



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 156.** Cisticercose bovina devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas por *Cysticercus bovis*.

§ 1º. Entende-se por infecção intensa quando são encontrados 2 (dois) ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em 3 (três) locais de eleição, sendo que obrigatoriamente 1 (um) local deve ser a musculatura da carcaça.

§ 2º. Permite-se, depois de removidas as áreas atingidas, o aproveitamento condicional das carcaças e demais tecidos envolvidos, nas seguintes situações:

- I. esterilização pelo calor ou pasteurização, quando forem observados mais de 1 (um) cisto, viável ou calcificado, e menos do que o considerado na infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição;
- II. tratamento pelo frio em temperatura não superior a  $-10^{\circ}\text{C}$  (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias ou salga em salmoura com no mínimo  $24^{\circ}\text{Be}$  (vinte e quatro graus Baumé) em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias quando for observado 1 (um) cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição;
- III. podem ser aproveitadas para consumo humano as carcaças que apresentem 1 (um) único cisto já calcificado, após remoção e condenação dessa parte.

§ 3º. O diafragma, seus pilares e o esôfago, assim como outros pontos passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

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

## 1.f – Inspeção Post Mortem de Equídeos

**ART. 157.** Na inspeção de equídeos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

**ART. 158.** 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 condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de equídeos acometidos dessas doenças.

**ART. 159.** Anemia infecciosa equina devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras quando observadas lesões indicativas de um processo agudo.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Quando se tratar de uma infecção crônica, as carcaças podem ser liberadas para consumo, desde que não



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

apresentem sinais de icterícia, depois de removidos os órgãos alterados.

**ART. 160.** Mormo - devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais nos quais, em que forem constatadas lesões indicativas da ocorrência de mormo:

- I. quando identificadas as lesões na inspeção post mortem, o abate deve ser prontamente interrompido e imediatamente higienizados todos os locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado, atendendo às recomendações estabelecidas pelo setor competente pela sanidade animal;
- II. devem ser tomadas as precauções necessárias junto aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, aplicando-se as regras de higiene e desinfecção pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;
- III. todas as carcaças ou partes de carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados.

## 1.g – Inspeção Post Mortem de Ovinos e Caprinos

**ART. 161.** Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

**ART. 162.** Cenurose – devem ser condenadas as carcaças de animais portadores de *Coenurus cerebralis*, quando acompanhadas de caquexia.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Os órgãos afetados, cérebro ou medula espinhal, devem sempre ser condenados.

**ART. 163.** Cisticercose ovina – devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas pelo *Cysticercus ovis*.

§ 1º. Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cistos localizados em 2 (dois) ou mais locais de eleição, como masseteres, língua, esôfago ou coração, sendo que obrigatoriamente 1 (um) local deve ser a musculatura da carcaça.

§ 2º. Permite-se, depois de removidas as partes atingidas, a esterilização pelo calor das carcaças e demais tecidos envolvidos, quando forem observados mais de um cisto e menos do que o considerado na infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição.

§ 3º. A carcaça pode ser liberada para consumo após removida a parte atingida, quando for observado no máximo 1 (um) cisto,



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição.

**ART. 164.** Linfadenite caseosa – devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do estado geral da carcaça.

§ 1. As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e 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 vísceras, estes devem ser condenados.

## **1.h – Inspeção Post Mortem de Pescado**

**ART. 165.** Na inspeção de pescado aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

**ART. 166.** Nas espécies de pescado para abate, são realizados na inspeção post mortem de rotina:

- I. observação dos caracteres sensoriais e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;
- II. exame de cabeça, narinas e olhos;
- III. exames visual e táctil do casco, carapaça, plastrão e pontes;
- IV. exame dos órgãos internos e da cavidade onde estão inseridos; e
- V. exame geral da carcaça, serosas e musculatura superficial e profunda acessível.

**ART. 167.** Entende-se por pescado os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

§ 1º. Os dispositivos previstos no presente Regulamento são extensivos aos gastrópodes terrestres destinados à alimentação humana.

§ 2. O pescado deve ser obrigatoriamente identificado com a denominação comum da espécie, respeitando-se a nomenclatura regional, sendo facultada a utilização do nome científico

**ART. 168.** Considera-se como pescado íntegro, em natureza, apenas o pescado fresco.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

§ 1º. Pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer outro processo de conservação, a não ser a ação do gelo ou métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

§ 2º. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

**ART. 169.** O pescado, depois de submetido ao congelamento, deve ser mantido em câmara frigorífica que possua condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a  $-18^{\circ}\text{C}$  (dezoito graus Celsius negativos) no seu centro térmico, com exceção das espécies congeladas em salmoura destinadas à elaboração de conservas, que podem ser mantidas a temperaturas não superiores a  $-9^{\circ}\text{C}$  (nove graus Celsius negativos) no seu centro térmico.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos e em condições apropriados, de forma a garantir a inocuidade e qualidade do pescado.

- I. uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco;
- II. desde que atendidas as condições de conservação exigidas para o pescado fresco, o pescado poderá ser submetido ao recongelamento.

**ART. 170.** No transporte de espécies de pescado vivas devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal, estabelecidos em normas complementares.

**ART. 171.** Qualquer que seja o meio de transporte utilizado para o pescado fresco, respeitadas as peculiaridades das diferentes espécies, este deve ser realizado em veículos ou contentores isotérmicos, acondicionado em recipientes impermeáveis, lisos e de fácil higienização, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

**ART. 172.** O pescado congelado, com exceção daquele congelado em salmoura e destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, deve, durante o transporte, ser mantido a uma temperatura constante não superior a  $-18^{\circ}\text{C}$  (dezoito graus Celsius negativos), em todos os pontos do produto, tolerando-se um aumento de até  $3^{\circ}\text{C}$  (três graus Celsius).

**ART. 173.** É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização, respeitadas as particularidades das espécies, com água corrente sob pressão suficiente para promover a limpeza, remoção de sujidades e microbiota superficial.

**ART. 174.** Para preservação da inocuidade e qualidade do produto, respeitadas as particularidades das espécies, sempre que necessário o Serviço



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

de Inspeção Municipal exigirá a sangria e a evisceração do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização.

**ART. 175.** Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as peculiaridades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:

- I. peixes:
  - a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios à 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, de cor própria à espécie;
  - g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
  - h) ânus fechado;
  - i) odor próprio, característico da espécie.
  
- II. crustáceos:
  - a) aspecto geral brilhante, úmido;
  - b) corpo em curvatura natural, rígida, artigos firmes e resistentes;
  - c) carapaça bem aderente ao corpo;
  - d) coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
  - e) olhos vivos, proeminentes;
  - f) odor próprio e suave; e
  - g) as lagostas, siris e caranguejos devem ser preservados vivos e vigorosos.
  
