfoque de risco à saúde, considerando-se as seguintes características de propriedade:

. higiênico-sanitário

. saúde do trabalhador

. condições ambientais

. conversão do valor nutricional do produto quando for o caso

. relação com o consumidor / usuário

Estas propostas deverão ser apresentadas ao Órgão de Vigilância Sanitária, por ocasião do pedido de autorização de funcionamento dos estabelecimentos prestadores de serviços, acompanhadas dos respectivos laudos da Instituição credenciada, nos termos dos parágrafos anteriores, bem como das respectivas propostas de Boas Práticas.

Os serviços de Vigilância Sanitária estaduais e municipais estabelecerão normas necessárias ao cumprimento do estabelecido nos itens anteriores.

CRONOGRAMA DE IMPLEMENTAÇÃO

1. Planejamento (até fevereiro de 1994)

Financiamento (previsão para 1994)

Levantamento de informações (RH, Recursos Materiais e Laboratórios)

Estabelecimento de parâmetros

Articulação (quem , como, para quê)

Organização dos serviços: Elaboração de manuais

Credenciamento de Instituições de ensino e/ou pesquisa para avaliação de propostas de PIQ's

Definição de critérios para credenciamento

Credenciamento

Programa de ação

2. Discussão com Estados - Processo de descentralização e encaminhamento de projetos - Março / 1994

3. Organização dos serviços e programas de ação nos níveis estadual e municipal - Março / Julho 1994

3.1. Capacitação de pessoal da VISA no SUS

3.2. Infra-estrutura laboratorial

3.3. Estabelecimento do sistema de informação

3.4. Aquisição de instrumentos de inspeção

4. Execução - Programa de inspeção

5. Supervisão e Avaliação

Disposições gerais:

As empresas produtoras e prestadoras de serviço terão um prazo máximo de 270 dias, a contar da data de publicação da presente Portaria, para a devida adequação.

CÓDIGO PARA IDENTIFICAÇÃO

100 - Vigilância Sanitária
A - Alimento
B - Medicamentos
C - Cosméticos
D - Saneantes
E - Correlatos
F - Agrotóxicos
G - Ambiente
H - Saúde do Trabalhador

I - Portos, Aeroportos e Fronteira
001 - Inspeção
001.0001. 1ª Norma de Inspeção
002 - Boas Práticas
002.0001. 1ª Norma de Boas Práticas
003 - Produtos
003.0001. 1ª Norma de Produtos (PIQ)
004 - Serviço
004.0001. 1ª Norma de Serviço
005 - Investigação
005.0001. 1ª Norma de Investigação

OBJETIVO:
Caracterizar:
Vigilância Sanitária
Área da Vigilância Sanitária
Ação da Vigilância Sanitária
Seqüência da Norma

Exemplo:
COD. 100. A 001. 000

Seqüência da Norma (1ª Norma)
Inspeção
Área (alimentos)
Vigilância Sanitária

RIO GRANDE DO SUL. DECRETO Nº 23.430, DE 24 DE OUTUBRO DE 1974. APROVA REGULAMENTO QUE DISPÕE SOBRE A PROMOÇÃO, PROTEÇÃO E RECUPERAÇÃO DA SAÚDE PÚBLICA

Prezado Candidato, devido ao formato do material, iremos disponibilizar o conteúdo na íntegra em nosso site oficial, conforme segue:
https://www.editorasolucao.com.br/materiais
Bons estudos!

RIO GRANDE DO SUL. LEI N° 6.503, DE 22 DE DEZEMBRO DE 1972. DISPÕE SOBRE PROMOÇÃO, PROTEÇÃO E RECUPERAÇÃO DA SAÚDE PÚBLICA

LEI Nº 6.503, DE 22 DE DEZEMBRO DE 1972.
(ATUALIZADA ATÉ A LEI Nº 9.483, DE 24 DE DEZEMBRO DE 1991)

Dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública.

TÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - É dever do Estado e de todo cidadão defender e proteger a saúde da coletividade e do indivíduo.

Art. 2º - Incumbe ao Estado a efetivação das medidas necessárias à promoção, proteção e recuperação da saúde pública e é dever do indivíduo acatar e cumprir as medidas médicosanitárias impostas pelas autoridades competentes.

Art. 3º - Sem prejuízo de outras atribuições que lhe sejam conferidas, compete à Secretaria da Saúde:

a) concretizar medidas médico-sanitárias, objetivando a promoção, proteção e recuperação da saúde;

b) promover, orientar e coordenar estudos de interesse da saúde pública;

c) exercer o poder de polícia sanitária do território do Estado.

Art. 4º - O Estado poderá, através da Secretaria da Saúde, conceder auxílio financeiro, ou em material, ou em pessoal, a instituições públicas ou privadas, para execução de serviços de saúde.

Art. 5º - Para cumprir as disposições da presente Lei, o Estado poderá celebrar Convênios com órgãos federais ou municipais de saúde pública.

TÍTULO II
PROTEÇÃO DA SAÚDE
CAPÍTULO I
DAS DOENÇAS TRANSMISSÍVEIS

Art. 6º - O Estado adotará medidas preventivas, visando a evitar ou impedir o surto e a propagação de doenças transmissíveis.

Art. 7º - Constituem objeto de notificação compulsória os casos, confirmados ou suspeitos, de qualquer doença especificada no "Código Nacional de Saúde".

§ 1º - A notificação prevista neste artigo será feita à Unidade Sanitária mais próxima,

que tomará as providências necessárias, conforme as normas em vigor.

§ 2º - É responsável pela notificação o médico que estiver tratando do caso, e, na falta deste, pessoa que dele tiver conhecimento.

Art. 8º - O paciente, portador de doença transmissível, de notificação compulsória, deverá indicar à autoridade sanitária a fonte de contágio, sempre que tiver conhecimento da mesma.

Art. 9º - Para elucidação do diagnóstico a autoridade sanitária poderá adotar todos os recursos necessários, sendo-lhe facultado, também, realizar necrópsia e determinar internamento.

Art. 10 - Constatada qualquer ocorrência de suspeita ou confirmação de doença transmissível, a autoridade sanitária deverá providenciar na elucidação do diagnóstico, adotando

imediatamente as medidas preventivas cabíveis, inclusive a de impor isolamento do doente e demais comunicantes.

Art. 11 - As vacinações e revacinações contra varíola, poliomielite, sarampo, tétano, coqueluche, difteria e outras doenças, para as quais existem vacinas de eficácia comprovada, poderão ser exigidas e realizadas em caráter obrigatório, sistemático e gratuito, sempre que for julgado necessário pelo órgão competente da Secretaria da Saúde.

§ 1º - A emissão de atestados de vacinação ou imunização será gratuita, quando realizada por serviço público estadual.

§ 2º - A exigência de atestado será feita de acordo com as normas federais vigentes.

Art. 12 - Serão exigidos dos grupos de população mais atingidos, obrigatoriamente, exames necessários ao combate à lepra, tuberculose e doenças especificadas pelo órgão competente da Secretaria da Saúde.

Art. 13 - Serão disciplinados por meio de normas específicas os métodos e técnicas de combate a doenças transmissíveis, bem como as medidas preventivas que visem à nãopropagação e à erradicação de tais doenças.

CAPÍTULO II
DO SANEAMENTO DO MEIO

Art. 14 - Dada a natureza e importância do saneamento como medida fundamental de proteção da saúde individual e coletiva, a Secretaria da Saúde estabelecerá normas e padrões a serem observados.

Art. 15 - A Secretaria da Saúde prestará assistência técnica aos municípios, visando à solução dos problemas básicos de saneamento.

