

RESOLUÇÃO ICISMEP Nº 185, de 08 de Dezembro de 2025

Dispõe Sobre a Regulamentação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM-POA/ICISMEP, fixa os procedimentos e normas de inspeção e fiscalização sanitária e industrial, para a industrialização, o beneficiamento, comercialização dos produtos de origem animal no âmbito do Consórcio Público Instituição de Cooperação do Médio Paraopeba - ICISMEP, **revoga e substitui a Resolução nº 130/2023 de 12 de Julho de 2023.**

São Joaquim de Bicas - MG/2025

1



Sede administrativa

Rua das Orquídeas, 489, B. Flor de Minas
São Joaquim de Bicas / MG - CEP 32920-000

Hospital ICISMEP 272 Joias

Rua Maurício Guimarães, 420, B. Madre Liliane
Igarapé / MG - CEP 32900-000



www.icis MEP.mg.gov.br



(31) 2571-3026

SUMÁRIO

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES	7
CAPÍTULO II DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO	12
CAPÍTULO III DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS	16
CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS	16
CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS	17
CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS	17
CAPÍTULO VII DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS	18
CAPÍTULO VIII DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS	19
CAPÍTULO IX DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM	20
CAPÍTULO X DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS	20
CAPÍTULO XI DAS OBRIGAÇÕES	26
CAPÍTULO XII DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS	30
CAPÍTULO XIII DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE	32
CAPÍTULO XIV DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	35
Seção I Da Inspeção Industrial e Sanitária	35
Seção II Do Registro de produto	35
Seção III Dos Padrões de Identidade e Qualidade	37

Seção IV Da Embalagem	38
Seção V Da Rotulagem	38
Seção VI Da Rotulagem em Particular	42
Seção VII Dos Carimbos/Chancelas de Inspeção	44
Seção VIII Do Trânsito e da Certificação Sanitária	45
CAPÍTULO XV DA ANÁLISE LABORATORIAL E DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA	46
CAPÍTULO XVI DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS	48
Seção I Da Inspeção ante mortem	49
Seção II Do abate dos animais	51
Seção III Do abate de emergência	52
Seção IV Do Abate Normal	53
Seção V Dos aspectos gerais da inspeção post mortem	55
Subseção I Da inspeção post mortem de aves e lagomorfos	58
Subseção II Da inspeção post mortem de bovinos e búfalos	59
Subseção III Da inspeção post mortem de ovinos e caprinos	59
Subseção IV Da inspeção post mortem de suídeos	60



Subseção V Da inspeção post mortem de pescado	61
CAPÍTULO XVII DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO PESCADO E DERIVADOS	61
CAPÍTULO XVIII DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS	65
CAPÍTULO XIX DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS	67
CAPÍTULO XX DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS	74
CAPÍTULO XXI DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA	75
CAPÍTULO XXII DAS INFRAÇÕES	75
CAPÍTULO XXIII DAS PENALIDADES	82
CAPÍTULO XXIV DO PROCESSO ADMINISTRATIVO	87
CAPÍTULO XXV DAS TAXAS DE INSPEÇÃO, DE FISCALIZAÇÃO E DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DO SERVIÇO MUNICIPAL DE INSPEÇÃO	89
CAPÍTULO XXVI DA MIGRAÇÃO DE REGISTRO DO SIM MUNICIPAL PARA O SIM ICISMEP	89
CAPÍTULO XXVII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS	90



RESOLUÇÃO Nº 185, de 08 de Dezembro de 2025

Dispõe Sobre a Regulamentação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM-POA/ICISMEP, fixa os procedimentos e normas de inspeção e fiscalização sanitária e industrial, para a industrialização, o beneficiamento, comercialização dos produtos de origem animal, no âmbito do Consórcio Público Instituição de Cooperação do Médio Paraopeba - ICISMEP, revoga e substitui a Resolução nº 130/2023 de 12 de julho de 2023.

A Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba, denominação dada ao consórcio público de direito público, na forma de Associação Pública, de natureza autárquica interfederativa, através de seu Presidente, no uso de suas atribuições e,

Considerando a 15º Alteração Consolidada do Contrato de Consórcio Público da Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba – ICISMEP, no capítulo II - Da finalidade, especialmente o disposto no Art. 3º,§ 3º, e art. 4º, VI, deliberados na Assembleia de 16 de maio de 2025;

Considerando a aprovação da criação dos Serviços de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal pela Assembleia Geral, em 28 de novembro de 2023.

Considerando a necessidade de adequação técnica e jurídica do regramento referente ao SIM-POA/ICISMEP, com base nas normativas nacionais e instruções do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento por normas estaduais aplicáveis

Considerando a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;

Considerando a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, a qual dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências;

Considerando a Lei Federal nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, que versa sobre a política agrícola;



Considerando a Lei Federal nº 11.107, de 06 de abril e 2005, que dispõe sobre normas de contratação de consórcios públicos e dá outras providências;

Considerando a Lei Estadual nº 22.920, de 12 de janeiro de 2018, altera a Lei nº 19.476, de 11 de janeiro de 2011, que dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte no Estado e dá outras providências.

Considerando a Lei Federal nº Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018, altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. A Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019 a Lei Federal nº 14.515, de 29 de dezembro de 2022, dispendo sobre os programas de autocontrole dos agentes privados regulados pela defesa agropecuária e sobre a organização e os procedimentos aplicados pela defesa agropecuária aos agentes das cadeias produtivas do setor agropecuário; institui o Programa de Incentivo à Conformidade em Defesa Agropecuária, a Comissão Especial de Recursos de Defesa Agropecuária e o Programa de Vigilância em Defesa Agropecuária para Fronteiras Internacionais (Vigifronteiras); altera as Leis nºs 13.996, de 5 de maio de 2020, 9.972, de 25 de maio de 2000, e 8.171, de 17 de janeiro de 1991; e revoga dispositivos dos Decretos-Leis nºs 467, de 13 de fevereiro de 1969, e 917, de 7 de outubro de 1969, e das Leis nºs 6.198, de 26 de dezembro de 1974, 6.446, de 5 de outubro de 1977, 6.894, de 16 de dezembro de 1980, 7.678, de 8 de novembro de 1988, 7.889, de 23 de novembro de 1989, 8.918, de 14 de julho de 1994, 9.972, de 25 de maio de 2000, 10.711, de 5 de agosto de 2003, e 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

Considerando o Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências;

Considerando o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, o qual regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;

Considerando o Decreto nº 6.017, de 17 de janeiro de 2007, responsável por regulamentar a Lei nº 11.107, de 6 de abril de 2005, que dispõe sobre normas gerais de contratação de consórcios públicos.

RESOLVE:

CAPÍTULO I **DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1. Para os fins desta Resolução, são adotados os seguintes conceitos:

- I. - Análise de autocontrole – análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;
- II. - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC – sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;
- III. - Análise fiscal – análise efetuada pela Rede Nacional de Laboratórios Oficiais devidamente relacionados com o SIM-POA/ICISMEP, realizada pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do SIM-POA/ICISMEP;
- IV. - Análise pericial – análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;
- V. - Animais exóticos – todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro; aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado; ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;
- VI. - Animais silvestres – todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;
- VII. - Espécies de caça – aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;
- VIII. - Boas Práticas de Fabricação – BPF – condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;
- IX. - Desinfecção – procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;
- X. - Equivalência de serviços de inspeção – condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;
- XI. - Espécies de açougue – são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos,



- caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;
- XII. - Higienização – procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;
- XIII. - Limpeza – remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;
- XIV. - Sanitização – aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;
- XV. - Padrão de identidade – conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;
- XVI. - Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO – procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;
- XVII. - Programas de autocontrole – programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo SIM-POA/ICISMEP, conforme orientações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- XVIII. - Qualidade – conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;
- XIX. - Rastreabilidade – é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;
- XX. - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ – ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;
- XXI. - Registro auditável: toda forma de armazenamento de dados em que há segurança



quanto à operação ou exclusão, pronta disponibilidade e possibilidade de rastreamento de quem efetuou o registro;

- XXII. - Responsável Técnico por Estabelecimento de Produto de Origem Animal – RT: profissional devidamente inscrito em órgão fiscalizador do exercício da profissão e habilitado para exercer a função de responsabilidade técnica, junto ao SIM-POA/ICISMEP, por determinado processo produtivo sob inspeção;
- XXIII. - Rotulagem: ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo ou à tinta, por pressão ou decalque, aplicado sobre qualquer tipo de matéria-prima, produto ou subproduto de origem animal, sobre sua embalagem ou qualquer tipo de protetor de embalagem, incluindo etiquetas, carimbos, chancelas e folhetos;
- XXIV. - Inovação tecnológica – produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;
- XXV. - Aproveitamento condicional – destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;
- XXVI. - Condenação – destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;
- XXVII. - Descaracterização – aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;
- XXVIII. - Desnaturação – aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;
- XXIX. - Destinação industrial – destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;
- XXX. - Inutilização – destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial, às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com



a legislação;

XXXI. - Supervisão: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

XXXII. - Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte: estabelecimento de propriedade individual ou coletiva, conforme definido pela Lei nº 11.326 de 24 de julho de 2006, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Instrução Normativa MAPA nº 16 de 23 de junho 2015, Decreto Federal nº 9.064, de 31 de maio de 2017, Lei nº 19.476, de 11 de janeiro de 2011/11/01/2011, Lei Estadual nº 22.920, de 12 de janeiro de 2018/01/2018 e Decreto Estadual nº 48.390, de 29 de março de 2022/03/2022 e outras.

Art. 2. Esta Resolução dispõe sobre o regulamento do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e fixa as normas de inspeção sanitária, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal, instituído conforme normativos do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM-POA/ICISMEP).

§ 1º. São bases normativas estruturantes a fundamentar esta Resolução a Lei Federal nº 11.107/2005; as Leis de criação dos Serviços de Inspeções Municipais de cada um dos municípios consorciados participantes; o art. 156-A, do Anexo ao Decreto Federal nº 5.741/2006, com redação dada pelo Decreto Federal no 10.032/2019; assim como a Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nº 29, de 23 de abril de 2020 e as demais legislações afetas à matéria e com aplicabilidade no âmbito de atuação deste Serviço.

§ 2º. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM-POA/ICISMEP) é o setor técnico afeto ao Departamento de Saúde Única, vinculado à Secretaria Executiva do ICISMEP, com competência para a inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal, seus derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico.

Art. 3. Os empreendimentos da agricultura familiar estão sujeitos a diretrizes específicas previstas no Decreto nº 9.064/2017, na Lei Estadual nº 19.476/2011, no Decreto nº 48.390/2022 e em outras normas aplicáveis, devendo atender às exigências complementares estabelecidas pelo SIM-POA/ICISMEP.

Art. 4. As atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e seus derivados, de competência dos Municípios consorciados participantes, através de seus departamentos ou Secretarias de Agricultura, serão executadas em gestão associada pelo Serviço de Inspeção do ICISMEP, as quais lhe foram legalmente transferidas.

§ 1º. As competências relativas à execução dos serviços de inspeção municipal, delegadas ao ICISMEP pelos municípios consorciados, inclusive aquelas relacionadas ao exercício do poder de polícia administrativa, serão exercidas pelo SIM-POA/ICISMEP.

§ 2º. A Coordenação do serviço SIM-POA/ICISMEP poderá ser exercida por: Médico Veterinário; Profissional de nível superior com experiência comprovada na área de inspeção ou produção industrial ou agropecuária; ou Técnico de nível médio na área agropecuária.

Art. 5. Esta Resolução e as normas que o complementarem serão orientadas, entre outros, pelos princípios:

- I. promoção e preservação da saúde humana e do meio ambiente;
- II. promoção a inclusão social e produtiva de empreendimentos de pequeno porte;
- III. harmonização de procedimentos para promover a formalização e a segurança sanitária da agroindústria de pequeno porte;
- IV. ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;
- V. racionalização, simplificação e padronização dos procedimentos e requisitos de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rotulagem;
- VI. integração e articulação dos processos e procedimentos junto aos demais órgãos e entidades referentes ao registro sanitário dos estabelecimentos, a fim de evitar a duplicidade de exigências, na perspectiva do usuário;
- VII. razoabilidade quanto às exigências aplicadas;
- VIII. promoção ao processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço.

CAPÍTULO II **DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO**

Art. 6. Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalizações previstas nesta Resolução os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos

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

Art. 7. Os estabelecimentos situados na área de atuação do Serviço de Inspeção Municipal do ICISMEP – SIM-POA/ICISMEP, que realizam o abate de animais ou o processamento de produtos de origem animal, e se enquadrem nas especificações estabelecidas nesta Resolução, deverão solicitar o registro junto ao SIM-POA/ICISMEP, mediante requerimento formal

apresentado em formulário próprio, conforme modelo disponibilizado no site e em conformidade às portarias publicada.

Art. 8. As ações do SIM-POA/ICISMEP contemplam as seguintes atribuições:

- I. - coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados, dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, e seus derivados;
- II. - verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção “ante e post mortem” de animais de abate;
- III. - manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;
- IV. - elaborar as normas complementares, instruções normativas, para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;
- V. - verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;
- VI. - coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;
- VII. - executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;
- VIII. - elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;
- IX. - verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e
- X. - elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 9. A inspeção e a fiscalização de que trata esta Resolução serão realizadas:

- I. - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
- II. - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas nesta Resolução para abate ou industrialização;
- III. - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;
- IV. - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;
- V. - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VI. - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VII. - nos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem



animal.

§1º. São de competência da vigilância sanitária municipal a inspeção e fiscalização dos estabelecimentos atacadistas e varejistas que comercializam produtos de origem animal, onde não ocorra manipulação, fracionamento, embalagem, reembalagem e rotulagem.

§2º. Para os fins desta Resolução, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

Art. 10. A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica, conforme o caso.

§ 1º. A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais, entendendo-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 2º. Nos demais estabelecimentos que constam nesta Resolução, a inspeção será executada de forma periódica.

§ 3º. A frequência de inspeção e a fiscalização de que trata o § 2º será estabelecida em normas complementares.

Art. 11. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I. – inspeção “ante mortem” e “post mortem” das diferentes espécies animais;
- II. – verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III. – verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IV. – verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- V. – verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VI. – coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- VII. – avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;



- VIII. – avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- IX. – verificação da água de abastecimento;
- X. – fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;
- XI. – classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
- XII. – controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;
- XIII. – verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;
- XIV. – outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Art. 12. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo SIM-POA/ICISMEP, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

Art. 13. A inspeção e a fiscalização previstas nesta Resolução são de atribuição do Coordenador do SIM-POA/ICISMEP e dos Médicos Veterinários Fiscais, autoridades sanitárias com formação em Medicina Veterinária, do Agente de Fiscalização, dos demais empregados públicos do ICISMEP com atuação específica no SIM-POA/ICISMEP e servidores públicos cedidos, cujas atividades técnicas envolvam conhecimento de fiscalização agropecuária, respeitadas as devidas competências.

Art. 14. Os empregados públicos e os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata esta Resolução deverão portar cartão de identidade funcional ou comprovação de lotação no SIM-POA/ICISMEP fornecida pelo consórcio.

§ 1º. Os empregados públicos e servidores cedidos à disposição do SIM-POA/ICISMEP, no exercício de suas funções, deverão exibir a carteira funcional para se identificar.

§ 2º. Os empregados públicos e os servidores do Serviço de Inspeção Municipal SIM-POA/ICISMEP, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o Art. 6º.

§ 3º. Os empregados públicos e os servidores poderão solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

CAPÍTULO III DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 15. Os estabelecimentos de produtos de origem animal, para fins de fiscalização e inspeção a que refere esta Resolução, são classificados, de forma geral:

- I. – de carnes e derivados;
- II. – de pescado e derivados;
- III. – de ovos e derivados;
- IV. – de leite e derivados;
- V. – de produtos de abelhas e derivados; e
- VI. – de armazenagem;

CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

Art. 16. Os estabelecimentos de carne e derivados são classificados em:

- I – abatedouro frigorífico; e
- II – unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º. Para os fins desta Resolução, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º. Para os fins desta Resolução, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos – o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis, e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

§ 3º. Os estabelecimentos referidos neste artigo deverão assegurar que os fornecedores de matérias-primas utilizadas em suas atividades atendam aos requisitos previstos no § 2º do art. 313 do Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020, do MAPA e outros.