- III. moluscos:
  - a) bivalves:
    1. devem ser preservados vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
    2. odor próprio e suave;
    3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor característica de cada espécie.
  - 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.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

c) gastrópodes:

1. carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;
2. odor próprio e suave; e
3. devem ser preservados vivos e vigorosos

**ART. 176.** As determinações sensoriais, físicas, químicas e microbiológicas para caracterização da identidade, qualidade e inocuidade do pescado, seus produtos e derivados devem ser estabelecidas em normas complementares.

**ART. 177.** O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado, do congelado e do descongelado deve ser realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável

**ART. 178.** Considera-se impróprio para o consumo humano, o pescado:

- I. em mau estado de conservação e de aspecto repugnante;
- II. que apresente coloração, odor ou sabor anormais;
- III. portador de lesões, doenças ou substâncias que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- IV. que apresente infecção muscular maciça por parasitas;
- V. tratado por antissépticos ou conservadores não autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- VI. recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;
- VII. que apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;
- VIII. apresente outras alterações que o tornem impróprio, a juízo da inspeção; ou,
- IX. quando não se enquadrar nos limites estabelecidos em normas específicas para o pescado fresco.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado, identificado, desnaturado e descaracterizado visualmente, podendo ser transformado em produto não comestível, considerando os riscos de sua utilização e de acordo com o disposto em norma de destinação.

**ART. 179.** É vedado a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido em desacordo com as legislações ambientais e pesqueira.

**ART. 180.** Permite-se o aproveitamento condicional, conforme as normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, do pescado que se apresentar:

- I. injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou presença de parasitos localizados; ou
- II. proveniente de águas suspeitas de contaminação ou poluídas, considerando os tipos e níveis de contaminação informados pelos órgãos competentes.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 181.** Nos estabelecimentos de pescado é obrigatória a verificação visual da presença de parasitas.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** O monitoramento deste procedimento deve ser executado por funcionário do estabelecimento e comprovado por registros auditáveis, utilizando-se um plano de amostragem representativo do lote, levando-se em consideração o tipo de pescado, área geográfica e sua utilização, realizada com base nos procedimentos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, incluindo, se necessário, a transiluminação.

**ART. 182.** Nos casos de aproveitamento condicional o pescado deve ser submetido, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:

- I. congelamento;
- II. salga; e
- III. calor.

**ART. 183.** Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas com risco para a saúde pública não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por 24 (vinte e quatro) horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15 (quinze) horas.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Podem ser aceitos outros binômios para o tratamento térmico descrito, desde que aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, com respaldo científico.

**ART. 184.** O pescado, partes dele e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local apropriado, com instalações específicas, onde devem ser inspecionados, considerando o risco de sua utilização.

## 1.i – Inspeção Post Mortem de Suídeos

**ART. 185.** Na inspeção de suídeos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

**ART. 186.** Afecções de pele – as carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas ou outras dermatites, podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas acometidas, desde que a musculatura se apresente normal.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** As carcaças acometidas com sarnas, em estágios avançados, demonstrando sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 187.** Devem ser condenadas as carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia.

§ 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 à pasteurização.

§ 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. 188.** Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus celulosae*.

§ 1º. Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em quantidades superiores à infecção considerada leve, após incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§ 2º. Entende-se por infecção leve a presença de 1 (um) cisto vivo ou 2 (dois) cistos calcificados após incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§ 3º. Nos casos de infecção leve, as carcaças podem ser destinadas para aproveitamento condicional, devendo-se realizar um dos seguintes tratamentos:

- I. frio em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;
- II. esterilização pelo calor;
- III. salga em salmoura saturada em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias.

§ 4º. As carcaças que apresentem um único cisto calcificado podem ser aproveitadas para consumo humano, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

§ 5º. Os órgãos, com exceção da língua, coração, porções musculares do esôfago e os tecidos adiposos, podem ser liberados após exame, desde que considerados isentos de infecção.

§ 6º. Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

§ 7º. Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

locais de eleição devem atender ao disposto em normas complementares.

**ART. 189.** Devem ser condenadas as carcaças de animais criptorquidas ou que tenham sido castrados, quando for comprovado, por meio de testes específicos a presença de forte odor sexual.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** As carcaças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos.

**ART. 190.** Erisipela – devem ser abatidos em separado os suídeos que apresentem casos agudos, com eritema cutâneo difuso detectados na inspeção ante mortem.

§ 1º. Nos casos previstos no caput deste artigo, bem como nos animais com múltiplas lesões de pele ou artrite complicadas por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico, as carcaças devem ser totalmente condenadas.

§ 2º. Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada para pasteurização, após condenação do órgão ou partes atingidas.

§ 3º. No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou carcaça, esta deve ser destinada para pasteurização, após remoção da área atingida.

**ART. 191.** As carcaças de suínos que apresentem lesões granulomatosas localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou órgão afetado.

**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 um órgão, devem ser destinadas a esterilização pelo calor, após condenação das partes atingidas.

**ART. 192.** Devem ser condenadas as carcaças de suínos acometidas de peste suína.

§ 1º. Quando os rins e linfonodos revelem lesões duvidosas e, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação também é total.

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



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

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

**ART. 193.** Devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento térmico pelo frio, as carcaças acometidas de *Trichinella spirallis*.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** O tratamento térmico pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

- I. por 30 (trinta) dias a -15°C (quinze graus Celsius negativos);
- II. por 20 (vinte) dias a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou
- III. por 12 (doze) dias a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

**ART. 194.** Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.

## **1.j – Outros aspectos relativos ao Abate**

**ART. 195.** Os rins destinados ao preparo de produtos cárneos devem ser previamente abertos e a seguir abundantemente lavados.

**ART. 196.** No coração das espécies em que se fizer necessária a aplicação de incisões para realização da inspeção, deve-se verificar a existência de coágulos sanguíneos, os quais devem ser retirados.

**ART. 197.** A Inspeção deve determinar medidas especiais quanto às condições de retirada e subsequentes cuidados para aproveitamento do encéfalo.

**ART. 198.** Os estômagos de ruminantes destinados à alimentação humana devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento.

**§ 1º.** Na fase de pré-cozimento, permite-se o branqueamento de estômagos de ruminantes pelo emprego de peróxido de hidrogênio, cal ou sua combinação com carbonato de sódio, além de outras substâncias aprovadas pelo órgão competente da Saúde e permitidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, devendo os mesmos ser lavados com água, depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.

**§ 2º.** Permite-se a extração da mucosa do abomaso para produção de coalho.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 199.** Entende-se por produtos de triparia as vísceras abdominais consideradas como envoltórios naturais, tais como o estômago, intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Podem ainda ser utilizados como envoltórios o peritônio parietal, o epíplon e a pele de suíno, devidamente depilada.

**ART. 200.** Os produtos de triparia não podem ser empregados como matéria-prima na composição de produtos cárneos, sendo permitido seu uso apenas como envoltório natural para produtos cárneos embutidos.