§ 1º - Serviços de saneamento, tais como o abastecimento de água e a remoção de resíduos sólidos, líquidos ou gasosos, para melhoria das condições ambientais atribuídas ou não à administração pública, ficarão sujeitos à orientação e fiscalização da Secretaria da Saúde.

§ 2º - Todo manancial que possa ser utilizado para abastecimento de água está sujeito à fiscalização da Secretaria da Saúde.

Art. 16 - A Secretaria da Saúde participará da regulamentação sobre traçados e zoneamentos de áreas urbanas ou rurais.

Art. 17 - A habitação obedecerá aos requisitos de higiene indispensáveis à proteção da saúde e ao bem-estar individual.

Parágrafo único - Os estabelecimentos comerciais ou industriais, públicos ou privados, ficam obrigados, além do disposto neste artigo, a satisfazer os preceitos de segurança do trabalho.

Art. 18 - É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água e aos coletores públicos de esgoto.

§ 1º - Quando não existir rede pública de abastecimento de água ou coletores de esgoto, a Secretaria da Saúde indicará as medidas adequadas a serem executadas.

§ 2º - É obrigação do proprietário do imóvel a execução de adequadas instalações domiciliares de abastecimento de água potável e de remoção de dejetos, cabendo ao ocupante do imóvel a necessária conservação de tais instalações.

Art. 19 -(REVOGADO pela Lei nº 7.488/81)

Art. 20 - (REVOGADO pela Lei nº 7.488/81)

Art. 21 - A coleta, o transporte e o destino do lixo processar-se-ão em condições que não tragam malefícios ou inconvenientes à saúde, ao bem-estar e à estética.

Art. 22 - A drenagem do solo, como medida de saneamento do meio, será executada, sempre, de acordo com as recomendações da Secretaria da Saúde.

Art. 23 - (REVOGADO pela Lei nº 7.488/81)

Art. 24 - A Secretaria da Saúde estabelecerá as medidas de proteção da coletividade contra ruídos e de controle destes.

Art. 25 - O planejamento, a construção e o uso de piscinas coletivas ficam sujeitos ao controle da Secretaria da Saúde, exigindo-se para o seu funcionamento que a entidade mantenha químico responsável pela operação de tratamento d'água.

CAPÍTULO III
DA HIGIENE DA ALIMENTAÇÃO

Art. 26 - Para efeito do disposto neste capítulo, incorporam-se a esta Lei as definições, constantes da legislação federal, de alimento, alimento "in natura", alimento enriquecido, alimento dietético, alimento de fantasia ou artificial, alimento irradiado, aditivo intencional, aditivo incidental, produto alimentício, padrão de identidade e de qualidade, rótulo, embalagem, análise de controle e fiscal.

Art. 27 - O IPB - Laboratório Central de Saúde Pública é o laboratório oficial do Estado, que funcionará de conformidade com as exigências da legislação em vigor.

Art. 28 - A fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, venda e outras quaisquer atividades relacionadas com o fornecimento de alimentos em geral ou com o consumo só poderão processar-se em rigorosa conformidade com as disposições legais, regulamentares e técnicas, federais e estaduais e, ainda assim, em condições que não sejam nocivas à saúde.

Art. 29 - A entrega ou exposição de alimentos ao consumo só poderá ocorrer desde que satisfeitas as exigências da legislação aplicável e de suas normas técnicas.

Art. 30 - Será obrigatório o cumprimento, em todo o território do Estado, de portarias, instruções, ordens de serviço e outros atos normativos que forem expedidos pelos órgãos competentes da Secretaria da Saúde.

Art. 31 - A ação fiscalizadora da Secretaria da Saúde, quanto aos alimentos, será exercida nos limites de competência estabelecidos na legislação em vigor.

Art. 32 - A ação fiscalizadora estadual não excluirá a fiscalização municipal, que deverá observar as normas estabelecidas pela Secretaria da Saúde.