§ 4º. É facultada ao estabelecimento classificado como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos a comercialização direta ao consumidor final dos produtos por ele processados, desde que a área de venda seja contígua ou anexa às instalações de processamento e que sejam atendidos requisitos sanitários e legais estabelecidos na legislação vigente.

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

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

- I – abatedouro frigorífico de pescado; e
- II – unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

§ 1º. Para os fins desta Resolução, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado – o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, lavagem, manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º. Para os fins desta Resolução, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado – o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem, a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 3º. É facultada ao estabelecimento classificado como unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado a comercialização direta ao consumidor final dos produtos por ele processados, desde que a área de venda seja contígua ou anexa às instalações de processamento e que sejam atendidos requisitos sanitários e legais estabelecidos na legislação vigente.

CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 18. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

- I – granja avícola; e
- II – unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

§ 3º. Para os fins desta Resolução, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.



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

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

§ 6º. É facultada ao estabelecimento classificado como unidade de beneficiamento de ovos e derivados a comercialização direta ao consumidor final dos produtos por ele processados, desde que a área de venda seja contígua ou anexa às instalações de processamento e que sejam atendidos requisitos sanitários e legais estabelecidos na legislação vigente.

CAPÍTULO VII DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

- I – granja leiteira;
- II – posto de refrigeração;
- III – unidade de beneficiamento de leite e derivados; e
- IV – queijaria;

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

§ 2º. Para os fins desta Resolução, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º. Para os fins desta Resolução, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a relação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º. Para os fins desta Resolução, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolve as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento,



rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

§ 5º. É facultada ao estabelecimento classificado como unidade de beneficiamento de leite e derivados a comercialização direta ao consumidor final dos produtos por ele processados, desde que a área de venda seja contígua ou anexa às instalações de processamento e que sejam atendidos requisitos sanitários e legais estabelecidos na legislação vigente.

CAPÍTULO VIII **DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHA E DERIVADOS**

Art. 20. Os estabelecimentos de produtos de abelha e derivados são classificados em unidades de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º. Para os fins desta Resolução, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré – beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias primas recebidas de produtores rurais.

§ 2º. É facultada ao estabelecimento classificado como unidade de beneficiamento de produtos de abelhas a comercialização direta ao consumidor final dos produtos por ele processados, desde que a área de venda seja contígua ou anexa às instalações de processamento e que sejam atendidos requisitos sanitários e legais estabelecidos na legislação vigente.

CAPÍTULO IX **DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM**

Art. 21. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

- I. – entreposto de produtos de origem animal.
- II. – casa atacadista.

§ 1º. Para os fins desta Resolução, entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reispeção.

§ 2º. Para os fins desta Resolução, entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal, prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reispeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.

§ 3º. Nos estabelecimentos de que tratam os § 1º e § 2º, não serão permitidos trabalhos de



manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

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

§ 5º. Nos estabelecimentos de que trata o § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal, rotulados para a formação de *kits* ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

§ 6º. Os estabelecimentos enquadrados nas classificações gerais previstas nos incisos I a V do Art. 16, que realizam atividade de armazenagem de produtos de origem animal de outras áreas de classificação, devem informar esta condição em seu processo de registro, e receberão a classificação geral adicional de armazenagem.

§ 7º. Os estabelecimentos destinados exclusivamente à recepção, estocagem e expedição de produtos de origem animal, prontos para comercialização, devidamente acondicionados e rotulados, sem qualquer tipo de manipulação, deverão estar registrados junto à Vigilância Sanitária Municipal, conforme previsto na legislação sanitária vigente.

CAPÍTULO X DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 22. Todo estabelecimento que realize o comércio municipal e/ou intermunicipal de produtos de origem animal, nos municípios consorciados mencionados no § 2º, deverá estar devidamente registrado SIM-POA/ICISMEP, conforme previsto na legislação municipal aplicável, e utilizar a classificação definida nesta Resolução.

§ 1º. Além do registro, os estabelecimentos deverão atender às exigências técnicas e sanitárias previstas na legislação vigente, mantendo suas instalações e atividades em condições que garantam a sanidade e a inocuidade dos alimentos processados.

§ 2º. Estão sujeitos ao registro e à fiscalização do SIM-POA/ICISMEP os estabelecimentos localizados em municípios consorciados que tenham aprovado ou ratificado, por lei, a criação do serviço e autorizado sua execução pelo consórcio.

§ 3º. O Título de Registro é o documento emitido pelo coordenador do SIM-POA/ICISMEP aos estabelecimentos, mediante protocolo e após o cumprimento das exigências legais e das disposições desta Resolução.

Art. 23. Antes da formalização do pedido de registro, o interessado deverá solicitar parecer técnico e/ou laudo de inspeção do terreno, emitido por técnico do Serviço de Inspeção Municipal – SIM-POA/ICISMEP, mediante requerimento específico, conforme modelo estabelecido pelo próprio



serviço.

Art. 24. O registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM-POA/ICISMEP deverá ser solicitado por meio de requerimento próprio, conforme modelo definido pelo SIM-POA/ICISMEP, instruído com os seguintes documentos do Anexo I ou Instrução Normativa:

- I. Requerimento de registro, conforme modelo disposto;
- II. Cópia do CNPJ ou CPF do responsável
- III. Inscrição do Produtor Rural (se aplicável);
- IV. Cópia do contrato social ou documento equivalente;
- V. CAF - Cadastro da Agricultura Familiar (se aplicável);
- VI. Cópia do contrato de locação/arrendamento ou registro do imóvel (se o terreno não for próprio);
- VII. Declaração de compromisso;
- VIII. Declaração de responsabilidade de coordenação de produção;
- IX. Declaração de fornecedores de matéria prima, acompanhada do registro no órgão competente;
- X. Solicitação de Funcionamento;
- XI. Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento;
- XII. Memorial descritivo da construção;
- XIII. Planta baixa ou croqui com layout dos equipamentos e informações técnicas (abastecimento de água, esgotamento sanitário, proteção empregada contra pragas), em escala mínima 1:100.
- XIV. Fluxograma de produção;
- XV. Dados do responsável técnico, contrato de trabalho e guia do CRMV;
- XVI. Parecer técnico e ou laudo de inspeção do terreno feito pelo técnico do Serviço de Inspeção Municipal SIM-POA/ICISMEP;
- XVII. Boletim oficial de água, contendo o laudo de exame físico-químico e microbiológico da água de abastecimento, mesmo que disponha de água tratada;
- XVIII. Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS);
- XIX. Licença Ambiental Prévia ou declaração de isenção, conforme pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006 ou outra que vier a suceder;
- XX. Cadastro Ambiental Rural - CAR (se aplicável);
- XXI. Laudo Precend – Programa de Recebimento e Controle de Efluentes Não Domésticos, ou outro, se for o caso;

§ 1º. A documentação necessária para instrução do processo de registro deverá ser apresentada em 2 (duas) vias, sendo 1 (uma) original e 1 (uma) cópia, por meio de protocolo presencial na sede do ICISMEP, ou de forma digital, por meio de envio eletrônico via e-mail institucional ou através de Sistema Eletrônico de Informações.

§ 2º. Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são



dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

§ 3º. O Serviço de Inspeção do ICISMEP tem o prazo de 30 (trinta) dias úteis, prorrogáveis por igual período, para análise de quaisquer documentos que a ele sejam submetidos.

§ 4º. O prazo para a finalização do registro será de até 180 (cento e oitenta) dias para novos empreendimentos e de 90 (noventa) dias para empreendimentos já existentes, contados a partir da data do requerimento de registro junto ao SIM-POA/ICISMEP.

§ 5º. Os prazos estabelecidos neste artigo poderão ser prorrogados uma única vez, por igual período, mediante solicitação formal do responsável técnico, devidamente justificada e submetida à aprovação do SIM-POA/ICISMEP.

Art. 25. As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro ou responsável técnico pela elaboração e conter:

I – planta baixa ou croqui de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem) ou 1:50 (um por cinquenta).

II – planta baixa ou croqui com layout dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem) ou 1:50 (um por cinquenta).

§ 1º. As convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.

§ 2º. Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes.

§ 3º. Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte, as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

Art. 26. O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal SIM-POA/ICISMEP.

Art. 27. A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação específica.

Art. 28. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro e funcionamento é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de

análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

Art. 29. Para o registro, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO, ou programas considerados equivalentes pelo SIM-POA/ICISMEP, para serem implementados no estabelecimento em referência.

Parágrafo único. Recomenda-se que os responsáveis pelos empreendimentos, especialmente os vinculados à agricultura familiar, busquem capacitação técnica compatível com a atividade exercida, em conformidade com as diretrizes das políticas públicas de apoio à agricultura familiar, de forma a favorecer a correta implantação e execução dos programas de autocontrole.

Art. 30. Concluídas as obras conforme o projeto industrial aprovado e apresentados todos os documentos exigidos por este Regulamento, o SIM-POA/ICISMEP deverá instruir o processo com laudo final higiênico-sanitário e tecnológico do estabelecimento, elaborado por Médico Veterinário, preferencialmente acompanhado de registros fotográficos, contendo parecer conclusivo quanto à concessão do registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM-POA/ICISMEP.

Art. 31. Cumpridas as exigências do presente Regulamento, será autorizado o funcionamento do estabelecimento através de auto de Liberação e, concomitantemente, deverá ser encaminhada a emissão do Título de Registro no SIM-POA/ICISMEP, que poderá ter formato digital, na qual constará:

- I – o número do registro;
- II – o nome empresarial;
- III – a classificação do estabelecimento; e
- IV – a localização do estabelecimento.

§ 1º. O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no território.

§ 2º. Quando se tratar de estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, além do título de registro de que trata o *caput*, o início das atividades industriais está condicionado à designação de equipe de empregados públicos e/ou servidores responsáveis pelas atividades de inspeção, pelo coordenador do SIM-POA/ICISMEP.

§ 3º. O Título de Registro referido neste artigo terá validade enquanto não forem promovidas alterações em quaisquer de seus requisitos.

§ 4º. Na ocorrência de alterações que impactem os requisitos do registro, o estabelecimento deverá solicitar a atualização do Título de Registro junto ao SIM-POA/ICISMEP, mediante apresentação da documentação pertinente.



Art. 32. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo Único. Será cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo superior a 1 (um) ano.

Art. 33. Na hipótese do cancelamento do registro ou do relacionamento com o SIM-POA/ICISMEP, a produção deve ser imediatamente suspensa, com a apreensão da rotulagem e recolhimento dos materiais pertencentes ao Serviço, além de documentos, lacres e carimbos oficiais, sem prejuízo da aplicação de multa, interdição e de apreensão e inutilização dos produtos encontrados nos mercados comercializados a posteriori.

§ 1º. O cancelamento do registro deverá ser formalizado por meio de requerimento específico, conforme modelo constante no Anexo I ou em instrução normativa complementar.

§ 2º. Em se tratando de estabelecimento registrado junto ao SISBI/POA, a suspensão da produção deve ser oficialmente comunicada às autoridades competentes do SIF, dos serviços de inspeção do estado, SIM-POA/ICISMEP e do município, bem como dos órgãos de vigilância sanitária.

Art. 34. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, do Distrito Federal, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas nesta Resolução ou em normas complementares editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 35. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique no aumento da capacidade de produção, ou alteração do fluxo de matérias- primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderão ser realizadas após aprovação prévia do projeto e atualização da documentação depositada, nos estabelecimentos de que se trata.

Art. 36. Deve-se requerer alteração de registro junto ao SIM-POA/ICISMEP o estabelecimento que sofrer alteração nos seguintes aspectos originários do registro:

- I – inclusão ou exclusão de atividade;
- II – transferência, mediante aquisição, locação, alienação ou arrendamento;
- III – reforma, ampliação ou remodelação, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique em alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;
- IV – localização do estabelecimento;
- V – alteração de razão social, característica ou finalidade do estabelecimento;
- VI- transferência de titularidade;

VII- paralisação.

§ 1º. As hipóteses previstas nos incisos I e II deste artigo não implicam o cancelamento do registro, desde que preservadas as demais características originais do registro e observadas as boas práticas de fabricação e produção.

§ 2º. Na ocorrência das situações previstas nos incisos I ao IV deste artigo, deve ser preservada a numeração de registro junto ao SIM-POA/ICISMEP originariamente concedida.

§ 3º. O responsável pelo estabelecimento deve comunicar formalmente ao SIM-POA/ICISMEP a alteração de que trata o *caput*, com a justificativa e da descrição da mesma, acompanhadas, se for o caso, de plantas atualizadas indicando a eventual demolição ou construção.

Art. 37. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, a construção isolada de dependências comuns de abastecimento de água, tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais poderá ser dispensada.

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

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

Art. 38. O SIM-POA/ICISMEP editará normas complementares ou anexos, por meio de Instruções Normativas, sobre os procedimentos e as exigências documentais para:

- I – a aprovação prévia de projeto de construção, reforma e ampliação de estabelecimentos;
- II – registro de estabelecimentos; e
- III – cancelamento de registro de estabelecimento.

CAPÍTULO XI
DAS OBRIGAÇÕES

Art. 39. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

- I. – atender ao disposto nesta Resolução e em normas específicas;
- II. – disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção *"post mortem"*, conforme normas complementares específicas;
- III. – disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV. – fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM-POA/ICISMEP, alimentando o



Sede administrativa

Rua das Orquídeas, 489, B. Flor de Minas
São Joaquim de Bicas / MG - CEP 32920-000

Hospital ICISMEP 272 Joias

Rua Maurício Guimarães, 420, B. Madre Liliane
Igarapé / MG - CEP 32900-000



www.icismed.mg.gov.br



(31) 2571-3026

- sistema (informatizado e/ou de forma física) de inspeção até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;
- V. – manter atualizados os dados cadastrais de interesse do SIM-POA/ICISMEP, conforme estabelecido em normas complementares;
- VI. – quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM-POA/ICISMEP a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas;
- VII. – fornecer materiais, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;
- VIII. – arcar com o custo das análises fiscais para atendimento de requisitos específicos de produtos de origem animal, como medidas de autocontrole;
- IX. – manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
- X. – fornecer substâncias para desnaturação ou realizar descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;
- XI. – dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;
- XII. – manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;
- XIII. – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- XIV. – garantir o acesso de representantes do SIM-POA/ICISMEP a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e à fiscalização industrial e sanitária previstos nesta Resolução e em normas complementares;
- XV. – dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e adulteração;
- XVI. – realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares, e manter registros auditáveis de sua realização;
- XVII. – manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;
- XVIII. – disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM-POA/ICISMEP durante as fiscalizações;
- XIX. – comunicar ao SIM-POA/ICISMEP:



- a. com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;
- b. sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterá a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate;
- c. a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais; e
- d. comunicar à unidade competente, com antecedência de, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas, a previsão de chegada de produtos de origem animal que requeiram reinspeção.

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

§ 2º. No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM-POA/ICISMEP.

§ 3º. A disponibilização de pessoal de que trata o inciso II será de responsabilidade de pessoa jurídica credenciada para este fim.

Art. 40. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos nesta Resolução e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as Boas Práticas de Fabricação - BPF, Procedimentos Padrão de Higiene Operacional - PPHO e a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida.

§ 2º. Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º. Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

§ 3º. O SIM-POA/ICISMEP estabelecerá em normas específicas complementares, por meio de Instrução Normativa, os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão



de qualidade dos produtos.

Art. 41. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância a esta Resolução e às normas específicas.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de qualificação de fornecedores de leite.

Art. 42. Os estabelecimentos devem apresentar, sempre que solicitado pelo SIM-POA/ICISMEP, os documentos e informações de natureza fiscal, analítica ou técnica, bem como os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição e demais registros necessários à atividade de inspeção e fiscalização.