§ 1º. Para seu aproveitamento é necessário que sejam raspados e lavados, considerando-se como processos de conservação a dessecação, a salga ou outros aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º. Permite-se o tratamento dos intestinos com coadjuvantes de tecnologia, desde que aprovados pelo órgão competente da Saúde e permitidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, devendo os mesmos ser lavados com água depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.

**ART. 201.** Os produtos de triparia destinados ao consumo e à produção de envoltórios devem ser inspecionados, principalmente quanto à sua integridade, estado de conservação e toalete.

**ART. 202.** É proibido o uso de tonsilas, glândulas salivares, ovários, baço, testículo, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima para o preparo de produtos cárneos.

**ART. 203.** Permite-se o aproveitamento de glândulas e outros órgãos, cartilagens, mucosas e bile das diversas espécies animais de abate como matéria-prima destinada à elaboração de enzimas e produtos opoterápicos, bem como de sangue fetal para a obtenção de soro, desde que disponham de instalações e equipamentos apropriados, observadas as disposições da legislação específica.

## 2) Inspeção industrial e sanitária de ovos e derivados

**ART. 204.** Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Os ovos de outras espécies devem denominar-se segundo a espécie de que procedam.

**ART. 205.** Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

no presente Regulamento.

**ART. 206.** Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida no presente Regulamento.

**ART. 207.** Os ovos recebidos em estabelecimento de ovos comerciais devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas relacionados ou cadastrados junto ao serviço oficial competente.

§ 1º. Os Estabelecimentos de Ovos Comerciais devem manter uma relação atualizada dos fornecedores.

§ 2º. Os ovos recebidos nestes estabelecimentos devem chegar devidamente identificados e acompanhados de uma ficha de procedência, de acordo com o modelo estabelecido em normas complementares.

**ART. 208.** Após a classificação dos ovos, o estabelecimento deve manter registros auditáveis e disponíveis ao Serviço de Inspeção.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Os registros devem abranger dados de rastreabilidade, quantidade de ovos classificados por categoria de qualidade e de peso e outros controles, conforme exigência do Serviço de Inspeção Municipal.

**ART. 209.** Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pela Inspeção:

- I. garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;
- II. armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;
- III. realizar exame pela ovoscopia em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade;
- IV. medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;
- V. classificar e pesar os ovos com equipamentos específicos;
- VI. executar os programas de autocontrole; e
- VII. implantar programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução.

**ART. 210.** Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** A classificação dos ovos por peso deve atender as normas específicas.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 211.** Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- I. casca e cutícula de forma normal, lisa, 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, sem 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. 212.** Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

- I. ovos considerados inócuos, mas que não se enquadrem nas características fixadas na categoria “A”;
- II. ovos que apresentem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
- III. ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.
  - a) estes ovos devem ser reclassificados em local específico, previamente ao processo de lavagem, acondicionados e identificados.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.

**ART. 213.** Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

**ART. 214.** É proibida a utilização de ovos sujos trincados para a fabricação de produtos de ovos.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** É proibida a lavagem de ovos sujos trincados.

**ART. 215.** Os ovos destinados para a produção de produtos de ovos devem ser previamente lavados e secos antes de serem processados.

**ART. 216.** Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

**ART. 217.** São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

- I. alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida,



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

- 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 que estejam secos por outra causa;
  - III. podridão vermelha, negra ou branca;
  - IV. contaminação por fungos, externa ou internamente;
  - V. cor, odor ou sabor anormais;
  - VI. sujidades externas por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
  - VII. rompimento da casca e que estiverem sujos;
  - VIII. rompimento da casca e das membranas testáceas;
  - IX. contaminação por substâncias tóxicas; ou
  - X. presente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que forem submetidos ao processo de incubação ou por outras causas a critério da Inspeção.

**ART. 218.** Os ovos considerados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações apropriadas e sejam atendidas as especificações do produto não comestível que será fabricado.

**ART. 219.** É proibido o acondicionamento de ovos em uma mesma embalagem quando se tratar de:

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

**ART. 220.** Os aviários, granjas e outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo setor competente pela sanidade animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo.

### 3) Inspeção industrial e sanitária de leite e derivados

**ART. 221.** A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente Regulamento, 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;
- III. das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos; e
- IV. dos programas de autocontrole implantados.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 222.** 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. Permite-se 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. 223.** Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

**ART. 224.** Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.

**ART. 225.** Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e, por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.

**ART. 226.** Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

**ART. 227.** O gado leiteiro deve ser mantido sob controle veterinário, abrangendo os aspectos discriminados a seguir e outros estabelecidos em legislação específica:

- I. regime de criação;
- II. manejo nutricional;
- III. estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação, e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mastite e outras doenças que possam comprometer a inocuidade do leite;
- IV. controle dos produtos de uso veterinário utilizados no rebanho;
- V. qualidade da água destinada aos animais e da utilizada na higienização de instalações, equipamentos e utensílios;
- VI. condições higiênicas dos equipamentos e utensílios, locais da ordenha, currais, estábulos e demais instalações que tenham relação com a produção de leite;
- VII. manejo e higiene da ordenha;
- VIII. condições de saúde dos ordenhadores para realização de suas funções, com comprovação documental;
- IX. exame do leite de conjunto e, se necessário, do leite individual; e
- X. condições de refrigeração, conservação e transporte do 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.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 228.** Os diversos setores do Departamento de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, respeitando-se as suas competências, atuarão em conjunto para verificar, sempre que necessário, a execução dos controles referidos no artigo anterior.

**ART. 229.** O Serviço de Inspeção Municipal colaborará com o setor competente pela sanidade animal na execução de um plano para controle e erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

**ART. 230.** É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

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

§ 2º. O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em normas complementares.

§ 3º. O vasilhame ou equipamento para conservação de leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, mantido em condições adequadas de higiene.

**ART. 231.** 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.** Excepcionalmente, o tanque comunitário poderá ser instalado fora da propriedade rural, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

**ART. 232.** É proibida, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite.

**ART. 233.** É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independente da espécie:

- I. pertençam à propriedade que esteja sob interdição;
- II. não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- III. estejam no último mês de gestação ou na fase colostrar;
- 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;



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

- V. estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou
- VI. receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

**ART. 234.** A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.

§ 1º. 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.

§ 2º. É permitido o transporte do leite em latões da propriedade até a instalação industrial, onde o mesmo será processado, desde que conservado em temperatura de até 4°C e garantida a sua rastreabilidade.

**ART. 235.** Após a captação do leite cru na propriedade rural, é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais não registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Municipal.

**ART. 236.** Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

**ART. 237.** A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, e abrange:

- I. contagem de células somáticas (CCS);
- II. contagem bacteriana total (CBT);
- III. composição centesimal;
- IV. detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
- V. outras que venham a ser determinadas em normas complementares.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Devem ser seguidos os procedimentos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, para a colheita de amostras.