Art. 33 - Poderá haver apreensão e inutilização sumária de alimentos destinados ao consumo imediato, quando, expostos à venda, não estiverem com a devida proteção ou se apresentarem visivelmente prejudiciais à saúde.

Art. 34 - A inutilização de alimentos, prevista no art. 12 do Decreto-Lei nº 785, de 25 de agosto de 1969, não será efetuada quando, através do laboratório oficial, ficar constatado não estar o alimento em condições de ser considerado impróprio para consumo imediato. Em tais casos, o alimento será distribuído a instituições beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Art. 35 - Proceder-se-á também na forma prevista no artigo anterior no caso de apreensão de tubérculos, bulbos, rizomas ou sementes em grão, em estado de germinação, expostos à venda em estabelecimentos de gêneros alimentícios, e aproveitáveis para plantio ou fins industriais.

Art. 36 - Os estabelecimentos onde se fabriquem, produzam, preparem, beneficiem, acondicionem, transportem, depositem, distribuam ou vendam alimentos ficam sujeitos às normas técnicas expedidas pelas autoridades sanitárias e só poderão funcionar mediante licença do setor competente da Secretaria da Saúde.

Parágrafo único - A licença prevista neste artigo será concedida por meio de alvará de licença para funcionamento, que deverá ser conservado em lugar bem visível e só terá validade durante o ano civil de sua concessão.

Art. 37 - Nos estabelecimentos referidos no artigo anterior não será permitida a guarda ou venda de substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar ou avariar alimentos.

Art. 38 - É proibido o comércio de inseticidas, raticidas e outros venenos, bem como de desinfetantes e saneantes ou produtos similares, em estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, salvo se o estabelecimento interessado possuir local adequado, previamente vistoriado e aprovado pela autoridade sanitária competente.

Art. 39 - É vedado o uso de instalações, maquinarias, utensílios e equipamentos que, destinados a entrar em contato com alimentos, nas diversas fases de fabrico, manipulação, produção, estocagem, acondicionamento, depósito ou transporte, possam interferir nocivamente na elaboração do produto, alterar o seu valor nutritivo ou suas características organolépticas.

CAPÍTULO IV
DO EXERCÍCIO DA MEDICINA, PROFISSÕES E ATIVIDADES AFINS

Art. 40 - Para o exercício das profissões relacionadas diretamente com a saúde, o profissional deve estar habilitado por título conferido por instituição de ensino, oficializado na forma da lei, após sua inscrição no respectivo Conselho Regional. (Redação dada pela Lei nº 9.483/91)

§ 1º - A cédula de identidade profissional, expedida pelo respectivo Conselho Regional, é documento hábil e comprobatório para o exercício profissional. (Redação dada pela Lei nº 9.483/91)

§ 2º - Os profissionais, cuja categoria não possua Conselho Regional, deverão registrarse no órgão de vigilância sanitária competente. (Redação dada pela Lei nº 9.483/91) Art. 41 - A Secretaria da Saúde fiscalizará:

a) o exercício das profissões e atividade aludidas no artigo anterior e de outras que interessarem à saúde pública;

b) a instalação e funcionamento dos estabelecimentos correspondentes, tais como consultórios médicos e odontológicos, hospitais, casas de saúde e congêneres, dispensários de qualquer natureza, estabelecimentos de quinesiologia e ortopedia, gabinetes e laboratórios de análises e pesquisas clínicas, laboratórios e oficinas de aparelhos odontológicos, ortopédicos e de próteses;

c) a produção, manipulação, acondicionamento e comércio de drogas e medicamentos, produtos farmacêuticos e químicos, plantas medicinais, antissépticos, desinfetantes, inseticidas, raticidas, produtos biológicos de higiene e de toucador, cosméticos e quaisquer outros que interessem à saúde pública bem como a instalação e funcionamento dos estabelecimentos onde se desenvolvem as referidas atividades;

d) estâncias de tratamento, balneários, hidrominerais, termais, climáticas de repouso e congêneres;

e) plantio e cultura de plantas entorpecentes de qualquer natureza, seja qual for a destinação pretendida com tais plantas;

f) a instalação e funcionamento de estabelecimentos onde se exerça industrialização, comércio ou outra qualquer atividade relacionada com entorpecentes de qualquer natureza, inclusive sintéticos.