Parágrafo único. O SIM-POA/ICISMEP poderá requisitar alterações na planta industrial, nos processos produtivos ou no fluxograma de operações, quando tecnicamente justificadas, com o objetivo de assegurar a efetiva execução da inspeção, a inocuidade dos produtos e a proteção da saúde do consumidor.

Art. 43. Os estabelecimentos devem contar com responsável técnico – RT, devidamente habilitado, para condução das atividades de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá estar em conformidade com a legislação específica vigente.

§ 1º. A exigência e a forma de atuação do Responsável Técnico poderão variar de acordo com as características do estabelecimento, considerando critérios como tipo de atividade, porte, volume de produção, natureza do risco sanitário e outras especificidades

§ 2º. O SIM-POA/ICISMEP deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais Responsáveis Técnicos de que trata o *caput*.

Art. 44. Os estabelecimentos sob inspeção do SIM-POA/ICISMEP não podem receber produtos de origem animal destinados ao consumo humano que não esteja claramente identificado como fabricado em outro estabelecimento sob SIF ou SIE.

Art. 45. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Parágrafo único. Os produtos e as matérias-primas que apresentarem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua destinação industrial.

Art. 46. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

- I – não representem risco à saúde pública;



- II – não tenham sido adulterados;
- III – tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição; e
- IV – atendam às especificações aplicáveis estabelecidas nesta Resolução ou em normas complementares.

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido adulterados.

CAPÍTULO XII DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 47. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme:

- I. – o projeto aprovado pelo SIM-POA/ICISMEP;
- II. – a documentação depositada.

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

Art. 48. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

- I. – localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;
- II. – localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;
- III. – área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;
- IV. – pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;
- V. – dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;
- VI. – dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;
- VII. – dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de



- tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;
- VIII. – ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;
- IX. – paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;
- X. – pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;
- XI. – forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
- XII. – pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;
- XIII. – ralos de fácil higienização e sifonados;
- XIV. – barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;
- XV. – janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;
- XVI. – luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;
- XVII. – equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;
- XVIII. – equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação, calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
- XIX. – dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;
- XX. – equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;
- XXI. – rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;
- XXII. – água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;
- XXIII. – rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;
- XXIV. – rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;
- XXV. – vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;
- XXVI. – local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;
- XXVII. – local e equipamentos adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;
- XXVIII. – sede para o SIM-POA/ICISMEP, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as



- instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente.
- XXIX. – locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalizações sanitárias;
- XXX. – água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;
- XXXI. – instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;
- XXXII. – instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;
- XXXIII. – local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais;
- XXXIV. – gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;
- XXXV. – laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

CAPÍTULO XIII DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 49. Os responsáveis pelos estabelecimentos devem assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, em acordo aos regramentos específicos e indicações da ANVISA e MAPA, realizando procedimentos de higienização regularmente e sempre que necessário, e com instalações, equipamentos e utensílios mantidos limpos antes, durante e após as atividades, de modo a garantir a qualidade e a segurança dos produtos e a proteção da saúde do consumidor.

Art. 50. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

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

§ 2º. Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 51. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 52. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários deverão utilizar uniformes apropriados e higienizados, compostos por calça, camiseta ou jaleco, touca que cubra totalmente os cabelos, sapato fechado de uso exclusivo, e máscaras quando necessário.

§ 1º. Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos



comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

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

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

§ 4º. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Art. 53. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

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

Art. 54. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizam as atividades industriais.

Art. 55. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 56. O SIM-POA/ICISMEP determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 57. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 58. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 59. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 60. O responsável pelo estabelecimento deve implementar procedimentos para garantir que os



funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

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

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

Art. 61. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 62. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

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

Art. 63. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 64. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 65. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

CAPÍTULO XIV DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Seção I Da Inspeção Industrial e Sanitária

Art. 66. O SIM-POA/ICISMEP deve estabelecer, em normas técnicas específicas, os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

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

Art. 67. O SIM-POA/ICISMEP durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas nesta Resolução, nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade - RTIQ, em legislação específica, nos programas de autocontrole ou ainda, determinar a realização das mesmas, pela empresa.

Seção II Do Registro de produtos

Art. 68. Todo produto de origem animal, produzido nas delimitações do consórcio, deve ser registrado no SIM-POA/ICISMEP ou outro Serviço de Inspeção, e deve contemplar a equivalência à legislação federal e estadual.

§ 1º. O processo de registro e cancelamento de produto será instruído com os documentos técnicos e administrativos constantes no Anexo II ou Instrução Normativa deste Regulamento, os quais subsidiam a avaliação de conformidade com os requisitos estabelecidos pela legislação nacional aplicável.

§ 2º. O registro de que trata o “caput” abrange a formulação, a composição, o processo de fabricação e o rótulo; ou a sua isenção em produtos específicos.

§ 3º. O registro deve ser renovado a cada 5 (cinco) anos.

§ 4º. Os produtos não regulamentados devem ser registrados mediante aprovação prévia do SIM-POA/ICISMEP e nos casos de estabelecimento com SISBI, sob aprovação prévia do Ministério da Agricultura.

Art. 69. No processo de solicitação de registro, devem constar:

- I. – as matérias-primas e os ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;
- II. – a descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;
- III. – a descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;
- IV. – croqui do rótulo a ser utilizado, que represente fielmente a utilização das suas cores e tamanhos.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIM-POA/ICISMEP.



Art. 70. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos nesta Resolução ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM-POA/ICISMEP ou órgão de inspeção estadual ou federal.

§ 1º. Nas solicitações de registro de produtos de que trata o Art. 70, o requerente deve apresentar ao SIM-POA/ICISMEP:

- I. – proposta de denominação de venda do produto;
- II. – especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade; observadas as particularidades de cada produto;
- III. – informações acerca do histórico do produto, quando existentes;
- IV. – embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes;
- V. – literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º. O SIM-POA/ICISMEP julgará a pertinência dos pedidos de registro, considerados:

- I. – a segurança e a inocuidade do produto;
- II. – os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e
- III. – a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 3º. Nos casos em que a tecnologia proposta possui similaridade com processos produtivos já existentes, também devem ser consideradas, na análise da solicitação, a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 71. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 72. Todos os ingredientes, os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registros.

Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

Art. 73. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM-POA/ICISMEP.

Parágrafo único. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.



Seção III Dos Padrões de Identidade e Qualidade

Art. 74. Os produtos elaborados e registrados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade ou Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) específicos determinados pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, dispostos na legislação vigente e demais normas específicas.

Parágrafo único. Na hipótese de inexistir regulamento específico, o SIM-POA/ICISMEP utilizará normas técnicas complementares fixadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Seção IV Da Embalagem

Art. 75. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º. O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º. Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigido embalagem ou acondicionamento específico.

§ 3º. Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do Serviço de Inspeção do ICISMEP.

Art. 76. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando íntegros e higienizados, a critério do SIM-POA/ICISMEP.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

Seção V Da Rotulagem

Art. 77. Para os fins desta Resolução, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda,



imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores, com a finalidade de identificar o produto de origem animal destinado ao comércio.

Art. 78. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias- primas e produtos de origem animal, registrados ou isentos de registro pelo SIM-POA/ICISMEP, por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

§ 1º. O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador de saúde.

§ 2º. As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelével, conforme legislação específica.

§ 3º. Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

§ 4º. Quando fracionados, os produtos de origem animal deverão conservar a rotulagem ou possibilitar a identificação do estabelecimento produtor.

§ 5º. Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos.

Art. 79. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 80. Os rótulos podem ser utilizados nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam.

§ 1º. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

§ 2º. Na venda direta ao consumidor final, é vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto.

§ 3º. Para os fins do § 2º, entende-se por consumidor final a pessoa física que adquire um produto de origem animal para consumo próprio.

Art. 81. Além das exigências previstas nesta Resolução, os rótulos devem conter as informações abaixo, sem prejuízo das demais especificidades regulamentares vigentes, de forma clara e legível:

- I. – o nome do produto;
- II. – o nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- III. – Classificação do estabelecimento;
- IV. – o carimbo ou chancela oficial do SIM-POA/ICISMEP constando, além das demais dizeres obrigatórios, a indicação do registro do estabelecimento;
- V. – a logomarca específica, regulamentada na forma da legislação pertinente, posicionada à direita do carimbo/chancela oficial, nos casos de equivalência com o SIF, a marca SISBI;
- VI. – o CNPJ ou CPF, conforme o caso;
- VII. – a marca comercial do produto, quando houver;
- VIII. – data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- IX. – a lista de ingredientes e aditivos;
- X. – a indicação do número de registro do produto no SIM-POA/ICISMEP;
- XI. – a identificação do país de origem;
- XII. – as instruções sobre a temperatura de conservação do produto, inclusive após a abertura de sua embalagem;
- XIII. – a indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;
- XIV. – as instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º. O número de registro do estabelecimento de produto de origem animal deve constar no carimbo/chancela de inspeção, sem a designação "número" ou sua abreviatura, aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

§ 2º. A indicação do número de registro do produto na rotulagem deve ocorrer por meio da expressão: "Registrado no SIM-POA/ICISMEP sob o nº XXX/YYY", sendo XXX o número de registro do produto, conforme controle interno oficial do serviço e YYY o número de registro do estabelecimento no SIM-POA/ICISMEP. A numeração será única, sequencial e padronizada para todo o território de abrangência do consórcio, com o objetivo de assegurar a rastreabilidade, a transparência e a conformidade com as normas sanitárias vigentes.

§ 3º. O prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo/chancela, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§ 4º. No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "fabricado por", ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão "para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 5º. Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "fracionado por" ou "embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".

§ 6º. Nos casos de que trata o § 5º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a



data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM-POA/ICISMEP.

§ 7º. Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão “Produto Isento de Registro no Serviço de Inspeção Municipal”.

Art. 82. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 83. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos ou a estabelecimentos da União, dos estados, do Distrito Federal e dos municípios, deve cumprir a legislação específica.

Art. 84. Nos rótulos dos produtos de origem animal, é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 1º. Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 2º. Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 3º. O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§ 4º. As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

Art. 85. O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.

§ 1º. Na hipótese do caput deste artigo, as informações de que tratam os incisos II, III, X e XIV do Art. 80 deverão ser indicados na rotulagem para as unidades fabricantes envolvidas.



§ 2º. A unidade fabricante do produto deve ser identificada claramente na rotulagem, por meio de texto informativo, código ou outra forma que assegure a informação correta.

§ 3º. Alternativamente à indicação do carimbo/chancela de inspeção das unidades fabricantes envolvidas, a empresa poderá optar pela indicação na rotulagem de um único carimbo/chancela de inspeção referente à unidade fabricante.

Art. 86. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando-se a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 87. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo/chancela do serviço de inspeção responsável pelo registro.

Art. 88. Os rótulos e carimbo/chancela devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 89. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas nesta Resolução, em normas complementares e em legislação específica.

Parágrafo único. Até que se estabeleçam normas técnicas complementares específicas no âmbito de atuação do SIM-POA/ICISMEP, será utilizada a legislação federal afeta, de forma análoga e no que couber ao âmbito do Consórcio.

Seção VI Da Rotulagem em Particular

Art. 90. O produto deve adotar, em sua rotulagem, a denominação de venda prevista no respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ, conforme legislação vigente.

§ 1º. O pescado deve ser identificado pela denominação comum da espécie, podendo ser exigida a indicação do nome científico.

§ 2º. Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de origem.

§ 3º. Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir, em sua rotulagem, a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§ 4º. Os queijos obtidos por processo de filtração por membrana poderão utilizar o termo “queijo” em sua denominação de venda, desde que não façam referência a produtos obtidos por tecnologia convencional.

§ 5º. A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no



produto.

§ 6º. As denominações de venda não previstas nesta Resolução ou em normas complementares deverão ser previamente submetidas à avaliação e aprovação do SIM-POA/ICISMEP.

Art. 91. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovídeos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos, recebem o carimbo/chancela do SIM-POA/ICISMEP diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.

§ 1º. As etiquetas-lacres e os carimbos/chancelas devem conter as exigências previstas nesta Resolução e em normas complementares.

§ 2º. Os miúdos devem ser identificados com carimbo/chancela de inspeção do SIM-POA/ICISMEP, conforme normas complementares.

Art. 92. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 93. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a 3% (três por cento), o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 94. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, não podem utilizar rótulos ou qualquer forma de apresentação que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§ 1º. Para os fins desta Resolução, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§ 2º. Ficam excluídas da proibição prevista no caput:

- I. – a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.
- II. – a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 95. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e



às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde que o produto seja identificado nos contentores de transporte.

Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.

Art. 96. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra "DESCONGELADO", devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta, negrito e de fácil leitura, a expressão "NÃO RECONGELAR".

Art. 97. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER CONSUMIDO POR CRIANÇAS MENORES DE 1 ANO DE IDADE", em caixa alta, negrito e de fácil leitura.

Art. 98. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

- I. – não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e
- II. – conter a expressão "PROIBIDA A VENDA FRACIONADA", em caixa alta, negrito e de fácil leitura.

Art. 99. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo/chancela do SIM-POA/ICISMEP, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, negrito e de fácil leitura, além de atender às normas específicas.

Seção VII

Dos Carimbos/Chancelas de Inspeção

Art. 100. O carimbo/chancela de inspeção representa a marca oficial do SIM-POA/ICISMEP e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado.

Art. 101. O carimbo/chancela do SIM-POA/ICISMEP deve obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados em Instrução Normativa do SIM-POA/ICISMEP, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra, devendo ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo/chancela não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.



Art. 102. Quando constatadas irregularidades nos carimbos/chancelas, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM-POA/ICISMEP, sem prejuízo da aplicação de multas e demais sanções cabíveis.

Art. 103. Os modelos de carimbos/chancelas do SIM-POA/ICISMEP a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados, devem obedecer às especificações da Instrução Normativa do SIM-POA/ICISMEP específica.

Seção VIII

Do Trânsito e da Certificação Sanitária

Art. 104. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos sob inspeção do SIM-POA/ICISMEP, desde que atendidas às normas vigentes, é livre para o comércio em território municipal, e na área de atuação do consórcio público de municípios de mesma unidade da Federação, quando devidamente identificado por meio de carimbo/chancela e demais dispositivos oficiais.

Parágrafo único. Para garantir o trânsito intermunicipal, dentro da área de atuação do ICISMEP, o SIM-POA/ICISMEP realizará o registro no e-SISBI e manterá na rede mundial de computadores, no seu web site oficial, a informação relativa aos municípios consorciados ao ICISMEP.

Art. 105. Os veículos, os contentores ou os compartimentos destinados ao transporte de animais, matérias primas e produtos de origem animal, devem:

- I. – garantir a manutenção de sua integridade e conservação;
- II. – serem higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 1º. Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas específicas complementares.

§ 2º. É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo SIM-POA/ICISMEP.

CAPÍTULO XV DA ANÁLISE LABORATORIAL E DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 106. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.



§ 1º. Sempre que o SIM-POA/ICISMEP julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 107. Para realização das análises fiscais será coletada amostra em triplicata da matéria- prima, produto ou qualquer substância que integre sua elaboração, assegurando-se sua inviolabilidade e conservação.

§ 1º. Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado ou terceirizado e as demais serão utilizadas como contraprova, sendo uma entregue ao detentor ou responsável pelo produto e a outra mantida em poder do laboratório ou do SIM-POA/ICISMEP.

§ 2º. É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 3º. Em casos excepcionais, quando não for possível a coleta em triplicata, uma única amostra será encaminhada ao laboratório credenciado ou terceirizado.

§ 4º. Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

- I. - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- II. - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil a realização da análise de contraprova; considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.
- III. - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.
- IV. - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

Art. 108. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise oficial fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM-POA/ICISMEP.

§ 1º. A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§ 2º. Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

Art. 109. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir sua integridade física.



Art. 110. Nos casos de resultados de análises de fiscalização em desacordo com a legislação, o SIM-POA/ICISMEP deverá notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotar as providências legais pertinentes.

Art. 111. É facultado ao interessado requerer análise pericial na amostra de contraprova, nos casos em que couber, num prazo de 48 (quarenta e oito) horas a contar da data de ciência do resultado.

§ 1º. Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar o nome de um representante para compor a comissão pericial.