**ART. 238.** Considera-se leite normal o produto que apresente:

- I. características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
- II. teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
- III. teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

- IV. teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
- V. teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- VI. teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- VII. acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 ml;
- VIII. densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/ml; e
- IX. índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e - 0,550°H (quinhentos e cinquenta milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,530°C (quinhentos e trinta e um milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.

§ 1º. Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em normas complementares.

§ 2º. O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

§ 3º. O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

**ART. 239.** A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:

- I. características sensoriais (cor, odor e aspecto);
- II. temperatura;
- III. teste do álcool/alizarol;
- IV. acidez titulável;
- V. densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius);
- VI. teor de gordura;
- VII. teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos;
- VIII. índice crioscópico;
- IX. pesquisa de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
- X. pesquisa de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade e conservadores; e
- XI. pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 240.** O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões analíticos especificados no presente Regulamento e em normas complementares.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade na mesma, a empresa receptora será responsável pela destinação, de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**ART. 241.** A Inspeção Municipal, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.

**ART. 242.** Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:

- I. provenha de propriedade interdita por setor competente do Departamento de Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- II. apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituíntes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;
- III. apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;
- IV. revele presença de colostro; ou
- V. apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser descartado e inutilizado pela empresa, sem prejuízo da legislação ambiental.

**ART. 243.** Considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando:

- I. não atenda aos padrões para leite normal;
- II. coagule pela prova do álcool/alizarol na concentração estabelecida em normas complementares;
- III. apresente fraudes diferentes das previstas no artigo anterior; ou
- IV. apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pela empresa de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 244.** O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal:

- I. pré-beneficiamento do leite compreendendo, 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 compreendendo os processos de pasteurização, ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) e esterilização.

§ 1º. Permite-se o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, estabelecido em normas complementares.

§ 2º. É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

**ART. 245.** Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

**ART. 246.** Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**ART. 247.** Entende-se por termização (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.

§ 1º. Considera-se aparelhagem própria aquela provida de dispositivo de controle de temperatura e de tempo, de modo que o produto termizado satisfaça às exigências do presente Regulamento.

§ 2º. O leite termizado deve:

- I. ser refrigerado imediatamente após o aquecimento; e
- II. manter as reações enzimáticas do leite cru.

§ 3º. É proibida a destinação de leite termizado para a produção de leite para consumo humano direto.

**ART. 248.** Entende-se por pasteurização o tratamento



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo 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 de 63 a 65°C (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, dispondo de mecanismo que garanta a homogeneização da temperatura do leite, em aparelhagem própria; e
- II. Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º. Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§ 3º. É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

- I. Para o sistema de pasteurização rápida, essa aparelhagem deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 4º. O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado imediatamente entre 2°C e 4°C (dois e quatro graus Celsius).

§ 5º. Para o leite de consumo humano, permitem-se os seguintes tipos de pasteurização e envase:

- I. Pasteurização rápida e envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados, conforme o presente Regulamento;
- II. Pasteurização lenta e envase automático, semi-automático, ou similar, pós pasteurização, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius);
- III. Pasteurização lenta do leite pré-ensado, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius).

§ 6º. É permitido o armazenamento frigorífico do leite



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos a temperatura de 2°C (dois graus Celsius) a 4°C (quatro graus Celsius).

§ 7º. O leite pasteurizado deve apresentar prova de fosfatase alcalina negativa e prova de peroxidase positiva.

§ 8º. É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

**ART. 249.** Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130°C (cento e trinta graus Celsius) a 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), durante 2 (dois) a 4 (quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º. Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§ 2º. É permitido o armazenamento do leite UHT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.

**ART. 250.** Entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 110°C (cento e dez graus Celsius) a 130°C (cento e trinta graus Celsius) durante 20 (vinte) a 40 (quarenta) minutos, em equipamentos próprios.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

**ART. 251.** São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:

- I. conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 4°C (quatro graus Celsius);
- II. conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);
- III. refrigeração após a pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);
- IV. estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4°C (quatro graus Celsius);
- V. entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7°C (sete graus Celsius); e
- VI. estocagem e entrega ao consumo do leite UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 252.** O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semi-automático ou outro sistema similar, por meio de circuito fechado ou não, processado pela pasteurização lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º. Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção dos padrões de qualidade e identidade para o leite, embalagens conforme estabelece este regulamento.

§ 2º. O envase do leite para consumo humano direto pode ser realizado em qualquer estabelecimento de leite e derivados desde tenha estrutura adequada para essa operação e não interfira nas demais operações do estabelecimento, conforme previsto no presente Regulamento.

**ART. 253.** O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Para um raio de até 100 km em torno do local de processamento permite-se o transporte em veículos não-isotérmicos e sem unidade frigorífica instalada, desde que garantam a manutenção de temperatura no local de entrega não superior a 7°C (sete graus Celsius).

**ART. 254.** É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território municipal, nos termos da legislação.

**ART. 255.** 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 às normas complementares.

**ART. 256.** O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite integral, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

**ART. 257.** Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às normas complementares.

**ART. 258.** Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Deve ser atendido o disposto no



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**ART. 259.** Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

#### **4) Inspeção industrial e sanitária de produtos das abelhas e derivados**

**ART. 260.** A inspeção de produtos das abelhas e seus derivados, além das exigências já previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:

- I. da extração, do acondicionamento, da conservação, da origem e do transporte dos produtos das abelhas;
- II. do processamento, da armazenagem e da expedição; e
- III. dos programas de autocontrole implantados.

**ART. 261.** As análises de produtos das abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares e legislação específica, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

**ART. 262.** 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 demais dispositivos constantes em normas complementares.

**ART. 263.** São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos das abelhas que evidenciem:

- I. características sensoriais anormais;
- II. a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos; ou
- III. a presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

**§ 1º.** Em se tratando de mel e mel das abelhas sem ferrão, são também considerados alterados os que evidenciem fermentação avançada, hidroximetilfurfural acima do estabelecido em legislação específica e flora microbiana capaz de alterá-los.

**§ 2º.** Em se tratando de pólen apícola, pólen das abelhas sem ferrão, própolis e própolis das abelhas sem ferrão são também considerados alterados os que evidenciem flora microbiana capaz de alterá-los.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

§ 3º. Em se tratando de geléia real, é também considerada alterada a que evidencie conservação inadequada, indícios de colheita realizada após 72 (setenta e duas) horas, flora microbiana capaz de alterá-la e a presença de microrganismos patogênicos.

**ART. 264.** São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os derivados de produtos das abelhas, que evidenciem:

- I. características sensoriais anormais;
- II. matéria-prima em desacordo com as exigências definidas para cada produto das abelhas usado na sua composição;
- III. a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos; ou
- IV. microrganismos patogênicos.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Em se tratando de composto de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados alterados os que evidenciem o uso de ingredientes permitidos que não atendam às exigências do órgão competente.