Art. 42 - Os projetos de construção ou ampliação de hospitais deverão ser submetidos à aprovação da Secretaria da Saúde, antes do início da obra.

Art. 43 - Os estabelecimentos mencionados no presente capítulo só poderão funcionar mediante licenciamento do setor competente da Secretaria da Saúde, através de alvará de autorização.

§ 1º - O alvará a que se refere este artigo só terá validade durante o ano civil de sua concessão.

§ 2º - O licenciamento, fornecido pelo órgão federal competente, não excluirá o previsto neste artigo.

Art. 44 - A autoridade sanitária competente poderá proceder à coleta de amostras para análise e, no caso de infração, à apreensão de qualquer produto ou material, inclusive instrumento de trabalho.

TÍTULO III
PROMOÇÃO E RECUPERAÇÃO DA SAÚDE
CAPÍTULO I
INFÂNCIA, ADOLESCÊNCIA E MATERNIDADE

Art. 45 - O Estado, através da Secretaria da Saúde, promoverá a assistência à infância, à adolescência e à gestante, atendendo a mulher, sempre que possível, nos períodos pré-nupcial, pré-concepcional, pré-natal e pós-natal.

Art. 46 - Compete à Secretaria da Saúde estimular, orientar, supervisionar e coordenar as instituições e atividades que visem à proteção à maternidade, à infância e à adolescência.

CAPÍTULO II
DA ASSISTÊNCIA SOCIAL E PSIQUIÁTRICA

Art. 47 - A Secretaria da Saúde estabelecerá a política sanitária, referente à saúde mental e à assistência social, visando à prevenção das doenças à recuperação da saúde e à reintegração social do indivíduo.

Art. 48 - Compete à Secretaria da Saúde:

a) proteger e preservar a saúde mental, com especial atenção à prevenção, diagnóstico e tratamento precoce da doença mental;

b) desenvolver investigações sobre a prevalência e incidência das doenças mentais;

c) organizar e estimular a criação de serviços sociais psiquiátricos, tais como Centros Comunitários e Ambulatórios de Saúde Mental, que visem à promoção da saúde, prevenção e doença e recuperação dos doentes psiquiátricos, objetivando reintegrá-los em seu grupo familiar;

d) incentivar a criação de instituições ou serviços especializados que tenham por objetivo o tratamento e recuperação médico-social de indivíduos adictos ao álcool e a drogas que causem dependência física e psíquica;

e) organizar e incentivar a criação de instituições ou serviços especializados que visem ao atendimento de pacientes psiquiátricos infantis, menores adolescentes, deficientes mentais e geriátricos;

f) criar condições para a adequada assistência médica, social e educacional a menores excepcionais;

g) oferecer assistência técnica e material para combater a eclosão de "epidemias de crendices terapêuticas", de qualquer natureza, com aspectos de contágio psíquico que possam propiciar fanatismos de multidões ou psicoses coletivas induzidas;

h) facilitar assistência que vise ao aprimoramento técnico e material de hospitais ou estabelecimentos congêneres, de acordo com o objetivo deste capítulo;

i) estabelecer critérios obrigatórios, considerados essenciais, para licenciamento de instituições ou serviços que visem ao atendimento de doentes mentais;

j) estabelecer contatos com governos municipais e organizações comunitárias, objetivando ativa e efetiva colaboração, para o eficiente atendimento da saúde mental;

k) promover, auxiliar e orientar a criação de instituições para-hospitalares que tenham como finalidade o melhor ajustamento social ou a custódia de pacientes crônicos e geriátricos;

l) realizar a integração dos serviços de saúde mental com os de saúde pública e com os demais serviços médicos do Estado.