§ 2º. O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório credenciado ou terceirizado em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova.

§ 3º. Será utilizada, na análise pericial, a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou interessado.

§ 4º. Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§ 5º. A análise pericial não será efetuada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de violação ou alteração.

§ 6º. Na hipótese de que trata o § 5º deste artigo, deve ser considerado o resultado da análise fiscal

§ 7º. Em caso de divergência quanto ao resultado da análise de fiscalização condenatória ou discordância entre os resultados desta última com a da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM-POA/ICISMEP.

§ 8º. O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise de fiscalização.

Art. 112. A frequência das análises fiscais será, no mínimo, anual, podendo ser estabelecidas análises mais frequentes em normas complementares para atender a equivalência entre os serviços de inspeção.

Art. 113. Além das análises fiscais, o estabelecimento deve realizar análise de controle de seu processo produtivo conforme seu programa de autocontrole e métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, dispondo de evidências auditáveis que comprovem sua efetiva realização.

§1. Análises periódicas de controle de qualidade deverão ter sua frequência estabelecida através de cronograma próprio, descritos no autocontrole, contemplando todos os produtos fabricados, sob responsabilidade do responsável técnico da empresa.



Art. 114. Os custos das análises fiscais e das análises de controle de qualidade serão de responsabilidade da empresa.

§1. O SIM-POA/ICISMEP poderá arcar com os custos das análises oficiais fiscais desde que obedecidos critérios de isenção estabelecidos em legislação própria do SIM-POA/ICISMEP.

CAPÍTULO XVI **DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS**

Art. 115. É permitido, nos estabelecimentos sob inspeção municipal, o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, silvestres, anfíbios e répteis, conforme o disposto nesta Resolução e em normas complementares.

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

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

§ 3º. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 4º. Os estabelecimentos de abate que recebem animais da produção primária devem manter cadastro atualizado dos produtores e são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de capacitação continuada desses fornecedores.

Art. 116. É competência privativa do médico veterinário, nos termos da alínea “e” e “f” do artigo 5º da Lei Federal nº 5.517/1968, o exercício da direção técnica sanitária dos estabelecimentos industriais de produtos de origem animal, bem como a inspeção e fiscalização, sob os aspectos higiênico-sanitários e tecnológicos, de todos os produtos de origem animal nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização.

Art. 117. A inspeção dos estabelecimentos será realizada anualmente ou conforme critério da coordenação do SIM-POA/ICISMEP.

Seção I

Da Inspeção Ante Mortem



Art. 118. O recebimento de animais para abate, em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser feito com prévio conhecimento do SIM-POA/ICISMEP. No recebimento e desembarque, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito, incluindo dados de rastreabilidade, número, procedência, espécie, sexo, idade, transporte, horário e outras exigências legais.

§ 1º. O estabelecimento deve ainda apresentar, antes do abate, programação e documentação dos lotes para verificação pelo SIM-POA/ICISMEP, além de adotar medidas para evitar maus-tratos e garantir o bem-estar animal desde o embarque até o abate.

§ 2º. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.

Art. 119. Os animais devem ser desembarcados e alojados em instalações exclusivas e apropriadas, onde aguardam avaliação pelo SIM-POA/ICISMEP. Animais transportados em veículos lacrados por determinação sanitária só poderão ser desembarcados na presença de servidor do SIM-POA/ICISMEP.

§ 1º. Em casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou ausência de informações sobre prazo de carência de medicamentos veterinários, o SIM-POA/ICISMEP poderá apreender os lotes ou produtos, coletar amostras e adotar procedimentos para definição de sua destinação.

§ 2º. O SIM-POA/ICISMEP poderá exigir a disponibilização dos documentos de interesse sobre o lote com antecedência mínima de vinte e quatro horas.

Art. 120. É obrigatória a inspeção ante mortem dos animais por servidor do SIM-POA/ICISMEP, incluindo avaliação documental, clínica e comportamental. Animais suspeitos devem ser identificados, isolados e avaliados por veterinário do SIM-POA/ICISMEP, que definirá diagnóstico e destinação. O exame deve ocorrer logo após a chegada e ser repetido se houver intervalo superior a vinte e quatro horas até o abate.

Art. 121. Animais suspeitos de zoonoses, enfermidades infectocontagiosas ou com reação inconclusiva/positiva em testes diagnósticos devem ser abatidos separadamente, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único. Em caso de suspeita de doenças não previstas nesta norma ou complementares, o abate também deve ser separado para avaliação aprofundada.

Art. 122. Havendo suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM-POA/ICISMEP deve notificar o serviço oficial de saúde animal da jurisdição, isolar os animais suspeitos, manter o lote sob observação e determinar a desinfecção imediata dos locais, equipamentos e utensílios conforme orientações oficiais.

Art. 123. Animais com doenças não contagiosas que permitam aproveitamento condicional ou



condenação total devem ser abatidos por último ou em instalações específicas.

Art. 124. A ocorrência de animais mortos ou com impossibilidade de locomoção nas instalações do estabelecimento deve ser imediatamente comunicada ao SIM-POA/ICISMEP, para realização de necrópsia ou abate de emergência e adoção das medidas cabíveis, conforme a espécie.

§ 1º. Os animais de lote em que houver morte natural devem aguardar o resultado da necrópsia para serem abatidos.

§ 2º. Para aves, a necrópsia é obrigatória quando a mortalidade exceder mortalidade maior ou igual a 5% em até 72 horas em pelo menos um galpão do núcleo de estabelecimento de criação de aves de produção comercial, assim como definido no Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de aves e derivados em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF).

§ 3º. As carcaças de animais que tenham morte accidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame post mortem, a critério do Fiscal do SIM-POA/ICISMEP.

Art. 125. O transporte de animais mortos ou agonizantes para necropsia, autorizado pelo SIM-POA/ICISMEP, deve ocorrer em veículo ou contentor impermeável e desinfectável, sendo obrigatória a vedação das aberturas naturais dos animais nos casos de suspeita de enfermidade infectocontagiosa.

§ 1º. Confirmada a suspeita, o animal e seus resíduos devem ser incinerados, autoclavados ou submetidos a tratamento equivalente que assegure a destruição do agente.

§ 2º. Após a necropsia, todo material, equipamento e área envolvidos devem ser lavados e desinfetados.

§ 3º. As necropsias devem ocorrer em local específico, com destinação dos resíduos conforme esta Resolução e normas complementares.

§ 4º. O SIM-POA/ICISMEP comunicará ao serviço oficial de saúde animal os casos positivos para doenças infectocontagiosas, remetendo material para diagnóstico quando necessário.

Seção II

Do Abate dos Animais

Art. 126. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM-POA/ICISMEP.

Art. 127. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.



Parágrafo único. Os parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais devem seguir o disposto publicado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Art. 128. É proibido o abate de suídeos não castrados ou que mostrem sinais de castração recente.

Parágrafo único. Poderá ser permitido o abate de suídeos castrados por meio de métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo órgão competente.

Seção III Do Abate de Emergência

Art. 129. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame *ante mortem*, devem ser submetidos ao abate de emergência.

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

Art. 130. É proibido o abate de emergência na ausência de empregado ou servidor do SIM-POA/ICISMEP, com formação em Medicina Veterinária.

Art. 131. O SIM-POA/ICISMEP deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.

Art. 132. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

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

Art. 133. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM-POA/ICISMEP deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 134. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de



emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos nesta Resolução ou em normas complementares.

Art. 135. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto nesta Resolução ou em normas complementares.

Seção IV

Do Abate Normal

Art. 136. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§ 1º. Os métodos empregados para cada espécie animal serão estabelecidos em normas complementares, baixadas por Instrução Normativa ou Portaria do SIM-POA/ICISMEP.

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

Art. 137. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente, ou processo equivalente, para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 138. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pelo SIM-POA/ICISMEP.

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

Art. 139. As aves podem ser depenadas:

- I. – a seco;
- II. – após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua;
- III. – por outro processo autorizado pelo SIM-POA/ICISMEP.

Art. 140. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo SIM-POA/ICISMEP.

§ 1º. A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento



apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.

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

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

§ 4º. Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, conforme critérios definidos pelo SIM-POA/ICISMEP.

Art. 141. Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM-POA/ICISMEP poderá determinar a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 142. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

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

Art. 143. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, partes e vísceras até o término do exame post mortem pelo SIM-POA/ICISMEP, conforme normas complementares do MAPA.

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

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

Art. 144. A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológico da esfola e desossa das espécies de abate.

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

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

Art. 145. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontram outras matérias-primas.

Parágrafo único. É obrigatório o resfriamento ou o congelamento dos produtos de que trata o *caput* previamente ao seu transporte.

Art. 146. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada



espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

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

Art. 147. O SIM-POA/ICISMEP deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 148. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco – MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

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

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

§ 3º. É vedado o uso dos MER (Materiais Especificados de Risco) para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

Seção V

Dos aspectos gerais da Inspeção Post Mortem

Art. 149. Nos procedimentos de inspeção *post mortem*, o empregado público ou servidor público do SIM-POA/ICISMEP, com formação em Medicina Veterinária, pode ser assistido por Agentes de Fiscalização e auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

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

Art. 150. A inspeção *post mortem* consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 151. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência do abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.



Art. 152. As carcaças, suas partes e órgãos que apresentem lesões ou anormalidades sem implicações sistêmicas podem ser liberados ou condenados diretamente nas linhas de inspeção, conforme critérios técnicos definidos em normas complementares.

Art. 153. Quando as lesões ou anormalidades apresentarem possível repercussão sistêmica ou afetarem outros órgãos, a carcaça, suas partes ou órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final – DIF, onde serão examinados, julgados e destinados por servidor do SIM-POA/ICISMEP, com formação em Medicina Veterinária.

§ 1º. Nos casos de doenças infectocontagiosas, o destino dos órgãos será o mesmo atribuído à respectiva carcaça. O material condenado será retido pelo SIM-POA/ICISMEP e encaminhado ao DIF por meio de tubulações específicas, carrinhos ou recipientes apropriados e identificados.

§ 2º. O material condenado deverá ser desnaturado ou apreendido, nos casos em que não puder ser processado no mesmo dia ou quando for transportado para transformação em outro estabelecimento, conforme regulamentação específica.

Art. 154. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM-POA/ICISMEP.

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

Art. 155. Quando solicitado pelo proprietário dos animais abatidos, o SIM-POA/ICISMEP emitirá laudo contendo as eventuais enfermidades ou alterações patológicas diagnosticadas nas carcaças durante a inspeção sanitária, ainda que em caráter presuntivo, com a respectiva destinação.

Art. 156. Durante os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem, os casos não previstos nesta Resolução serão julgados pelo SIM-POA/ICISMEP, com foco na preservação da inocuidade dos produtos, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. Sempre que necessário, o SIM-POA/ICISMEP procederá à coleta de material para análise laboratorial visando à confirmação diagnóstica.

Art. 157. Serão condenadas as carcaças, partes ou órgãos que apresentem lesões generalizadas, caquexia, abscessos múltiplos, processos infecciosos sistêmicos, ou acometimentos extensos por doenças como actinomicose, actinobacilose, brucelose, tuberculose e carbúnculo. Lesões localizadas, sem repercussão sistêmica ou comprometimento geral, poderão ter aproveitamento condicional ou liberação parcial, desde que sejam removidas e condenadas as áreas afetadas, conforme avaliação técnica do SIM-POA/ICISMEP e observadas as normas sanitárias vigentes.

§ 1º. Serão condenadas as carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático,



bem como aquelas em processo de putrefação ou com odores anormais.

§ 2º. Poderão ser destinadas à salga, tratamento térmico ou condenação, a critério do SIM-POA/ICISMEP, as carcaças com alterações por estresse ou fadiga. Quando não for possível delimitar com precisão áreas contaminadas, mesmo após sua remoção, a carcaça, partes, órgãos ou vísceras devem ser destinadas à esterilização pelo calor.

§ 3º. Animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente.

Art. 158. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional, conforme julgamento da inspeção ante mortem e post mortem, deverão ser submetidos, a critério do SIM-POA/ICISMEP, a um dos seguintes tratamentos:

I – pelo frio, em temperatura não superior a 10°C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;

II – pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5 cm (três centímetros e meio) de espessura, por no mínimo 21 (vinte e um) dias; ou

III – pelo calor, por meio de:

a) cozimento em temperatura de 76,6°C (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo 30 (trinta) minutos;

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

c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que 3 (três) minutos ou a redução de 12 (doze) ciclos logarítmicos (12 log10) de Clostridium botulinum, seguido de resfriamento imediato.

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

§ 2º. Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos neste artigo, desde que se atinja, ao final, as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação prévia do SIM-POA/ICISMEP.

Subseção I **Da Inspeção Post Mortem de aves e lagomorfos**

Art. 159. Na inspeção de aves e lagomorfos, aplica-se o disposto nesta Resolução e em normas complementares.

Art. 160. Constatada doença infectocontagiosa de notificação obrigatória durante a inspeção post



mortem de aves e lagomorfos, o SIM-POA/ICISMEP deve interditar o abate, isolar e apreender o lote suspeito, até definição das medidas sanitárias pertinentes.

Art. 161. As carcaças e órgãos de aves e lagomorfos com lesões inflamatórias, infecciosas, parasitárias ou traumáticas devem ser condenados quando houver comprometimento sistêmico ou lesões extensas; caso contrário, admite-se remoção das áreas atingidas e liberação do restante.

§ 1º. Nos casos de fraturas, contusões e sinais de má sangria ocorridos durante o abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial. Casos de miopatias e discondroplasia tibial também devem ser destinados à indústria pelo estabelecimento.

§ 2º. Lesões provenientes de canibalismo, escaldagem excessiva ou alterações putrefatativas implicam condenação total quando extensas ou associadas a sinais sistêmicos.

§ 3º. Para os estados anormais ou patológicos não previstos no *caput* a destinação será realizada a critério do SIM-POA/ICISMEP.

Art. 162. Em parasitoses de aves e lagomorfos, a condenação se aplica aos órgãos ou áreas atingidas; havendo repercussão sistêmica ou risco à saúde humana, a carcaça e os órgãos devem ser condenados.

Art. 163. Nos casos de doenças específicas como mixomatose, tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, clostridiose, doença hemorrágica ou outras de caráter sistêmico em lagomorfos, as carcaças e órgãos devem ser condenados.

Subseção II

Da Inspeção Post Mortem de bovinos e búfalos

Art. 164. Na inspeção de bovinos e búfalos, aplica-se o disposto nesta Resolução e em normas complementares.

Art. 165. Devem ser condenadas as carcaças e órgãos de animais acometidos por hemoglobinúria bacilar, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna.

Art. 166. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* devem ser condenadas. Considera-se infecção intensa a presença de oito ou mais cistos viáveis ou calcificados distribuídos em locais de eleição e nos quartos dianteiro ou traseiro, conforme inspeção e análise, devendo estes obedecer às normas complementares vigentes.

§ 1º. Nas infecções leves ou moderadas, a carcaça deverá ser submetida a tratamento condicional pelo frio ou calor, após remoção e condenação das áreas afetadas.



§ 2º. Órgãos como diafragma, esôfago e fígado devem receber o mesmo destino da carcaça.

Subseção III

Da Inspeção Post Mortem de ovinos e caprinos

Art. 167. Na inspeção de ovinos e caprinos, aplica-se o disposto nesta Resolução e em normas complementares.

Art. 168. Serão condenadas as carcaças com infecções intensas por *Sarcocystis* spp, *Coenurus cerebralis* acompanhadas de caquexia, infecção intensa por *Cysticercus ovis* com cinco ou mais cistos, e linfadenite caseosa generalizada, assim como órgãos comprometidos.

§ 1º. Carcaças com infecção moderada ou localizada por *Sarcocystis* spp ou *Cysticercus ovis* podem ser aproveitadas condicionalmente após remoção e condenação das áreas atingidas, mediante cozimento no caso de *Sarcocystis* spp.

§ 2º. Lesões localizadas de linfadenite caseosa, caseosas ou em processo de calcificação, permitem esterilização pelo calor após remoção da área comprometida, e lesões calcificadas discretas permitem liberação após remoção da área de drenagem.