**ART. 265.** São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos das abelhas que:

- I. apresentem substâncias que alterem a sua composição original;
- II. apresentem aditivos;
- III. apresentem características de obtenção a partir de alimentação artificial das abelhas;
- IV. houver a subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;
- V. forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;
- VI. apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
- VII. tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão são também considerados fraudados os que evidenciem a adição de açúcares.

**ART. 266.** São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os derivados de produtos das abelhas que:

- I. forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;
- II. apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
- III. tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

§ 1º. Em se tratando de composto de produtos das abelhas sem adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem a presença de aditivos ou quaisquer outros ingredientes não permitidos.

§ 2º. Em se tratando de compostos de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem o uso de ingredientes não permitidos ou de ingredientes permitidos em quantidade acima do limite estabelecido em legislação específica.

**ART. 267.** Os produtos das abelhas e derivados alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, podem ter aproveitamento condicional quando previstos em normas complementares.

**ART. 268.** Os estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal e conforme normas complementares.

**ART. 269.** Os produtos das abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

## VII - ESTABELECIMENTO PARA ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO DE PEQUENOS ANIMAIS

**ART. 270.** Para fins deste regulamento, em estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais podem ser abatidas e industrializadas as diversas espécies de aves, coelhos, rãs, répteis e outros pequenos animais.

§ 1º. O abate de diferentes espécies, inclusive de médios animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade.

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

- I. Estão incluídas nas aves as espécies como: peru, frango, pombo, pato, marreco, ganso, perdiz, chucar, codorna, faisão e outras aves.
- II. Entende-se como carne de aves a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

- III. Entende-se como carcaça o corpo inteiro de uma ave após insensibilização ou não, sangria, depenagem e evisceração, onde o papo, traquéia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores, pulmões tenham sido removidos, sendo facultativa a retirada dos rins, pés, pescoço e cabeça.
- IV. Entende-se por corte a parte ou fração da carcaça com limites previamente especificados pelo Serviço de Inspeção Municipal, com osso ou sem osso, com pele ou sem pele, temperados ou não, sem mutilações e/ou dilacerações.
- V. Entende-se por recorte a parte ou fração de um corte.
- VI. Entende-se como miúdos as vísceras comestíveis o fígado sem a vesícula biliar, o coração sem o saco pericárdio e a moela sem o revestimento interno e seu conteúdo totalmente removido.
- VII. Entende-se por pré-resfriamento o processo de rebaixamento da temperatura das carcaças de aves, imediatamente após as etapas de evisceração e lavagem, realizado por sistema de imersão em água gelada ou passagem por túnel de resfriamento, obedecidos os respectivos critérios técnicos específicos.
- VIII. Entende-se por resfriamento o processo de refrigeração e manutenção da temperatura entre 0°C (zero grau centígrado) a 4°C (quatro graus centígrados positivos) dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos e/ou derivados), com tolerância de 1°C (um grau centígrado) medidos na intimidade dos mesmos.
- IX. Entende-se por congelamento o processo de congelamento e manutenção a uma temperatura não maior que -12°C, dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos ou derivados) tolerando-se uma variação de até 2°C (dois graus centígrados), medidos na intimidade dos mesmos.
- X. Entende-se por temperado o processo de agregar ao produto da ave condimentos e/ou especiarias devidamente autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal, sendo posteriormente submetido apenas a refrigeração (resfriamento ou congelamento).

**ART. 271.** Não será autorizado o funcionamento ou construção de estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais quando localizado nas proximidades de outros estabelecimentos que, por sua natureza, possam prejudicar a qualidade dos produtos destinados à alimentação humana, que são processados nesses estabelecimentos de abate.

**ART. 272.** Os equipamentos fixos, tais como, escaldadores, depenadeiras, calhas de evisceração, pré-resfriadores, tanques e outros, deverão ser instalados de modo a permitir a fácil higienização dos mesmos e das áreas circundantes, guardando-se um afastamento mínimo de 60cm (sessenta centímetros) das paredes e 20cm (vinte centímetros) do piso, com exceção da trilhagem aérea que deverá guardar a distância mínima de 30cm (trinta centímetros) das colunas ou paredes.

**ART. 273.** O estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais deve dispor de instalações composta de seção de recepção; seção de sangria; seção de escaldagem e depenagem; seção de evisceração; seção de depósito; seção de expedição; seção de subprodutos.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte a sangria poderá ser realizada na seção de escaldagem e depenagem, o depósito de produtos poderá ser na seção de expedição, e a seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que os subprodutos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.

**ART. 274.** A recepção das aves será em plataforma coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** A critério do serviço de inspeção, essa seção poderá ser parcial ou totalmente fechada, atendendo as condições climáticas regionais, desde que não haja prejuízo para a ventilação e iluminação.

**ART. 275.** Os contentores e/ou estrados, após vazios, deverão ser encaminhados para a higienização e desinfecção e depositados em local adequado ou devolvidos para o veículo de transporte das aves.

**ART. 276.** A sangria pode ser realizada em “túnel de sangria”, com as aves contidas pelos pés, apoiados em trilhagem aérea, ou sangria em funil.

**ART. 277.** O sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada “calha de sangria”.

**ART. 278.** O sangue coletado deverá ser destinado para industrialização como não comestível, ou outro destino conveniente a critério da Inspeção, podendo, quando não existir graxaria, ser cozido.

**ART. 279.** A seção de sangria deverá dispor obrigatoriamente de lavatórios acionados a pedal ou outros mecanismos que impeçam o uso direto das mãos.

**ART. 280.** A escaldagem e depenagem poderão ser realizadas em instalações comuns às duas atividades, separadas através de paredes das demais áreas operacionais, podendo ser na mesma área da sangria, desde que esta operação não interfira nas outras atividades.

**ART. 281.** O ambiente da escaldagem e depenagem deverá possuir ventilação suficiente para exaustão do vapor d'água proveniente de escaldagem e da impureza em suspensão, recomendando-se o emprego de “lantennins”, coifas ou exaustores, quando a ventilação natural for insuficiente, podendo ser dispensado de forro nesta dependência.

**ART. 282.** A escaldagem deverá, obrigatoriamente, ser



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento, não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.

**ART. 283.** Serão condenadas, total ou parcialmente, as aves quando se verificarem falhas na escaldagem que demonstrem alterações nas carcaças ou parte de carcaças pelo uso de altas temperaturas ou tempo prolongado na execução desta operação.

**ART. 284.** Quando a escaldagem for executada em tanque, o mesmo deverá ser construído de material inoxidável, a água de escaldagem deverá ser renovada a cada hora (1,5 litros por ave) e em seu volume total a cada turno de trabalho ou a juízo da Inspeção.

**ART. 285.** A depenagem deverá ser processada logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento.

**ART. 286.** Não será permitido o acúmulo de penas no piso devendo, para tanto, haver o recolhimento contínuo das mesmas para o exterior da dependência.