Art. 49 - Somente poderá ter efetivada a internação em estabelecimentos psiquiátricos, e como tal ser registrado, o indivíduo que, após a indispensável elucidação diagnóstica, for reconhecido como doente mental ou portador de perturbação da saúde mental carente de tratamento hospital.

§ 1º - Excluem-se das disposições contidas no "caput" deste artigo os indivíduos que por determinação judicial, devem ser internados para avaliação de capacidade civil.

§ 2º - Para atender os objetivos deste artigo, a Secretaria da Saúde estimulará a criação de Centros Comunitários, Ambulatórios de Saúde Mental, Instituições para-hospitalares, como hospital-dia e anexos psiquiátricos em hospitais gerais.

Art. 50 - Os exames periciais psiquiátricos, requisitados pelas autoridades competentes, bem como o internamento de indivíduos processados ou sentenciados que necessitarem de observação e tratamento por doença mental ou perturbação mental, serão realizados, em princípio, em estabelecimentos específicos do Governo do Estado, de acordo com a legislação em vigor.

Art. 51 - É vedada, quer nos estabelecimentos psiquiátricos, quer fora deles, a prática, com finalidades terapêuticas, de quaisquer atos litúrgicos de religião, culto ou seita.

Art. 52 - O emprego de técnicas psicológicas, suscetíveis de influenciar o estado mental de pessoa ou de coletividade, só será permitido quando praticado por profissional habilitado e com finalidades terapêuticas.

TÍTULO IV
SERVIÇOS COMPLEMENTARES
CAPÍTULO I
DA EDUCAÇÃO SANITÁRIA

Art. 53 - A Secretaria da Saúde promoverá programas de educação sanitária, utilizando todos os recursos e meios necessários para induzir e modificar hábitos e comportamentos da população, referentes à saúde.

Art. 54 - Toda atividade de educação sanitária, organizada ou executada por particulares ou por entidades de Estado, será orientada pela Secretaria da Saúde.

TÍTULO V
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 55 - A Secretaria da Saúde colaborará na coleta, processamento, análise e divulgação de dados estatísticos, concernentes a problemas de saúde pública.

Art. 56 - A Secretaria da Saúde estimulará e colaborará no preparo, aperfeiçoamento e especialização de técnicos em saúde pública, bem como na formação de técnicos auxiliares, em nível necessário à boa execução de atividades sanitárias.

Art. 57 - Para bem cumprir o disposto nesta Lei, referentemente à promoção, proteção e recuperação da saúde, as autoridades policiais do Estado, quer civis, quer militares, deverão atender sempre às requisições das autoridades sanitárias competentes.

Art. 58 - Os processos destinados a apurar responsabilidades por infrações das disposições desta Lei e demais normas técnicas em vigor, bem como as sanções a serem aplicadas, reger-se-ão pela legislação federal própria. (Redação dada pela Lei nº 7.134/78)

Art. 59 - A aplicação dos dispositivos da presente Lei será, sempre que necessário, feita através de normas técnicas ou de Decretos, específicos do Poder Executivo Estadual.

Art. 60 - Revogam-se as disposições em contrário.

Art. 61 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO PIRATINI, em Porto Alegre, 22 de dezembro de 1972.

Legislação compilada pelo Gabinete de Consultoria Legislativa.

Prezado Candidato, a lei que você acabou de ter acesso foi retirada do site oficial da Assembleia Legislativa do Estado do Rio Grande do Sul. Porém, o portal do Centro Estadual de Vigilância em Saúde do Rio Grande do Sul disponibiliza a mesma lei com alguns artigos revogados, vamos disponibilizar o link caso seja de seu interesse vê-la também: https://www.cevs.rs.gov.br/upload/arquivos/201612/27145908-02110901-20120425143852lei-estadual-n--6-503-de-22-12-1972.pdf

RIO GRANDE DO SUL. SECRETARIA DA SAÚDE DO RIO GRANDE DO SUL. MANUAL DE PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

Prezado Candidato, devido ao formato do material, iremos disponibilizar o conteúdo na íntegra em nosso site oficial, conforme segue: https://www.editorasolucao.com.br/materiais

Bons estudos!