§ 3º. Órgãos, cérebro ou medula espinhal afetados por *Coenurus cerebralis* devem ser sempre condenados.

Subseção IV

Da Inspeção Post Mortem de suídeos

Art. 169. Na inspeção de suídeos, aplica-se o disposto nesta Resolução e em normas complementares.

Art. 170. As carcaças que apresentarem alterações localizadas poderão ser liberadas para consumo após remoção e condenação das áreas atingidas, enquanto aquelas com alterações extensas, sistêmicas ou múltiplas devem ser condenadas totalmente.

§ 1º. Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa por *Cysticercus cellulosae* (cisticercose suína) e aquelas acometidas por erisipela com lesões múltiplas, artrite necrosante ou sinais sistêmicos.

§ 2º. Carcaças com artrite e caquexia devem ser condenadas. Na ausência de repercussão sistêmica, com reação linfática ou sinovial, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo calor; sem reação, podem ser liberadas após remoção da lesão.



§ 3º. Carcaças com afecções cutâneas, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites, podem ser liberadas após remoção e condenação das áreas atingidas, desde que a musculatura esteja íntegra.

§ 4º. Carcaças com odor sexual devem ser segregadas para destinação industrial.

§ 5º. Carcaças com linfadenite granulomatosa localizada a um único sítio podem ser liberadas após condenação da região afetada, se julgadas próprias para consumo

§ 6º. Carcaças com peste suína devem ser condenadas nos casos de lesões em rins, linfonodos ou outros órgãos, bem como quando houver caquexia ou supuração. Lesões localizadas permitem a remoção das áreas atingidas e esterilização da carcaça pelo calor.

§ 7º. As carcaças acometidas de *Trichinella spiralis* (Triquinose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional por tratamento pelo frio.

Art. 171. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, e os que forem escaldados vivos, devem ser condenados.

Parágrafo único. Excluem-se dos casos de morte por asfixia previstos no *caput* aqueles decorrentes da insensibilização gasosa, desde que seguidos de imediata sangria.

Subseção V **Da inspeção post mortem de pescado**

Art. 172. Na inspeção de pescado, aplicam-se as disposições desta Resolução e das normas complementares

§ 1º. É proibido o abate e o processamento de anfíbios e répteis em desacordo com a legislação ambiental.

§ 2º. Carcaças, partes ou órgãos de anfíbios e répteis com lesões ou anormalidades devem ser identificados e encaminhados à inspeção e condenados aqueles produtos julgados impróprios para o consumo humano.

§ 3º. O pescado com aproveitamento condicional deve ser submetido a congelamento, salga ou tratamento pelo calor.

CAPÍTULO XVII

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO PESCADO E DERIVADOS

56

Art. 173. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 174. Os dispositivos previstos nesta Resolução são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Art. 175. É proibido o recebimento e o processamento de pescado capturado ou colhido em desacordo com a legislação ambiental e pesqueira. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, rastreabilidade, qualidade e integridade do pescado desde a origem na produção primária até sua recepção, incluindo o transporte, devendo possuir cadastro atualizado de fornecedores, abrangendo produtores e embarcações, e adotar programas de qualificação e melhoria da matéria-prima.

§ 1º. Quando o desembarque não ocorrer diretamente no estabelecimento sob SIM-POA/ICISMEP, deve ser realizado em local intermediário sob seu controle higiênico-sanitário, previamente descrito no programa de autocontrole, sendo vedadas operações industriais e permitidas apenas lavagem com água potável, classificação, acondicionamento em caixas e adição de gelo, desde que garantida a rastreabilidade e não haja prejuízo à qualidade do pescado.

Art. 176. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 177. Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem:

- I – análises sensoriais;
- II – indicadores de frescor;
- III – controle de histamina, nas espécies formadoras;
- IV – controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e
- V – controle de parasitas.

Art. 178. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I – peixes

- a. superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicolores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- b. olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;



- c. brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
- d. abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- e. escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando
- f. a resistência aos movimentos provocados;
- g. carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
- h. vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
- i. ânus fechado; e
- j. odor próprio, característico da espécie.

II-crustáceos:

- a. aspecto geral brilhante, úmido;
- b. corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- c. carapaça bem aderente ao corpo;
- d. coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e. olhos vivos, proeminentes;
- f. odor próprio e suave; e
- g. lagostas, siris e caranguejos - estarem vivos e vigorosos;

III – moluscos:

- a. bivalves;
 - 1. Estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
 - 2. Odor próprio e suave; e
 - 3. Carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie;
- b. cefalópodes:
 - 1. Pele lisa e úmida;
 - 2. Olhos vivos, proeminentes nas órbitas;
 - 3. Carne firme e elástica;
 - 4. Ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e
 - 5. Odor próprio;
- c. gastrópodes:
 - 1. Carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;
 - 2. Odor próprio e suave; e
 - 3. Estarem vivos e vigorosos;



IV – anfíbios:

- a. carne de rã:
 - 1. Odor suave e característico da espécie;
 - 2. Cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
 - 3. Ausência de lesões e elementos estranhos; e
 - 4. Textura firme, elástica e tenra; e

V – répteis:

- a. carne de jacaré:
 - 1. Odor característico da espécie;
 - 2. Cor branca rosada;
 - 3. Ausência de lesões e elementos estranhos; e
 - 4. Textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;
- b. carne de quelônios:
 - 1. Odor próprio e suave;
 - 2. Cor característica da espécie, livre de manchas escuras; e
 - 3. Textura firme, elástica e tenra.

§ 1º As características sensoriais são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, bem como às demais espécies utilizadas na alimentação humana, no que couber.

§ 2º A avaliação sensorial deve ser realizada por pessoal capacitado, com uso de tabela de classificação e pontuação tecnicamente embasada, conforme normas do MAPA ou recomendações internacionais; em caso de dúvida sobre o frescor, devem ser realizados exames físico-químicos complementares.

Art. 179. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico- químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

- I – pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;
- II – pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;
- III – pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e
- IV – bases voláteis total, inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100 g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º. Valores de pH e base voláteis totais diferentes dos previstos neste artigo poderão ser estabelecidos para espécies específicas, conforme normas complementares baseadas em evidências científicas.

§ 2º. As características físico-químicas referidas aplicam-se ao pescado fresco, resfriado ou



congelado, quando pertinentes.

Art. 180. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. A verificação de que trata o *caput* deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares do SIM-POA/ICISMEP ou, na sua ausência, em normas do MAPA e/ou recomendações internacionais.

Art. 181. É autorizada a sangria, a evisceração e o descabeçamento a bordo do pescado.

§ 1º. O estabelecimento deve dispor em seu programa de autocontrole, com embasamento técnico, sobre:

- I – o tipo de pesca;
- II – o tempo de captura;
- III – o método de conservação;
- V – a espécie de pescado a ser submetida às atividades de que trata o *caput*; e
- V – os requisitos das embarcações que podem realizar as atividades de que trata o *caput*;

§ 2º. Na recepção, o pescado submetido a essas atividades deve passar por controle de qualidade, incluindo análises sensoriais e avaliação de riscos químicos, físicos e biológicos.

Art. 182. É permitida a destinação industrial do pescado com injúrias, deformidades, alterações de cor, parasitas localizados ou outras anormalidades que não o tornem impróprio para consumo, conforme normas complementares.

Art. 183. Produtos da pesca infectados por endoparasitas transmissíveis ao homem não devem ser consumidos crus sem congelamento prévio a -20°C por 24 horas a 7 (sete) dias ou a -35°C por 15 horas, salvo outras técnicas aprovadas previamente pelo SIM-POA/ICISMEP que garantam segurança equivalente.

Art. 184. Pescado, partes ou órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO XVIII **DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS**

Art. 185. Para os fins do disposto nesta Resolução, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 186. A inspeção aplica-se aos ovos de galinha e, quando pertinente, a outras espécies, respeitadas suas particularidades. O estabelecimento é responsável pela identidade, qualidade e



rastreabilidade dos ovos desde a produção até a recepção, devendo manter cadastro atualizado dos produtores e implementar programas de melhoria e capacitação.

Art. 187. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas nesta Resolução e em normas complementares.

Art. 188. Para os fins do disposto nesta Resolução, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida nesta Resolução e em normas complementares.

Art. 189. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 190. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

- I – apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
- II – exame pela ovoscopia;
- III – classificação dos ovos; e
- IV – verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 191. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 192. Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- I. – casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;
- II. – câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
- III. – gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
- IV. – clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
- V. – cicatriz com desenvolvimento imperceptível.

Art. 193. Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

- I – serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria “A”;
- II – apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
- III – serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.



Parágrafo único. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 194. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 195. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 196. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 197. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 198. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

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

Art. 199. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO XIX **DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS**

Art. 200. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas nesta Resolução, abrange a verificação:

- I. – do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
- II. – das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e
- III. – das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 201. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 202. Para os fins desta Resolução, 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 outras espécies deve ser identificado pela espécie de origem, sendo permitida a



mistura de leites de diferentes espécies desde que a denominação de venda informe a espécie e a rotulagem apresente a porcentagem de cada uma.

§ 2º. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 203. Para os fins desta Resolução, considera-se:

- I. colostro o leite obtido após o parto enquanto persistirem seus elementos característicos;
- II. leite de retenção, o produto da ordenha nos 30 dias anteriores à parição;
- III. leite individual, o proveniente de uma única fêmea;
- IV. leite de conjunto, a mistura de leites individuais; e
- V. gado leiteiro, o rebanho explorado para produção de leite.

Art. 204. O leite deve ser produzido, manejado, ordenhado, conservado e transportado em condições higiênicas, utilizando utensílios filtrantes higienizados após a ordenha, e armazenado em equipamentos ou vasilhames mantidos em local específico e limpos na propriedade rural.

Art. 205. Para os fins desta Resolução, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento sob inspeção municipal, o qual atenda às normas complementares do MAPA.

Art. 206. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 207. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

- I. – pertençam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal competente;
- II. – não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- III. – estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;
- IV. – apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
- V. – estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou
- VI. – recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou
- VII. – estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.



Art. 208. O estabelecimento é responsável pela identidade, qualidade e rastreabilidade do leite cru, desde a captação na propriedade rural até sua recepção, incluindo o transporte, devendo implementar programas de melhoria da qualidade e educação continuada dos produtores rurais.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 209. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

§ 1º. O local intermediário de que trata o *caput* deve constar formalmente do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.

§ 2º. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.

§ 3º. É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.

Art. 210. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

- I – contagem de células somáticas – CCS;
- II – contagem padrão em placas – CPP;
- III – composição centesimal;
- IV – detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
- V – outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Parágrafo único. A análise do leite para seleção e recepção no estabelecimento deve seguir as especificações das normas complementares, observando os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras definidos pelo SIM-POA/ICISMEP ou, na ausência, pelo MAPA.

Art. 211. Considera-se leite o produto que atenda às seguintes especificações:

- I – características físico-químicas:
 - a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
 - b) teor mínimo de gordura de 3,0 g/100 g (três gramas por cem gramas);
 - c) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);



- d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezotto centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 ml;
h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);
i) índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;
- I. – não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e
II. – não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do SIM-POA/ICISMEP, adotar outros padrões de leite.

Art. 212. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas nesta Resolução e em normas complementares.

§ 1º. Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no Art. 202 pode ser beneficiado.

§ 2º. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto nesta Resolução e em normas complementares.

§ 3º. A destinação do leite que não atenda às especificações previstas e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§ 4º. Na hipótese de que trata o §3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM-POA/ICISMEP a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.



Art. 213. Para os fins desta Resolução, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 214. Para os fins desta Resolução, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado previamente pelo SIM-POA/ICISMEP.

Art. 215. Para os fins desta Resolução, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promovam mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º. Permite-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

- I. – pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de 30min (trinta minutos), mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e
- II. – pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º. É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 3º. Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 2º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro e dispositivos de controle automático de temperatura.

§ 4º. O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

- I. – refrigerado imediatamente após a pasteurização,
- II. – envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível; e
- III. – expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5º C (cinco graus Celsius).

§ 5º. É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 5°C (cinco graus Celsius).

§ 6º. O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase

positiva.

§ 7º. É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 216. Entende-se por processo de ultra alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130º C (cento e trinta graus Celsius) e 150º C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32º C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

Art. 217. Para os fins desta Resolução, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110º C (cento e dez graus Celsius) e 130º C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de 20 min à 40 min (vinte a quarenta minutos), em equipamentos próprios.

Art. 218. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:

- I. – conservação e expedição no posto de refrigeração: 5º C (cinco graus Celsius);
- II. – conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5º C (cinco graus Celsius);
- III. – estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5º C (cinco graus Celsius);
- IV. – entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7º C (sete graus Celsius); e
- V. – estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7ºC (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/ml (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.

Art. 219. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º. Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§ 2º. O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em unidade de beneficiamento de leite, conforme disposto nesta Resolução.

Art. 220. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.



Art. 221. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 222. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 223. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

Art. 224. É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 225. O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 226. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacial, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

CAPÍTULO XX **DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E** **DERIVADOS**

Art. 227. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas nesta Resolução, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 228. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se façam necessárias.

Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto nesta Resolução e em normas complementares.

Art. 229. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 230. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º. Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º. Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

§ 3º. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 231. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

CAPÍTULO XXI **DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA**

Art. 232. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo.

Art. 233. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o caput deste artigo abrange:

- I. - a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;
- II. - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;
- III. - a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físicoquímicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;
- IV. - as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e

- V. - análise documental que assegure ou comprove a procedência do produto.

CAPÍTULO XXII DAS INFRAÇÕES

Art. 234. Sem prejuízo da responsabilidade cível e penal, constituem infrações ao disposto nesta Resolução, além de outras previstas em normas complementares.

- I. – construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto, para os estabelecimentos de que trata o § 1º do art. 16, ou sem prévia atualização da documentação depositada, para os estabelecimentos de que trata o referido artigo, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;
- II. – não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- III. – utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- IV. – expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- V. – ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- VI. – elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição, registrados no SIM-POA/ICISMEP;
- VII. – expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM-POA/ICISMEP;
- VIII. – desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal, dispostos nesta Resolução, no Decreto Federal nº 9.013/2017, e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- IX. – desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- X. – omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- XI. – receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- XII. – utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- XIII. – não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM-POA/ICISMEP relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- XIV. – adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não inspecionados no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal (SIM-POA/ICISMEP), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Serviço de Inspeção



Federal (SIF) ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA);

XV. – fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

XVI. – elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM-POA/ICISMEP.

XVII. – utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares;

XVIII. – sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM-POA/ICISMEP e ao consumidor;

XIX. – fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM-POA/ICISMEP;

XX. – ceder ou utilizar de forma irregular, lacres, carimbo/chancela imbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXI. – adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

XXII. – simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

XXIII. – embaraçar a ação de empregado público ou do servidor do SSIM-POA/ICISMEP no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIV. – desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar empregado público e/ou servidor do SIM-POA/ICISMEP;

XXV. – produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXVI. – utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXVII. – utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM-POA/ICISMEP e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXVIII. – fraudar documentos oficiais;

XXIX. – não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados.

XXX. – deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM-POA/ICISMEP nos prazos regulamentares;

XXXI. – prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM-POA/ICISMEP;

XXXII. – apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

XXXIII. – importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;

XXXIV. – iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XXXV. – não apresentar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

XXXVI. – utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do SIM-POA/ICISMEP, quando houver;



- XXXVII. – prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM-POA/ICISMEP;
- XXXVIII. – não apresentar para reinspeção os produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória;
- XXXIX. – expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;
- XL. – receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
- XLI. – descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e
- XLII. – não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Art. 235. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

- I. – apresentam-se alterados;
- II. – apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
- III. – contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- IV. – contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- V. – contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos nesta Resolução, em normas complementares e em legislação específica;
- VI. – revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- VII. – sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- VIII. – sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
- IX. – apresentem embalagens estufadas;
- X. – apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XI. – estejam com o prazo de validade expirado;
- XII. – não possuam procedência conhecida; ou
- XIII. – não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.