**ART. 287.** Os trabalhos de evisceração deverão ser executados em instalação própria, isolada da área de escaldagem e depenagem, compreendendo desde a operação de corte de pele do pescoço, até a “toalette final” das carcaças.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Nessa seção poderão também ser efetuadas as fases de pré-resfriamento, gotejamento, processamento, embalagem primária, classificação e armazenagem, desde que a área permita a perfeita acomodação dos equipamentos e não haja prejuízo higiênico para cada operação.

**ART. 288.** Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão ou pistola, dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja levada, inclusive os pés, sendo que os chuveiros poderão ser localizados no início da calha de evisceração e no final, antes do pré-resfriamento.

**ART. 289.** A evisceração, não automatizada, será obrigatoriamente realizada com as aves suspensas pelos pés e pescoços em ganchos de material inoxidável, presos em trilhagem aérea ou em mesas de evisceração.

**ART. 290.** As operações de evisceração deverão, ainda, observar os cuidados necessários para evitar o rompimento de vísceras e o contato das carcaças com superfícies contaminadas.

**ART. 291.** A trilhagem aérea, quando houver, será



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

disposta sobre a calha a uma altura tal que não permita que as aves aí dependuradas possam tocar na calha ou em suas águas residuais.

**ART. 292.** As etapas de evisceração compreendem:

- a) cortes da pele do pescoço e traqueia;
- b) extração de cloaca;
- c) abertura do abdômen;
- d) eventração (exposição das vísceras);
- e) inspeção sanitária;
- f) retirada das vísceras;
- g) extração dos pulmões;
- h) “toalete” (retirada do papo, esôfago, traquéia, etc.);
- i) lavagem final (externa e internamente).

**ART. 293.** Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças antes que seja realizada a inspeção “postmortem”.

**ART. 294.** A calha de evisceração, quando houver, deverá apresentar declive acentuado para o ralo coletor e dispor de água corrente a fim de permitir remoção contínua dos resíduos para o exterior da dependência e dispor de pontos d’água (torneiras) localizadas em suas bordas.

**ART. 295.** As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria).

**PARÁGRAFO ÚNICO.** No caso de mesa de evisceração serão depositadas em bombonas próprias.

**ART. 296.** As vísceras comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, após previamente preparadas e lavadas, sendo que a moela deve ser aberta e retirado o seu conteúdo imediatamente e após serão acondicionadas em recipientes adequados e resfriadas, podendo ser utilizado gelo.

**ART. 297.** Todas as partes comestíveis (coração, fígado, moela, pés e cabeça), quando retirados na evisceração para fins comestíveis, deverão ser imediatamente pré-resfriados em resfriadores contínuos por imersão obedecendo ao princípio da renovação de água contracorrente e a temperatura máxima de 4°C, ou em pré-resfriadores fixos com água gelada ou água com gelo, desde que atendida a determinação de renovação da água.

**ART. 298.** A gordura cavitária e de cobertura da moela, poderá ser utilizada para fins comestíveis quando retirada durante o processo de evisceração, antes da retirada e abertura da moela e ainda sob o mesmo tratamento dos miúdos comestíveis.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 299.** Os pulmões serão obrigatoriamente retirados e depositados junto com as vísceras não-comestíveis.

**ART. 300.** Após a evisceração as carcaças devem receber uma lavagem final por aspersão, de modo que as superfícies internas e externas sejam limpas eficazmente.

**ART. 301.** Não será permitida a entrada de carcaças no sistema de pré-resfriamento por imersão, quando contenham no seu interior água residual de lavagem por aspersão e/ou qualquer tipo de contaminação visível nas suas superfícies externas e internas.

**ART. 302.** O recolhimento de ovários de aves (reprodutoras ou poedeiras comerciais) será permitido desde que:

- a) A coleta seja realizada somente após a liberação das aves por parte da Inspeção, desde que sejam observados todos os princípios básicos de higiene recomendados.
- b) O produto seja resfriado imediatamente após a coleta, a uma temperatura de 4°C ou inferior e seja armazenado e transportado sob refrigeração (0°C) e destinado exclusivamente para pasteurização.

**ART. 303.** O pré-resfriamento é opcional e poderá ser efetuado através de:

- a) aspersão de água gelada;
- b) imersão em água por resfriadores contínuos, tipo rosca sem fim;
- c) resfriamento por ar (câmaras frigoríficas);
- d) imersão em tanque com água gelada;
- e) outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**ART. 304.** A renovação de água durante os trabalhos, nos resfriadores contínuos tipo rosca sem fim ou fixos, deverá ser constante, na proporção mínima de 1,5 L (um litro e meio) por ave.

**ART. 305.** No sistema de pré-resfriamento por aspersão a água utilizada deve apresentar os padrões de potabilidade da Portaria 36/90 do Ministério da Saúde.

**ART. 306.** A temperatura da água do sistema de pré-resfriamento por aspersão não deve ser superior a 4°C.

**ART. 307.** A água de renovação do sistema de pré-resfriamento por imersão poderá ser hiperclorada, permitindo-se no máximo 5 ppm de cloro livre; no entanto será obrigatoriamente clorada, devendo apresentar cloro residual livre entre 0,5 a 1,00 ppm.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 308.** A temperatura da água residente, medida nos pontos de entrada e saída das carcaças do sistema pré-resfriamento por imersão, não deve ser superior a 16°C e 4°C, respectivamente no primeiro e último estágio, observando-se o tempo máximo de permanência das carcaças no primeiro de trinta minutos.

**ART. 309.** Cada tanque do sistema pré-resfriadores contínuos por imersão deve ser completamente esvaziado, limpo e desinfetado no final de cada período de trabalho (quatro horas) ou, quando se fizer necessário, a juízo da Inspeção.

**ART. 310.** A temperatura das carcaças no final do processo de pré-resfriamento deverá ser igual ou inferior a 7°C, tolerando-se a temperatura de 10°C para as carcaças destinadas ao congelamento imediato.

**ART. 311.** Os miúdos devem ser pré-resfriados em resfriadores, por imersão, obedecendo a temperatura máxima de 4°C e renovação de água, na proporção mínima de 1,5 L (um litro e meio) por quilo.

**ART. 312.** Quando empregada a injeção de ar nos tanques de pré-resfriamento por imersão para efeito de movimentação de água (borbulhamento), deverá o mesmo ser previamente filtrado.

**ART. 313.** O gotejamento é destinado ao escoamento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento.

**ART. 314.** Ao final da fase de gotejamento a absorção da água nas carcaças não deverá ultrapassar a 8% de seu peso.

**ART. 315.** O gotejamento deverá ser realizado imediatamente ao pré-resfriamento, com as carcaças suspensas pelas asas ou pescoço, em equipamento de material inoxidável, dispondo de calha coletora de água de gotejamento.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Processos tecnológicos diferenciados que permitam o escoamento da água excedente nas carcaças de aves decorrente da operação de pré-resfriamento por imersão poderão ser autorizados, desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**ART. 316.** As mesas para embalagem de carcaças serão de material liso, lavável, impermeável e resistente, com bordas elevadas e dotadas de sistema de drenagem.