PUBLICAÇÕES E LEGISLAÇÕES QUE CONTEMPLEM OS CONTEÚDOS INDICADOS

Prezado Candidato, durante todo o conteúdo foi abordado leis, decretos e normas pertinentes ao cargo. No material de "Conhecimentos Específicos" também foi possível observá-los. Dessa forma, tudo que foi apresentado no material contempla bem os tópicos exigidos!

EXERCÍCIOS

1. (FGV - 2010 - FIOCRUZ - Tecnologista em Saúde - Desenvolvimento de Embalagem) A Lei Nº 6.437 de 20 de agosto de 1977 que configura as infrações à legislação sanitária federal, determina que em caso de discordância entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso à autoridade superior no prazo de:

(A) 15 (quinze) dias, o qual determinará novo exame pericial, a ser realizado na segunda amostra em poder do laboratório oficial.
(B) 10 (dez) dias, o qual determinará novo exame pericial, a ser realizado na segunda amostra em poder do laboratório oficial.
(C) 5 (cinco) dias, o qual determinará novo exame pericial, a ser realizado na segunda amostra em poder do laboratório oficial.
(D) 3 (três) dias, o qual determinará novo exame pericial, a ser realizado na segunda amostra em poder do laboratório oficial.
(E) 2 (dois) dias, o qual determinará novo exame pericial, a ser realizado na segunda amostra em poder do laboratório oficial.

2. (FGV - 2010 - FIOCRUZ - Tecnologista em Saúde - Desenvolvimento de Embalagem) A Lei Nº 6.437 de 20 de agosto de 1977 que configura as infrações à legislação sanitária federal, determina que na hipótese de interdição do produto e do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises ou outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de:

(A) 15 dias findo o qual o produto ou o estabelecimento será automaticamente liberado.
(B) 30 dias findo o qual o produto ou o estabelecimento será automaticamente liberado.
(C) 45 dias findo o qual o produto ou o estabelecimento será automaticamente liberado.
(D) 60 dias findo o qual o produto ou o estabelecimento será automaticamente liberado.
(E) 90 dias findo o qual o produto ou o estabelecimento será automaticamente liberado.

3. (OBJETIVA - 2020 - Prefeitura de Sentinela do Sul - RS - Fiscal) Considerando-se o Decreto nº 9.013/2017, sobre alguns conceitos, numerar a 2ª coluna de acordo com a 1ª e, após, assinalar a alternativa que apresenta a sequência CORRETA:

(1) Rastreabilidade. (2) Sanitização.

( ) É a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação.

( ) Aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável.

(A) 2 - 2.
(B) 2 - 1.
(C) 1 - 1.
(D) 1 - 2.

4. (OBJETIVA - 2019 - Prefeitura de Pinto Bandeira - RS - Fiscal Ambiental e Sanitário) Em conformidade com o Decreto nº 9.013/2017, com relação ao que a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrange, analisar os itens abaixo:

I. Avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública ou das informações que façam parte de acordos internacionais com os países importadores.
II. Verificação dos meios de transporte de animais mortos exclusivamente, especialmente os destinados à alimentação humana.
III. Avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate.

Está(ão) CORRETO(S):
(A) Todos os itens.
(B) Somente o item II.
(C) Somente o item III.
(D) Somente os itens I e III.

5. (INSTITUTO AOCP - 2018 - ADAF - AM - Técnico de Fiscalização Agropecuária) A respeito do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, no que se refere à inspeção post mortem de bovídeos, assinale a alternativa correta

(A) As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna não devem ser condenados.
(B) As carcaças com infecção intensa por Cysticercus bovis (cisticercose bovina) nunca devem ser condenadas.
(C) O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.
(D) Quando for encontrado um único cisto já calcificado, considerando todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser condenada.
(E) Quando for encontrado um cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser condenada.