Parágrafo Único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XIII podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos em legislação específica.

Art. 236. Além dos casos previstos no Art. 225, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I. – sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos na legislação aplicável;
- II. – estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou
- III. – estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo Único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 237. Além dos casos previstos no Art. 235, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I. estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
- II. apresentem sinais de deterioração;
- III. sejam portadores de lesões ou doenças;
- IV. apresentem infecção muscular maciça por parasitas;
- V. tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM-POA/ICISMEP;
- VI. tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou
- VII. apresentam perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 238. Além dos casos previstos no Art. 235, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

- I. alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
- II. mumificação ou estejam secos por outra causa;
- III. podridão vermelha, escura ou branca;
- IV. contaminação por fungos, externa ou internamente;
- V. sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- VI. rompimento da casca e estejam sujos; ou
- VII. rompimento da casca e das membranas testáceas.



Parágrafo Único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 239. Além dos casos previstos no Art. 235, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento do leite cru, quando:

- I. provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;
- II. na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;
- III. apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou revele presença de colostro.

Parágrafo Único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 240. Além dos casos previstos nos artigos anteriores, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

Parágrafo único. Não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 241. Além dos casos previstos no Art. 235, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 242. Para efeito das infrações previstas nesta Resolução, as matérias - primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º. São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º. São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:— fraudados:

- a. as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;
- b. as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de



ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

- c. as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou
- d. as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

I – falsificados:

- a. as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas nesta Resolução, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM-POA/ICISMEP;
- b. as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM-POA/ICISMEP e que se denominem como este, sem que o seja;
- c. as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
- d. as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
- e. as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade;
- f. as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 243. O SIM-POA/ICISMEP estabelecerá, em normas complementares específicas ou utilizará das previstas pelo MAPA, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

Parágrafo Único. Enquanto as normas de que trata o *caput* não forem editadas, o SIM-POA/ICISMEP poderá:

- a. autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada; ou
- b. determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.

Art. 244. Nos casos previstos nos artigos anteriores, independentemente da penalidade



administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

- I. nos casos de apreensão, após reispeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e
- II. nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias- primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO XXIII DAS PENALIDADES

Art. 245. Constituem infrações ao disposto nesta Resolução, além de outras previstas:

- I. construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal SIM-POA/ICISMEP
- II. não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- III. utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- IV. expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- V. ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- VI. elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no Serviço de Inspeção Municipal SIM-POA/ICISMEP;
- VII. expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal SIM-POA/ICISMEP;
- VIII. desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos nesta Resolução e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- IX. desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- X. omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- XI. receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- XII. utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- XIII. não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao Serviço de Inspeção Municipal SIM-POA/ICISMEP relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- XIV. adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no Serviço de Inspeção Municipal SIM-



- POA/ICISMEP;
- XV. expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;
 - XVI. elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal SIM-POA/ICISMEP;
 - XVII. utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;
 - XVIII. prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e ao consumidor;
 - XIX. fraudar registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal SIM-POA/ICISMEP;
 - XX. ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
 - XXI. alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
 - XXII. simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
 - XXIII. embaraçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Municipal SIM-POA/ICISMEP no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
 - XXIV. desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção Municipal SIM-POA/ICISMEP;
 - XXV. produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
 - XXVI. produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
 - XXVII. utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
 - XXVIII. utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo Serviço de Inspeção Municipal SIM-POA/ICISMEP e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
 - XXIX. fraudar documentos oficiais;
 - XXX. não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 246. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 247. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração à legislação aplicável ao SIM-POA/ICISMEP referente aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as sanções seguintes e as previstas na legislação municipal:



- I. advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
- II. multas, nos casos não compreendidos no inciso I deste artigo, tendo valores estabelecidos em legislação específica do ICISMEP, e subdivididos em:
 - A. infrações leves
 - B. infrações moderadas
 - C. infrações graves
 - D. infrações gravíssimas
- III. apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados ou falsificados;
- IV. suspensão de atividade, quando causa risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;
- V. interdição parcial ou total do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e
- VI. cancelamento de registro, nos casos em que a interdição parcial ou total for superior a 6 (seis) meses.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º A interdição ou suspensão poderá cessar após o atendimento das exigências que motivaram a penalidade.

Artigo 248. - Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 236, são consideradas:

- I. infrações leves as compreendidas nos incisos I ao VII do Art. 235;
- II. infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII ao XVI do Art. 235;
- III. infrações graves as compreendidas nos incisos XXVII ao XXII do Art. 235; e
- IV. infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIII ao XXX do Art. 235.

§ 1º As infrações classificadas como leves ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

Artigo 249. - Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do art. 237, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde humana e a defesa dos interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.



§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes quando:

- I. ser o infrator primário;
- II. a ação do infrator não tiver sido fundamental para a consecução do fato;
- III. o infrator, espontaneamente, minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- IV. a infração cometida configurar-se sem dolo ou má-fé;
- V. a infração tiver sido cometida accidentalmente;
- VI. a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator ou terceiros; ou
- VII. a infração não afetar a qualidade do produto.
- VIII. o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa.
- IX. o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do art. 3º ou do §1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006 combinada à Instrução Normativa MAPA 06, de 23 de junho de 2015.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes quando:

- I. ser o infrator reincidente específico;
- II. ter o infrator cometido a infração visando obter qualquer tipo de vantagem;
- III. tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências para evitá-lo;
- IV. ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;
- V. ter a infração consequência danosa para a saúde pública;
- VI. ter o infrator colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
- VII. ter o infrator agido com dolo ou má-fé; ou
- VIII. ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º Havendo concorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração; a específica, pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo desta Resolução, prevalece, para efeito de punição, o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.



§ 7º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 8º O disposto no inciso IX do § 1º não se aplica aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.

Artigo 250. - As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Art. 251. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

CAPÍTULO XXIV

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 252. O descumprimento às disposições desta Resolução e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 253. O auto de infração será lavrado por médico veterinário do Serviço de Inspeção do ICISMEP que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização;

Parágrafo único. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

- I. a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais; ou
- II. a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 254. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 255. O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo Serviço de Inspeção do ICISMEP em anexo ou Instrução Normativa.



Art. 256. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§ 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento – AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§ 3º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

§ 4º A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais

§ 5º A manifestação do administrado quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade.

Art. 257. A defesa e o recurso do autuado deve ser apresentada por escrito, e protocolizada na sede do Serviço de Inspeção do ICISMEP no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da data da cientificação oficial.

§ 1º A contagem do prazo de que trata o *caput* iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

§ 2º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.

Art. 258. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

- I. fora do prazo;
- II. perante órgão incompetente;
- III. por pessoa não legitimada;
- IV. após exaurida a esfera administrativa.

§ 1º Na hipótese do inciso II do *caput*, a autoridade competente será indicada ao autuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.

§ 2º O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

Art. 259. O Médico Veterinário oficial do Serviço de Inspeção do ICISMEP, após juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, deve instruí-lo com relatório e o Coordenador do Serviço



de Inspeção do ICISMEP deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Art. 260. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Secretário Executivo do ICISMEP para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art. 261. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Secretário Executivo do ICISMEP, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 262. O não recolhimento do valor da multa no prazo de 30 (trinta) dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa, com possibilidade de inscrição, também, em cadastro de proteção do crédito.

Art. 263. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.

Art. 264. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 265. Para fins do disposto no art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários.

CAPÍTULO XXV

DAS TAXAS DE INSPEÇÃO, DE FISCALIZAÇÃO E DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DO SERVIÇO MUNICIPAL DE INSPEÇÃO

Art. 266. Na atuação do Serviço de Inspeção Municipal SIM-POA/ICISMEP, serão adotadas as taxas de inspeção e fiscalização previstas na legislação municipal.

CAPÍTULO XXVI



DA MIGRAÇÃO DE REGISTRO DO SIM MUNICIPAL PARA O SIM ICISMEP

Art. 267. Estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de município consorciado que aderir ao SIM-POA/ICISMEP terão o registro migrado, independente de solicitação, para o SIM-POA/ICISMEP e receberão registro provisório.

§ 1º. Os estabelecimentos deverão se adequar às normas desta Resolução e às normas complementares do SIM-POA/ICISMEP no prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de publicação desta Resolução.

§ 2º. O SIM-POA/ICISMEP deverá realizar visita de verificação da conformidade do registro provisório no prazo de 60 (sessenta) dias a contar da migração.

§ 3º. No prazo previsto no § 1º, os estabelecimentos poderão manter os carimbos, chancelas e rótulos aprovados pelo SIM do Município.

§ 4º. Após o prazo previsto no § 1º, estabelecimentos que não se adequarem às disposições do SIM-POA/ICISMEP terão o seu registro cancelado, sendo vedada a produção e comercialização de produtos de origem animal.

CAPÍTULO XXVII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 268. As exigências e os demais procedimentos voltados aos empreendimentos de produtos de origem animal artesanais e agroindustriais de pequeno porte devem ser objeto de regulamentação específica, a cargo do SIM-POA/ICISMEP.

Art. 269. Considera-se empreendimento agroindustrial de pequeno porte para os fins a que refere o artigo anterior:

- I. Atenda aos requisitos previstos na Lei complementar nº 123, de 14 de julho de 2016;
- II. pertence, de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes, ou a produtores rurais;
- III. tenha área útil construída não superior a 250,00 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados);
- IV. seja destinado, exclusivamente, ao processamento de produtos de origem animal;
- V. disponha de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes;
- VI. disponha de locais onde sejam recebidos, manipulados, elaborados, transformados,

83



Sede administrativa

Rua das Orquídeas, 489, B. Flor de Minas
São Joaquim de Bicas / MG - CEP 32920-000

Hospital ICISMEP 272 Joias

Rua Maurício Guimarães, 420, B. Madre Liliane
Igarapé / MG - CEP 32900-000



www.icismed.mg.gov.br



(31) 2571-3026

preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados as carnes e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

- a. estabelecimento de abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, tais como os coelhos, rãs, aves e outros, , com produção máxima de 10 (dez) toneladas de carnes por mês;
- b. estabelecimento de abate e industrialização de médios animais tais como suínos, ovinos, caprinos e outros e de grandes animais, tais como os bovinos, bubalinos e equinos, destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 8 (oito) toneladas de carnes por mês;
- c. fábrica de produtos cárneos destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 10 (dez) toneladas de carnes por mês;
- d. estabelecimento de abate e industrialização de pescado destinado ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 (quatro) toneladas de carnes por mês;
- e. estabelecimento destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 3.600 (três mil e seiscentos) ovos/dia, ou 18.000 (dezoito mil) ovos de codorna/dia;
- f. unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas destinada à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 40 (quarenta) toneladas por ano; e
- g. estabelecimentos industriais de leite e derivados destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 2.000 (dois mil) litros de leite por dia.

Parágrafo único. Não serão considerados, para fins do cálculo da área útil construída, os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

Art. 270. O cumprimento dos requisitos constantes nesta norma não excetua a aplicação de legislação de âmbito federal ou estadual que venha a complementá-la.

Art. 271. O SIM-POA/ICISMEP e a vigilância sanitária dos municípios devem atuar em conjunto para definir procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os



interesses dos consumidores.

Art. 272. O SSIM-POA/ICISMEP deve atuar em conjunto com o órgão competente da saúde dos municípios para o desenvolvimento de:

- I. ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais; e
- II. ações de educação sanitária.

Art. 273. O SIM-POA/ICISMEP poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

- I. doenças, exóticas ou não;
- II. surtos; ou
- III. quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM-POA/ICISMEP deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 274. O SIM-POA/ICISMEP expedirá normas complementares, através de Instruções de Trabalho, Instruções Normativas e Manuais, observados os limites estabelecidos na legislação, e observado o seguinte:

- I. as Instruções de Trabalho, as quais se destinam a regular relações internas do Serviço de Inspeção do ICISMEP;
- II. as Instruções Normativas, destinadas a disciplinar e esclarecer questões relativas ao Serviço de Inspeção Municipal SIM-POA/ICISMEP, em observância aos regulamentos e à legislação aplicável;
- III. os manuais, que serão tornados públicos através da Instrução Normativa, conforme o caso, com a finalidade de descrever e detalhar normas, procedimentos e operacionalização do Sistema de Inspeção Municipal SIM-POA/ICISMEP.

Parágrafo único: O SIM-POA/ICISMEP poderá, através de Instrução Normativa, alterar a padronização de embalagens, rotulagens, carimbos e chancelas prevista nesta Resolução.

Art. 275. Os casos omissos e as situações não previstas nesta Resolução serão resolvidos pelo SIM-POA/ICISMEP, com base em dados e informações técnico-científicas.

Art. 276. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

São Joaquim de Bicas/MG, 08 de dezembro de 2025

85



Sede administrativa

Rua das Orquídeas, 489, B. Flor de Minas
São Joaquim de Bicas / MG - CEP 32920-000

Hospital ICISMEP 272 Joias

Rua Maurício Guimarães, 420, B. Madre Liliane
Igarapé / MG - CEP 32900-000



www.icismed.mg.gov.br



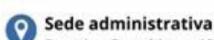
(31) 2571-3026

Documento assinado digitalmente

gov.br ARNALDO DE OLIVEIRA CHAVES
Data: 18/12/2025 10:40:31-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Arnaldo Chaves

Presidente do Consórcio Público Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio
Paraopeba – ICISMEP



Sede administrativa

Rua das Orquídeas, 489, B. Flor de Minas
São Joaquim de Bicas / MG - CEP 32920-000

Hospital ICISMEP 272 Joias

Rua Maurício Guimarães, 420, B. Madre Liliane
Igarapé / MG - CEP 32900-000



www.icismep.mg.gov.br



(31) 2571-3026

Anexo I

Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - ICISMEP Serviço de Inspeção Municipal – Produtos de Origem Animal - POA

REQUERIMENTOS – Anexo I

IDENTIFICAÇÃO DO EMPREENDIMENTO

Empreendimento/Razão Social:					
CNPJ:		Inscrição Estadual:		CAF:	
Endereço:				Nº:	
Complemento:			Bairro:		
CEP:		Município:		Telefone:	
UF		Referência do local:			
E-mail:					

PROPRIETÁRIO/ REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO

Nome:		CPF:		RG:	
Endereço:	Nº:	Bairro			
Município:		CEP:			
Classificação					
Produtos que irá elaborar					
Marca comercial:					
Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte:	() SIM		() NÃO		

Ao Coordenador De Serviço de Inspeção do ICISMEP,
 O Requerente supracitado vem respeitosamente à presença de V.S, requerer:

<input type="checkbox"/> Aprovação de Projeto de Construção
<input type="checkbox"/> Aprovação de Projeto de Reforma e/ou Ampliação
<input type="checkbox"/> Registro de Estabelecimento
<input type="checkbox"/> Inclusão de produto (s)
<input type="checkbox"/> Análise de rótulo

DECLARO, estar ciente das exigências e penalidades do artigo 2º, parágrafo e incisos, da Lei Federal nº 7.889, de 23 novembro de 1989. Assumo o compromisso de acatar todas as exigências constantes das normas e regulamentos do ICISMEP e demais legislações pertinentes.

Nestes termos,
 Pede Deferimento,



Sede administrativa

Rua das Orquídeas, 489, B. Flor de Minas
 São Joaquim de Bicas / MG - CEP 32920-000

Hospital ICISMEP 272 Joias

Rua Maurício Guimarães, 420, B. Madre Liliane
 Igarapé / MG - CEP 32900-000



www.icis MEP.mg.gov.br



(31) 2571-3026

Data	Local	CONTATO: (Proprietário / Repres. Legal)

Assinatura do Responsável legal pela Empresa/ Procurador

**Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - ICISMEP
 Serviço de Inspeção Municipal – Produtos de Origem Animal - POA**

REQUERIMENTOS – Anexo I

DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO

Declaro que estou ciente:

- I) Que a empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização da Secretaria de Desenvolvimento Socioeconômico e Cultura, para o devido acompanhamento dos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal.
- II) Que, para confecção de rótulos dos produtos da empresa, deverá ser encaminhado ao Departamento do Serviço de Inspeção Municipal, solicitação (modelo próprio) a quem caberá parecer e autorização para confecção dos mesmos. Qualquer novo produto deverá ter aprovação do Departamento antes de sua comercialização.
- III) Ciência das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal, Decreto 34.746 e Leis/Decretos posteriores.