**ART. 317.** Os miúdos e/ou partes de carcaças, sejam ou não comercializados no interior das mesmas, receberão embalagem própria, sendo obrigatoriamente a cabeça embalada individualmente.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 318.** Uma vez embaladas primariamente o acondicionamento de carcaças em embalagens secundárias será feito em continentes novos e de primeiro uso, sendo que tal operação pode ser feita na seção de embalagem primária.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Poderá ser permitida, para fins de acondicionamento e/ou transporte, a reutilização de caixas ou recipientes construídos de material que possibilite adequada higienização.

**ART. 319.** Os estabelecimentos que realizarem cortes e/ou desossa de aves podem fazer essa etapa na mesma seção de evisceração e embalagem primária, desde que com temperatura ambiente não superior a 15°C e de maneira tal que não interfiram com o fluxo operacional de evisceração, embalagem e classificação.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** A temperatura das carnes manipuladas nesta seção não poderá exceder 7°C.

**ART. 320.** Os estabelecimentos que realizam a produção de carne temperada podem realizar esta operação junto a Seção de evisceração e embalagem, desde que não interfira no fluxo operacional da Seção, como também não comprometa sob o aspecto higiênico-sanitário.

**ART. 321.** O estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais deverá dispor de um sistema de resfriamento para resfriar e manter resfriado todos os animais abatidos até sua comercialização.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** O sistema adotado deverá ser proporcional a capacidade de abate e produção.

**ART. 322.** As carcaças depositadas no sistema de resfriamento deverão apresentar temperatura de no máximo 5°C (cinco graus centígrados).

**ART. 323.** As carcaças congeladas não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -12°C (doze graus centígrados negativos), com tolerância máxima de 2°C (dois graus centígrados).

**ART. 324.** A seção de expedição terá as seguintes características:

- I. área dimensionada unicamente para pesagem quando for o caso e acesso ao transporte;
- II. totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (porta) de acesso à seção para o pessoal que aí trabalha.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 325.** Os subprodutos não comestíveis serão armazenados em sala própria para que sejam retirados periodicamente.

**ART. 326.** O gelo utilizado na indústria, especialmente no pré-resfriamento de carcaças e miúdos, deverá ser produzido com água potável preferentemente no próprio estabelecimento.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** O equipamento para fabricação do gelo deverá ser instalado em seção a parte, localizado o mais próximo possível do local de utilização

**ART. 327.** A “casa de caldeira”, quando necessária, será construída afastada 3 metros de qualquer construção, além de atender às demais exigências da legislação específica.

**ART. 328.** Quando necessárias, as instalações destinadas à lavagem e desinfecção de veículos transportadores de animais vivos e engradados, serão localizadas no próprio estabelecimento, em área que não traga prejuízo de ordem higiênico sanitária.

**ART. 329.** O consumo médio de água em matadouros avícolas poderá ser calculado tomando-se por base o de 30 (trinta) litros por ave abatida, incluindo-se aí o consumo de todas as seções do matadouro, permitindo-se volume médio de consumo inferior, desde que preservados os requisitos tecnológicos e higiênico-sanitários previstos no presente Regulamento, mediante aprovação prévia da Inspeção.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Deverá ser instalado mecanismo de dosagem de cloro da água de abastecimento industrial caso água não tenha potabilidade comprovada.

## VIII - ESTABELECIMENTOS PARA ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO

### PARA MÉDIOS E GRANDES ANIMAIS

**ART. 330.** Estabelecimento de abate e industrialização para médios e grandes animais é o estabelecimento dotado de instalações com dimensões e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, industrialização, preparo, conservação, armazenagem e expedição das carnes de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, e seus derivados sob variadas formas, devendo possuir instalações de frio compatível com a capacidade de abate.

§ 1º. O abate de diferentes espécies, incluídos grandes,



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

médios e pequenos animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade, com completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.

§ 2º. O tipo de abate referido acima poderá ser realizado em sistema de trilhagem aérea manual ou no modelo estacionário, no qual o abate do animal seguinte só pode ocorrer após o término das operações do animal anterior.

**ART. 331.** Deverá ser indicado no momento de protocolar o projeto, as estratégias de destinação das carcaças ou parte destas condenadas pela inspeção sanitária.

**ART. 332.** O estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais deve dispor de instalações composta de curral de espera dos animais; box de insensibilização; seção de matança; seção de bucharia e triparia; seção de processamento; seção de resfriamento e/ou congelamento; seção de expedição; seção de subprodutos.

§ 1º. Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte a bucharia e triparia poderá ser na seção de matança, o resfriamento e/ou congelamento de produtos poderá ser na seção de expedição, e a seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que os subprodutos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.

§ 2º. Quando o estabelecimento efetuar a industrialização das carnes deverá ter estrutura adequada, de acordo com as exigências definidas neste Regulamento.

**ART. 333.** Os animais deverão ficar em currais livres de barro por um período determinado pelo inspetor sanitário antes de serem insensibilizados.

**ART. 334.** Em caso de abate misto no mesmo dia, os bovinos não poderão ficar no mesmo curral dos suínos ou ovinos ou caprinos, sendo que os ovinos e caprinos são os únicos que podem ser alojados no mesmo curral.

**ART. 335.** Os animais, com exceção dos ovinos, antes da insensibilização deverão ser lavados sobre piso impermeável com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada e com canalização das águas residuais.

**ART. 336.** Os boxes de insensibilização serão de construção em concreto armado de superfície lisa e com as partes móveis metálicas.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 337.** Em todos os locais onde são realizadas as operações deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

**ART. 338.** A mesa de inspeção de vísceras vermelhas deverá ter rebordo de no mínimo 0,05 m (cinco centímetros) de altura, orifício para drenagem das águas servidas e esgoto canalizado.

**ART. 339.** Deverá haver fonte de água fria nas mesas de inspeção que propiciem a lavagem das vísceras e água a 85°C em abundância para a higienização das mesas.

**ART. 340.** A sala de matança terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfola, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toalete, lavagem de carcaças, quais sejam: canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros, quando necessários.

**ART. 341.** As operações de sangria, esfola e/ou depilação e evisceração, poderão ser realizadas em ponto fixo.

**ART. 342.** No caso de abate estacionário todas as operações serão realizadas em ponto fixo até a liberação da carcaça pela inspeção para o resfriamento.

**ART. 343.** Quando necessária, a área de vômito deverá localizar-se ao lado do box de atordoamento e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí serão imediatamente alçados e destinados à sangria.