6. (INSTITUTO AOCP - 2018 - ADAF - AM - Técnico de Fiscalização Agropecuária) Acerca do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, no que se refere aos aspectos gerais da inspeção post mortem, é correto afirmar que

(A) qualquer fiscal da ADAF pode realizar julgamento e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos.
(B) os órgãos e as partes das carcaças não devem ser examinados na dependência de abate, devendo ser transportados para local destinado ao exame clínico.
(C) as carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem processo purulento, abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados.

(D) não devem ser condenados carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento.
(E) as carcaças, órgãos e partes da carcaça que apresentarem processo purulento disseminado com repercussão no estado geral da carcaça podem ser liberados mediante aplicação de calor.

7. (INSTITUTO AOCP - 2018 - ADAF - AM - Técnico de Fiscalização Agropecuária) Com base no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, assinale a alternativa correta em relação ao abate normal dos animais.
(A) Dispensa-se a depilação completa de toda a carcaça de suídeos sempre que for entregue para o consumo com pele.
(B) É permitido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.
(C) É facultativa a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.
(D) A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças de suídeos devem ser lavadas após a execução do processo.
(E) Em nenhum caso é necessária a depilação da carcaça de suídeos.

8. (INSTITUTO AOCP - 2018 - ADAF - AM - Técnico de Fiscalização Agropecuária) Quanto ao abate normal dos animais, considerando o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, é correto afirmar que
(A) só é permitido o abate de animais com o emprego de sangria seguido de insensibilização.
(B) é vetado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos.
(C) antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.
(D) a manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado.
(E) as aves podem ser depenadas apenas a seco.

9. (ESAF - 2006 - MTE - Auditor Fiscal do Trabalho - Prova 1) Incorre em ato de improbidade administrativa, definido como enriquecimento ilícito no exercício da função pública, o Auditor-Fiscal do Trabalho que:
I. deixa de autuar uma empresa, que cometeu infração à legislação do trabalho, porque o proprietário da mesma é seu amigo pessoal.
II. presta serviços de consultoria, durante o período de férias, para empresa sediada no município onde exerce as suas funções.
III. adquire, no exercício do cargo, bens de valor incompatível com sua renda, caso não consiga comprovar a origem lícita dos recursos.
IV. doa, a pessoa física ou jurídica, bens pertencentes ao órgão em que exerce as suas funções, sem observância das formalidades legais.
V. age negligentemente no cumprimento de suas obrigações funcionais.

Estão corretas:
(A) as afirmativas I, II, III, IV e V.
(B) apenas as afirmativas I, II e III.
(C) apenas as afirmativas II, III e V.
(D) apenas as afirmativas II e III.
(E) apenas as afirmativas I, IV e V.

10. (CESPE - 2008 - CGE-PB - Auditor de Contas Públicas) Em relação à improbidade administrativa, assinale a opção correta.
(A) O acusado de improbidade administrativa deve ser ouvido antes de o juiz receber a petição inicial.
(B) A ação para condenação de prefeito por prática de ato de improbidade administrativa prescreve em cinco anos, contados a partir da data do ato tido por ímprobo.
(C) Enquanto a perda da função pública decorrente de condenação por improbidade administrativa é efetivada somente no trânsito em julgado da ação, a perda dos direitos políticos se dá à data da publicação da sentença condenatória.
(D) A aprovação das contas do agente acusado de improbidade administrativa pelo tribunal de contas que o fiscaliza afasta a aplicação de pena de perda de função pública.
(E) O Ministério Público atua na ação de improbidade somente como fiscal da lei.

GABARITO

1	B
2	E
3	D
4	D
5	C
6	C
7	D
8	C
9	D
10	A