Sede administrativa

Rua das Orquídeas, 489, B. Flor de Minas
 São Joaquim de Bicas / MG - CEP 32920-000

Hospital ICISMEP 272 Joias

Rua Maurício Guimarães, 420, B. Madre Liliane
 Igarapé / MG - CEP 32900-000



www.icis MEP.mg.gov.br



(31) 2571-3026

Data	Local	CONTATO: (Proprietário / Repres. Legal)

Assinatura do Responsável legal pela Empresa/ Procurador

**Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - ICISMEP
 Serviço de Inspeção Municipal – Produtos de Origem Animal - POA**

REQUERIMENTOS – Anexo I

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO

Declaro para os devidos fins, junto à Secretaria de Desenvolvimento Socioeconômico e Cultura que _____, CPF de nº _____, é o (a) responsável pelo setor de recepção de matéria-prima, produção, armazenamento e expedição de produtos



Sede administrativa

Rua das Orquídeas, 489, B. Flor de Minas
 São Joaquim de Bicas / MG - CEP 32920-000

Hospital ICISMEP 272 Joias

Rua Maurício Guimarães, 420, B. Madre Liliane
 Igarapé / MG - CEP 32900-000



www.icismed.mg.gov.br



(31) 2571-3026

do estabelecimento denominado _____ situado
em _____, nº _____, bairro
_____ de _____ propriedade de
_____, por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé:

Data	Local	CONTATO: (Proprietário / Repres. Legal)

Responsável pela coordenação de produção

Assinatura do Responsável Legal pela empresa

**Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - ICISMEP
Serviço de Inspeção Municipal – Produtos de Origem Animal - POA**

REQUERIMENTOS – Anexo I

90



Sede administrativa

Rua das Orquídeas, 489, B. Flor de Minas
São Joaquim de Bicas / MG - CEP 32920-000

Hospital ICISMEP 272 Joias

Rua Maurício Guimarães, 420, B. Madre Liliane
Igarapé / MG - CEP 32900-000



www.icismed.mg.gov.br



(31) 2571-3026

DECLARAÇÃO DE FORNECEDORES DE MATÉRIA PRIMA					
Empreendimento/Razão Social:					
Nº registro:		REG:		Produto:	
COMPOSIÇÃO DO PRODUTO					
Matéria prima/ingredientes aromatizante/conservadores/material da embalagem/outros ingredientes:	secos/ingrediente	líquido/	Quantidade (mg/g/kg ou ml/L)	Porcentagem (%)	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
TOTAL:					



Observações:

1. A ordem de preenchimento deve seguir a ordem disposta no título - primeiro os dados sobre a matéria prima (sempre do maior para o menor), seguindo-se, na(s) próxima(s) linha(s), os ingredientes secos e assim por diante.
2. Informar a função dos aditivos e o nome completo.

Data	Local	CONTATO: (Proprietário / Repres. Legal)

Assinatura do Responsável legal pela Empresa/ Procurador

**Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - ICISMEP
 Serviço de Inspeção Municipal – Produtos de Origem Animal - POA**

REQUERIMENTOS – Anexo I

MEMORIAL DESCRIPTIVO DA CONSTRUÇÃO

1. Características gerais:

Empreendimento/Razão Social:

Localização:

Dimensões do imóvel:

2. Descrição das obras:

Fundação:

Estrutura:

Portas e janelas:

Cobertura:

Instalações elétricas:

Acabamento interno:

Acabamento externo:

Materiais utilizados:

3. Materiais e Acabamentos



Sede administrativa

Rua das Orquídeas, 489, B. Flor de Minas
 São Joaquim de Bicas / MG - CEP 32920-000

Hospital ICISMEP 272 Joias

Rua Maurício Guimarães, 420, B. Madre Liliane
 Igarapé / MG - CEP 32900-000



www.icis MEP.mg.gov.br



(31) 2571-3026

Material	Especificação	Quantidade

Observações:

Data	Local	CONTATO: (Proprietário / Repres. Legal)

Assinatura do Responsável legal pela Empresa/ Procurador



Sede administrativa

Rua das Orquídeas, 489, B. Flor de Minas
 São Joaquim de Bicas / MG - CEP 32920-000

Hospital ICISMEP 272 Joias

Rua Maurício Guimarães, 420, B. Madre Liliane
 Igarapé / MG - CEP 32900-000



www.icis MEP.mg.gov.br



(31) 2571-3026

**Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - ICISMEP
Serviço de Inspeção Municipal – Produtos de Origem Animal - POA**

REQUERIMENTOS – Anexo I

SOLICITAÇÃO DE FUNCIONAMENTO

Solicito ao Departamento do Serviço de Inspeção Municipal a autorização para a Empresa _____, com registro no CNPJ nº _____, situado à Rua _____, Bairro _____, dar início às atividades de produção a partir do dia _____ de _____ de 20_____.



Data	Local	CONTATO: (Proprietário / Repres. Legal)

Assinatura do Responsável Legal pela empresa

**Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - ICISMEP
 Serviço de Inspeção Municipal – Produtos de Origem Animal - POA**

REQUERIMENTOS – Anexo I

MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Nome da firma/proprietário/arrendatário:

Denominação dada ao estabelecimento:

Localização do estabelecimento:

Características e tipo do estabelecimento:

Produtos que pretende trabalhar:

Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos:



Sede administrativa

Rua das Orquídeas, 489, B. Flor de Minas
 São Joaquim de Bicas / MG - CEP 32920-000

Hospital ICISMEP 272 Joias

Rua Maurício Guimarães, 420, B. Madre Liliane
 Igarapé / MG - CEP 32900-000



www.icis MEP.mg.gov.br



(31) 2571-3026

Mercado de consumo que pretende abastecer:								
Número de funcionários do estabelecimento:								
Meio de transporte do produto final (tipo de veículo, temperatura de transporte, acondicionamento do produto no veículo):								
Água de abastecimento (procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição):								
Destino das águas servidas:								
Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências:								
Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis:								
Indicar o sistema de proteção usado contra pragas:								
Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis:								
Detalhar o revestimento das mesas, tanque:								
Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestuário, banheiro e refeitório:								
Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro:								
Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc:								
Observações:								
<p>1. O memorial deverá ser atualizado sempre que houver mudanças nas informações já informadas, devendo ser encaminhado ao Departamento de Serviço de Inspeção Municipal. Deverá ser encaminhado ao departamento citado, por meio de ofício, a descrição do item e a alteração feita, sendo que esta será anexada junto à pasta do estabelecimento.</p>								
<table border="1"> <tr> <td>Data</td> <td>Local</td> <td>CONTATO: (Proprietário / Repres. Legal)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		Data	Local	CONTATO: (Proprietário / Repres. Legal)				
Data	Local	CONTATO: (Proprietário / Repres. Legal)						
Assinatura do Responsável legal pela Empresa/ Procurador								



**Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - ICISMEP
Serviço de Inspeção Municipal – Produtos de Origem Animal - POA**

REQUERIMENTOS – Anexo I

FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO

INÍCIO



Data	Local	CONTATO: (Proprietário / Repres. Legal)

 Assinatura do Responsável Legal pela empresa

**Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - ICISMEP
 Serviço de Inspeção Municipal – Produtos de Origem Animal - POA**

REQUERIMENTOS – Anexo I

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome:		CP F:		R G :		Órgão exp:	
Formaçã o:		Registrado no Conselho regional de:		Nº de registro no conselho:			
Graduado pela:							



Sede administrativa

Rua das Orquídeas, 489, B. Flor de Minas
 São Joaquim de Bicas / MG - CEP 32920-000

Hospital ICISMEP 272 Joias

Rua Maurício Guimarães, 420, B. Madre Liliane
 Igarapé / MG - CEP 32900-000



www.icis MEP.mg.gov.br



(31) 2571-3026

**Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - ICISMEP
 Serviço de Inspeção Municipal – Produtos de Origem Animal - POA**

REQUERIMENTOS – Anexo I

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome:			CP F:		R G :		Órgão exp:	
Endereço:						N º :		
Complemento:			Bairro:					
CEP:			Municí pio:			Telefone:		
UF:		Referência do local:						
E-mail:								

Data	Local	CONTATO: (Proprietário / Repres. Legal)

Assinatura do Responsável legal pela Empresa/ Procurador



**Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - ICISMEP
 Serviço de Inspeção Municipal – Produtos de Origem Animal - POA**

REQUERIMENTOS – Anexo I

CANCELAMENTO DE REGISTRO NO SIM/ICISMEP

Endereço:				Nº:	
Complemento:		Bairro:			
CEP:	Município:			Telefone:	
UF	Referência do local:				
E-mail:					

PROPRIETÁRIO/ REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO

Nome:		CPF:	RG:		
Endereço:		Nº:	Bairro		
Município:		CEP:			
Classificação					
Produtos que irá elaborar					
Marca comercial:					
Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte:		<input type="checkbox"/> SIM		<input type="checkbox"/> NÃO	

INFORMAÇÕES DO REGISTRO A SER CANCELADO

Nº de registro no SIM/ICISMEP:	Atividades autorizadas:	
Produtos elaborados:		
Marcas registradas:		
Data de início das atividades registradas:	Classificação do estabelecimento:	
Motivo do cancelamento:		

DECLARAÇÃO DO RESPONSÁVEL LEGAL



Declaro, sob as penas da lei, que:

- As atividades do estabelecimento foram integralmente encerradas;
- Os produtos com registro vigente foram descontinuados e não estão mais sendo produzidos, comercializados ou rotulados com referência ao SIM/ICISMEP;
- A rotulagem em estoque será inutilizada sob supervisão do Serviço, quando aplicável;
- Todos os materiais oficiais vinculados ao registro, como carimbos, lacres, formulários e certificados, serão devolvidos ao SIM/ICISMEP no ato do cancelamento;
- Estou ciente de que o cancelamento não impede a aplicação das sanções previstas no regulamento, inclusive interdição, multa e apreensão de produtos, nos termos do Art. 32.
- No caso de estabelecimento com adesão ao SISBI-POA, a suspensão será comunicada aos órgãos competentes.

Nestes termos,
Pede Deferimento,

Data	Local	CONTATO: (Proprietário / Repres. Legal)

Assinatura do Responsável legal pela Empresa/ Procurador



ANEXO II

Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - ICISMEP Serviço de Inspeção Municipal – Produtos de Origem Animal - POA					
DE REGISTRO DE PRODUTO – Anexo 2					
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA					
Empreendimento/Razão Social:					
CNPJ:		Inscrição Estadual:		CAF:	
Endereço:					Nº:
Complemento:			Bairro:		
CEP:		Município:		Telefone:	
UF		Referência do local:			
E-mail:					
Representante legal:					
RG:		Órgão expedidor:		CPF:	
E-mail:					
REGISTRO DO PRODUTO					
Nome completo:					
Marca em destaque::					
Apresentação do produto:					
Tipo de produto:					
Capacidade de produção/dia:					
Cuidados de conservação:					
Validade:					
Registro:					
Nome do fabricante da embalagem:					
Matéria prima		Quantidade (mg/g/kg ou ml/L)		Porcentagem (%)	
Ingredientes		Quantidade (mg/g/kg ou ml/L)		Porcentagem (%)	
Aditivos		Quantidade (mg/g/kg ou ml/L)		Porcentagem (%)	
ETAPAS DE PRODUÇÃO					
1. Recepção					
2. Manipulação					
3. Beneficiamento					
4. Industrialização					
5. Fracionamento					
6. Conservação					



7. Embalagem	
8. Armazenamento	
9. Transporte	

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS

REQUISITOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE

CONTROLE DE QUALIDADE

Métodos empregados:

**Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - ICISMEP
 Serviço de Inspeção Municipal – Produtos de Origem Animal - POA**

DE CANCELAMENTO DE PRODUTO – Anexo 2

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

Empreendimento/Razão Social:				
------------------------------	--	--	--	--

CNPJ:		Inscrição Estadual:		CAF:	
-------	--	---------------------	--	------	--

Endereço:				Nº:	
-----------	--	--	--	-----	--

Complemento:		Bairro:			
--------------	--	---------	--	--	--

CEP:		Município:		Telefone:	
------	--	------------	--	-----------	--

UF:		Referência do local:			
-----	--	----------------------	--	--	--

E-mail:					
---------	--	--	--	--	--

Representante legal:					
----------------------	--	--	--	--	--

RG:		Órgão expedidor:		CPF:	
-----	--	------------------	--	------	--

E-mail:					
---------	--	--	--	--	--

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER CANCELADO

Nome completo:					
----------------	--	--	--	--	--

Marca em destaque:					
--------------------	--	--	--	--	--

Apresentação do produto:					
--------------------------	--	--	--	--	--

Tipo de produto:					
------------------	--	--	--	--	--

Validade:					
-----------	--	--	--	--	--

Registro:					
-----------	--	--	--	--	--

Motivo do cancelamento:					
-------------------------	--	--	--	--	--



DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

Declaro, para os devidos fins, que:

- A produção do produto descrito acima foi imediatamente suspensa;
- Toda a rotulagem existente em estoque será inutilizada sob supervisão do SIM/ICISMEP;
- Serão recolhidos e devolvidos ao SIM/ICISMEP todos os materiais oficiais de inspeção vinculados ao produto, como documentos, lacre e carimbos;
- Tenho ciência de que o descumprimento dessas obrigações poderá implicar multa, interdição, apreensão e inutilização de produtos encontrados no mercado.

Data	Local	CONTATO: (Proprietário / Repres. Legal)

Assinatura do Responsável legal pela Empresa/ Procurador

Assinatura SIM/ICISMEP



**Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - ICISMEP
 Serviço de Inspeção Municipal – Produtos de Origem Animal - POA**

DE CANCELAMENTO DE PRODUTO – Anexo 2

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

Empreendimento/Razão Social:					
CNPJ:		Inscrição Estadual:		CAF:	
Endereço:		Nº:			
Complemento:		Bairro:			
CEP:		Município:		Telefone:	
UF:		Referência do local:			
E-mail:					
Representante legal:					
RG:		Órgão expedidor:		CPF:	
E-mail:					

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER CANCELADO

Nome completo:					
Marca em destaque:					
Apresentação do produto:					
Tipo de produto:					
Validade:					
Registro:					
Motivo do cancelamento:					

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

Declaro, para os devidos fins, que:

- A produção do produto descrito acima foi imediatamente suspensa;
- Toda a rotulagem existente em estoque será inutilizada sob supervisão do SIM/ICISMEP;
- Serão recolhidos e devolvidos ao SIM/ICISMEP todos os materiais oficiais de inspeção vinculados ao produto, como documentos, lacre e carimbos;
- Tenho ciência de que o descumprimento dessas obrigações poderá implicar multa, interdição, apreensão e inutilização de produtos encontrados no mercado.

Data	Local	CONTATO: (Proprietário / Repres. Legal)



Assinatura do Responsável legal pela Empresa/ Procurador

Assinatura SIM/ICISMEP



Sede administrativa

Rua das Orquídeas, 489, B. Flor de Minas
São Joaquim de Bicas / MG - CEP 32920-000

Hospital ICISMEP 272 Joias

Rua Maurício Guimarães, 420, B. Madre Liliane
Igarapé / MG - CEP 32900-000



www.icismep.mg.gov.br



(31) 2571-3026

ANEXO III
AUTO DE INFRAÇÃO Nº
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM/POA

Nome :		
CNPJ/CPF :		
Endereço	Nº	
Bairro ou comunidade	Município	
CEP	Classificação do Estabelecimento:	

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no município de _____ MG, eu, _____ Fiscal do Serviço de Inspeção Municipal /ICISMEP, registro _____, presentes as testemunhas abaixo assinadas, constatei as seguintes infrações, _____

Dispositivos Legais: _____

Ao autuado é concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da presente autuação, para querendo apresentar suas razões de defesa junto ao SIM/ICISMEP a Rua Primeiro de Maio, 561, centro, Igarapé/MG, CEP : 32510-028, ou por requerimento pelo sistema eletrônico no siit do ICISMEP, estando sujeito às penas administrativas previstas na Legislação do SIM/ICISMEP, e demais normas vigentes, segundo apurado em regular processo administrativo, sem prejuízo de sanções cíveis ou penais.