**ART. 344.** O trilho, quando necessário, na sala de abate, terá altura mínima adequada no ponto de sangria e esfola, de maneira a assegurar no mínimo uma distância de 0,75 m (setenta e cinco centímetros) da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Na câmara de resfriamento, o trilho ou os penduradores, terão altura suficiente para não permitir o contato das meias carcaças com o piso.

**ART. 345.** Quando necessárias, as plataformas serão em número suficiente para realizar as operações de troca de patas, esfola, serra, evisceração, inspeção, toalete, carimbagem e lavagem das carcaças, construídas em metal, de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável, antiderrapante e com corrimão de segurança.

**ART. 346.** As cabeças deverão ser dependuradas em gancheiras próprias, desarticuladas a mandíbula e língua, lavadas e inspecionadas em mesa.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 347.** A lavagem da cabeça é feita com o auxílio de uma mangueira em cuja extremidade ajusta-se um cano bifurcado, que se introduz nas narinas e na cabeça, sendo que tal dispositivo pode ser substituído por pistola própria apta à introdução nas narinas.

**ART. 348.** As meias-carcaças deverão ser lavadas com água sobre pressão antes destas ingressarem no sistema de resfriamento.

**ART. 349.** A seção de bucharia e triparia é o local onde serão esvaziados estômagos e intestinos já inspecionados, tendo somente área suja, não sendo, portanto, aproveitados os produtos desta seção como comestíveis.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** No caso de abate estacionário a seção de bucharia e triparia poderá ser na mesma sala de matança, após a liberação da carcaça pela inspeção para o resfriamento.

**ART. 350.** Produtos como patas, couros (peles) e resíduos poderão também ser conduzidos a seção de bucharia e triparia.

**ART. 351.** O estabelecimento deve possuir sistemas de frio que se fizer necessário em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

**ART. 352.** Os sistemas de resfriamento deverão fazer com que a temperatura das carcaças (medida na intimidade das massas musculares) atinja a temperatura estipulada pela legislação vigente, devendo também manter uma distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas.

**ART. 353.** Os materiais como caixas, bandejas, ganchos e carretilhas deverão ser higienizados sempre ao final dos trabalhos ou quando se julgar necessário.

**ART. 354.** As operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados deverão seguir as regulamentações específicas e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Se o recolhimento dos resíduos for diário, estes poderão ficar depositados na bucharia/triparia, área suja, caso contrário, deverá haver uma seção para armazenamento destes produtos até o devido recolhimento.

## IX - FÁBRICA PARA PRODUTOS CÁRNEOS

**ART. 355.** Fábrica de produtos cárneos é o estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 356.** Operações é tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes e seus subprodutos.

**ART. 357.** Produto cárneo são as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

**ART. 358.** O estabelecimento de fabricação de produtos cárneos deve dispor de instalações composta de recepção de matéria-prima; câmara de resfriamento e/ou congelamento; seção de desossa e processamento; seção de envoltórios; seção de condimentos e ingredientes; seção de cozimento e banha; seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem secundária; seção de expedição; e seção de subprodutos.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte os condimentos e ingredientes poderão ser preparados e armazenados na seção de processamento, a rotulagem e embalagem secundária poderá ser feita na seção de expedição e a seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que os mesmos sejam retirados do local imediatamente.

**ART. 359.** Os trilhos, quando necessários, serão metálicos com altura mínima de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros).

**ART. 360.** A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento e depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa e processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

**ART. 361.** Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**ART. 362.** A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento, quando for necessário.

**ART. 363.** Deve existir no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

**ART. 364.** As indústrias que recebem matéria-prima congelada, quando necessário, possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -12°C (doze graus centígrados negativos).



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

§ 1º. As câmaras de congelados, quando necessárias, serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis metálicos.

§ 2º. Nas câmaras de congelados não é permitido o uso de estrados de madeira.

§ 3º. Em certos casos, a matéria-prima congelada poderá ser armazenada no sistema de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

**ART. 365.** Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

**ART. 366.** O “pé-direito” da sala de desossa, sala de processamento e demais dependências terá altura mínima de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

**ART. 367.** A manipulação e processamento poderão ser executadas na sala de desossa desde que não traga prejuízos as outras operações e para a higiene e sanidade.

§ 1º. O espaço para o processamento deverá ser dimensionado de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados.

§ 2º. O espaço para processamento disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadeira, embutideira, mesas de aço inoxidável, tanques de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável.

§ 3º. A desossa poderá ser efetuada na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.

**ART. 368.** O resfriamento das massas deverá ser realizado em sistemas de resfriamento com temperatura no seu interior em torno de 4°C.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Quando houver espaço suficiente no sistema de resfriamento de matérias-primas, as massas poderão aí ser depositadas.

**ART. 369.** A seção de preparação de envoltórios naturais servirá como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade, podendo servir também,



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bambonas ou bordalezas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** A preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessária para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique armazenado nesta sala a matéria-prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.

**ART. 370.** A seção de preparação de condimentos localizar-se-á contígua à sala de processamento e manipulação de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

§ 1º. A seção de preparação de condimentos poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

§ 2º. Caso possuir área suficiente a seção de preparação de condimentos servirá também como depósito de condimentos e ingredientes.

§ 3º. Para preparação de condimentos deverá ter equipamentos como balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas etc.

**ART. 371.** Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

**ART. 372.** Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

**ART. 373.** A seção de cozimento e banha deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções, tendo portas com fechamento automático.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir tanque para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos, destinada exclusivamente à fusão dos tecidos adiposos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das salas de matança e desossa.

**ART. 374.** A seção de cozimento e banha podem ter como equipamentos tanques de aço inoxidável, estufas à vapor, mesas inox, exaustores.

**ART. 375.** Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou em tanques de cozimento.

**ART. 376.** A cristalização e embalagem da banha poderão



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

ser realizadas no mesmo local da fabricação.

**ART. 377.** Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

**ART. 378.** A seção de resfriamento dos produtos prontos deverá estar equipada com sistema de resfriamento, para armazenar os produtos prontos que necessitem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição.

§ 1º. A seção de resfriamento dos produtos prontos será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento sendo que a temperatura deverá permanecer entre 2 a 5oC.

§ 2º. Na seção de resfriamento dos produtos prontos, quando todos os produtos aí depositados estiverem devidamente embalados, serão toleradas prateleiras de madeira, desde que mantidas em perfeitas condições de conservação, limpas e secas, não sendo tolerada a sua pintura.

**ART. 379.** Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

**ART. 380.** O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado etc, necessitará de câmara de cura, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrito no registro dos produtos e rótulos aprovado e registrado no serviço de inspeção.

**ART. 381.** A seção de cura poderá possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

**ART. 382.** Será tolerado estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e sem pintura.

**ART. 383.** Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir sistema de resfriamento específico ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispôr de espaço suficiente, desde que separada dos recipientes com massas.

**ART. 384.** O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá espaço para esta finalidade onde os produtos receberão a sua