ATUADO PROPRIETÁRIO OU RESPONSÁVEL

Nome: _____
 Identidade de Fiscal nº _____
 Assinatura: _____

MÉDICO VETERINÁRIO FISCAL

Nome: _____
 Identidade de Fiscal nº _____
 Assinatura: _____

TESTEMUNHA 1

Nome: _____
 RG _____
 CPF: _____
 Endereço: _____
 Assinatura: _____

TESTEMUNHA 2

Nome: _____
 RG _____
 CPF: _____
 Endereço: _____
 Assinatura: _____

_____ em ____ de _____ de _____ às ____:





ÓRGÃO OFICIAL

CONSÓRCIO PÚBLICO
ICISMEP

Publicação oficial do Consórcio Público ICISMEP
Circula às segundas, quartas e sextas-feiras.



Ano 7 - Número 1.039

Sexta-feira, 19 de dezembro de 2025

operacional do Service - ICISMEP, devidamente analisados e aprovados pela Comissão Técnica para a avaliação e formalização das alterações da TGS. O documento na íntegra encontra-se na sede administrativa do ICISMEP, Rua Orquídeas, nº 489, Bairro Flor de Minas, São Joaquim de Bicas-MG e substitui a última atualização publicada. Diretoria de Gestão e Administração.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPÉBA - ICISMEP. Designação de gestor e fiscal de Ata de Registro de Preços. Vivian Taborda Alvim, Diretora de Compras, Contratações e Logística, faço saber, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/21, por meio da presente publicação, que a empregada pública Samanta Beatriz Hallefeld Resende fica designada como Gestora e a empregada pública Luiza Januzzi Santana Ribeiro fica designada como Fiscal das atas de nº 1055/2025 a nº 1064/2025. As referidas atas são decorrentes do Processo Licitatório nº 141/2024, cujo objeto é o Registro de preços para futura e eventual aquisição de materiais médicos descartáveis. A responsabilidade do exercício da gestão e fiscalização supramencionada aplicar-se-á a partir do início da vigência das Atas, sem prejuízo da execução de suas respectivas atividades rotineiras, e sem acréscimo de remuneração. O encargo permanecerá até o fim da vigência da Ata, ou até posterior decisão.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPÉBA - ICISMEP. Autorização da autoridade competente. Processo nº 169/2025 - Inexigibilidade de Licitação nº 23/2025, Chamamento Público nº 02/2025. À vista dos elementos contidos nos autos do processo em epígrafe, autorizo a inexigibilidade de licitação para a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de cintilografia. Os serviços relativos ao Lote 03 (cintilografia) serão prestados pelo Instituto Hermes Pardini S/A, inscrito no CNPJ sob o nº 19.378.769/0184-66. Os valores dos procedimentos do referido lote foram definidos no edital do Chamamento Público nº 02/2025. A inexigibilidade de licitação em comento se fundamenta no art. 74, IV, c/c art. 79, da Lei Federal nº 14.133/21. O prazo de vigência do contrato será de 1 (um) ano, contado a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos da Lei. As despesas decorrentes desta contratação correrão por conta da dotação orçamentária nº 3.3.90.39.00.1.02.01.10.302.0003.2.0002. São Joaquim de Bicas/MG, 17 de dezembro de 2025. Eustáquio da Abadia Amaral, diretor institucional do Consórcio ICISMEP.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPÉBA - ICISMEP. Processo Licitatório nº 123/2025. Pregão Eletrônico (SRP) nº 83/2025. Referência: Recurso administrativo interposto pela empresa Lig & Loka Ltda., (CNPJ nº 26.825.176/0001-76), em face a decisão que resultou na classificação das empresas Servel Serviços e Veículos Ltda., (CNPJ nº 30.684.146/0001-64); JML 3 Soluções e Transportes Ltda., (CNPJ nº 05.411.610/0001-00) e Loc BH Locadora de Veículos de Belo Horizonte Ltda., (CNPJ nº 03.350.577/0001-11), na disputa dos itens 05, 06, 08 e 11, durante a tramitação do certame em referência. Decisão. Considerando a abertura do Processo Licitatório nº 123/2025, visando a futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação veicular; Considerando as razões recursais apresentadas pela empresa Lig & Loka Ltda., que se insuem contra a classificação das empresas recorridas qualificadas em epígrafe, alegando que não lhe foi oportunizada a apresentação de outros veículos após a desclassificação dos veículos inicialmente ofertados, afirmando, ainda, que no item 08 foi apresentado veículo com possibilidade de adaptação, circunstância aceita pela equipe técnica, o que violaria o princípio da isonomia, uma vez que não lhe foi conferido tratamento equivalente no item 06; Considerando as contrarrazões apresentadas pelas empresas recorridas, que contrapõem os argumentos levantados pela recorrente, aduzindo que foram observados estritamente os requisitos previamente estabelecidos no edital, de modo que não merecem prosperar as alegações levantadas pela recorrente; Considerando a análise das razões recursais e das contrarrazões procedidas pelo setor técnico requisitante, que atestou a incompatibilidade dos veículos apresentados pela recorrente e esclareceu que, no item 08, o objeto licitado compreende a adaptação do veículo, expressamente prevista em edital e necessária as necessidades da Administração, circunstância inexistente nos demais itens, os quais se referem a veículos que não demandam adaptações; Considerando que a incompatibilidade dos veículos ofertados pela recorrente configura vício de natureza substancial, por estar diretamente relacionado ao conteúdo essencial da proposta, de modo que eventual correção, nesse contexto, implicaria a substituição de informações relevantes ou a apresentação posterior de documentos que não se limitariam à mera complementação ou esclarecimento, mas representariam verdadeira alteração da substância originalmente ofertada, o que não se admite na fase de saneamento; Considerando que a constatação da necessidade de adaptação de determinado item produz efeitos exclusivamente em relação a esse item específico, não se estendendo aos demais itens contemplados no mesmo procedimento licitatório, uma vez que cada item possui objeto, especificações, técnicas e necessidades próprias; Considerando que a aceitação da adaptação, expressamente e previamente prevista no edital, decorre da aplicação objetiva das regras editoriais e da observância do interesse público, não configurando favoritismo indevido; Considerando o dever de observância aos princípios vertidos no art. 5º da Lei 14.133 de 2021, em especial os princípios da igualdade, da vincolação ao instrumento convocatório e do julgamento objetivo; Considerando a manifestação da pregoeira responsável pela condução do Processo Licitatório nº 123/2025; Considerando a manifestação do setor de Intendência do Consórcio ICISMEP; Considerando a argumentação encampada no Parecer Jurídico nº 458/2025 anexado aos autos; Decido pela improcedência do recurso apresentado pela recorrente, referente aos itens nº 05, 06, 08 e 11. São Joaquim de Bicas/MG, 18 de dezembro de 2025. Eustáquio da Abadia Amaral, diretor institucional do Consórcio ICISMEP.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPÉBA - ICISMEP Processo Administrativo nº 151/2025. Contrato nº 43/2024. Referência: Solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro do valor do contrato de locação nº 43/2024. Requerente: Logos Imóveis Ltda. - CNPJ: 40.504.724/0001-97. DECISÃO Considerando a abertura do Processo Administrativo nº 151/2025, visando à análise da solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro do valor do contrato de locação nº 43/2024; Considerando que a requerente foi contatada para que manifestasse interesse na renovação do contrato por mais 12 meses; Considerando que a requerente informou que a renovação não seria possível, caso o reajuste fosse realizado com base no IGP-M, tendo em vista o aumento dos valores praticados no mercado imobiliário do município de Igarapé; Considerando a manifestação e documentação enviada pela requerente; Considerando a Lei Federal nº 14.133/2021 estabelece que é possível a revisão do contrato para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do princípio ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato, tal como pactuado; Considerando que incumbe à parte interessada, que no caso presente é a empresa imobiliária, a comprovação da existência do fato superveniente que demonstre o desequilíbrio da relação jurídica; Considerando a variação do mercado imobiliário na localidade do imóvel, a qual configura fato imprevisível que alterou o equilíbrio inicialmente pactuado; Considerando que a requerente concorda em renovar o contrato de aluguel pelo valor mensal de R\$ 3.200,00 (três mil e duzentos reais); Considerando que o laudo técnico encaminhado pela requerente apurou que, de acordo com a média do metro quadrado praticado no mercado imobiliário, o valor equilibrado deveria ser de R\$ 3.370,75 (três mil, trezentos e setenta reais e setenta e cinco centavos); Considerando que o setor de Intendência realizou pesquisa mercadológica em plataformas digitais; Considerando que o setor de intendência apurou, com base na pesquisa mercadológica, que o valor proposto pela requerente está 21% abaixo da média de mercado encontrada pelo Consórcio; Considerando que a permanência no imóvel evitaria gastos e transtornos com mudanças, adaptações, rescisões contratuais e interrupções das atividades institucionais; Considerando a manifestação do setor de Intendência do Consórcio, na qual entende pelo deferimento do pedido; Considerando o parecer do setor de custos que constatou que o valor solicitado pela requerente se encontra abaixo dos valores apontados no laudo apresentado pela imobiliária e da pesquisa mercadológica realizada pela Intendência do Consórcio; Considerando a manifestação nº 168/2025 da Controladoria, na qual o setor atesta a validade da pesquisa de mercado; Considerando a argumentação encampada no Parecer Jurídico nº 452/2025; Decido pelo deferimento do pedido de revisão do valor de locação constante no contrato nº 43/2024 apresentado pela imobiliária Logos Imóveis Ltda, o qual, para fins de renovação do contrato, será de R\$ 3.200,00 (três mil e duzentos reais) por mês. São Joaquim de Bicas/MG, 19 de dezembro de 2025. Eustáquio da Abadia Amaral; Diretor institucional do Consórcio ICISMEP.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPÉBA - ICISMEP. Processo Licitatório nº 123/2025. Pregão Eletrônico (SRP) nº 83/2025. Referência: Recurso administrativo interposto pela empresa Lig & Loka Ltda., (CNPJ nº 26.825.176/0001-76), em face a decisão que resultou na classificação das empresas Servel Serviços e Veículos Ltda., (CNPJ nº 30.684.146/0001-64); JML 3 Soluções e Transportes Ltda., (CNPJ nº 05.411.610/0001-00) e Loc BH Locadora de Veículos de Belo Horizonte Ltda., (CNPJ nº 03.350.577/0001-11), na disputa dos itens 05, 06, 08 e 11, durante a tramitação do certame em referência. Decisão. Considerando a abertura do Processo Licitatório nº 123/2025, visando a futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação veicular; Considerando as razões recursais apresentadas pela empresa Lig & Loka Ltda., que se insuem contra a classificação das empresas recorridas qualificadas em epígrafe, alegando que não lhe foi oportunizada a apresentação de outros veículos após a desclassificação dos veículos inicialmente ofertados, afirmando, ainda, que no item 08 foi apresentado veículo com possibilidade de adaptação, circunstância aceita pela equipe técnica, o que violaria o princípio da isonomia, uma vez que não lhe foi conferido tratamento equivalente no item 06; Considerando as contrarrazões apresentadas pelas empresas recorridas, que contrapõem os argumentos levantados pela recorrente, aduzindo que foram observados estritamente os requisitos previamente estabelecidos no edital, de modo que não merecem prosperar as alegações levantadas pela recorrente; Considerando a análise das razões recursais e das contrarrazões procedidas pelo setor técnico requisitante, que atestou a incompatibilidade dos veículos apresentados pela recorrente e esclareceu que, no item 08, o objeto licitado compreende a adaptação do veículo, expressamente prevista em edital e necessária às necessidades da Administração, circunstância inexistente nos demais itens, os quais se referem a veículos que não demandam adaptações; Considerando que a incompatibilidade dos veículos ofertados pela recorrente configura vício de natureza substancial, por estar diretamente relacionado ao conteúdo essencial da proposta, de modo que eventual correção, nesse contexto, implicaria a substituição de informações relevantes ou a apresentação posterior de documentos que não se limitariam à mera complementação ou esclarecimento, mas representariam verdadeira alteração da substância originalmente ofertada, o que não se admite na fase de saneamento; Considerando que a constatação da necessidade de adaptação de determinado item produz efeitos exclusivamente em relação a esse item específico, não se estendendo aos demais itens contemplados no mesmo procedimento licitatório, uma vez que cada item possui objeto, especificações, técnicas e necessidades próprias; Considerando que a aceitação da adaptação, expressamente e previamente prevista no edital, decorre da aplicação objetiva das regras editoriais e da observância do interesse público, não configurando favoritismo indevido; Considerando o dever de observância aos princípios vertidos no art. 5º da Lei 14.133 de 2021, em especial os princípios da igualdade, da vincolação ao instrumento convocatório e do julgamento objetivo; Considerando a manifestação da pregoeira responsável pela condução do Processo Licitatório nº 123/2025; Considerando a manifestação do setor de Intendência do Consórcio ICISMEP; Considerando a argumentação encampada no Parecer Jurídico nº 458/2025 anexado aos autos; Decido pela improcedência do recurso apresentado pela recorrente, referente aos itens nº 05, 06, 08 e 11. São Joaquim de Bicas/MG, 18 de dezembro de 2025. Eustáquio da Abadia Amaral, diretor institucional do Consórcio ICISMEP.

em especial os princípios da igualdade, da vinculação ao instrumento convocatório e do julgamento objetivo; Considerando a manifestação da pregoeira responsável pela condução do Processo Licitatório nº 123/2025; Considerando a manifestação do setor de Intendência do Consórcio ICISMEP; Considerando a argumentação encampada no Parecer Jurídico nº 458/2025 anexado aos autos; Decido pela improcedência do recurso apresentado pela recorrente, referente aos itens nº 05, 06, 08 e 11. São Joaquim de Bicas/MG, 18 de dezembro de 2025. Eustáquio da Abadia Amaral, diretor institucional do Consórcio ICISMEP.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPÉBA - ICISMEP. Resolução nº 185, de 08 de dezembro de 2025 que dispõe Sobre a Regulamentação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM-POA/ICISMEP, fixa os procedimentos e normas de inspeção e fiscalização sanitária e industrial, para a industrialização, o beneficiamento, comercialização dos produtos de origem animal no âmbito do Consórcio Público Instituição de Cooperação do Médio Paraopeba - ICISMEP, revoga e substitui a Resolução nº 130/2023 de 12 de Julho de 2023. Considerando a aprovação do texto desta em Assembleia Geral Ordinária do Consórcio ICISMEP, realizada em 25 de novembro de 2025, fica publicada a resolução assente. A íntegra do documento encontra-se disponível no site do Consórcio ICISMEP e no Portal da Transparéncia da instituição. Mais informações, telefone (31) 2571.3026.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPÉBA - ICISMEP. Resolução nº 203 DE 18 de dezembro 2025. Abre Crédito Suplementar no valor de R\$ 24.153,00 as doações do Consórcio Público ICISMEP. Eustáquio da Abadia Amaral, diretor institucional do consórcio público denominado Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - ICISMEP, com base legal nos artigos 7 e 43 da Lei Federal nº 4.320/1964, e pelas resoluções nº 120 de 01 de agosto de 2024 e nº 162, de 19 de novembro de 2024, resolve: Art. 1 - Fica aberto Crédito Suplementar no valor de R\$ 24.153,00 (vinte e quatro mil e cem e cinquenta três reais) às seguintes doações do Consórcio Público ICISMEP: Órgão 01 - ICISMEP - Instituição de Cooperação Intermunicipal Do Médio Paraopeba. Unidade 02 - ICISMEP Saúde. Sub-Unidade 01 - Serviços Ambulatoriais 1.02.01.10.302.0003.2.0002-1.605.000-3.1.90.11.00. Atendimento Ambulatorial ----- R\$ 4.558,95 1.02.01.10.302.0003.2.0002 - 1.605.000-3.3.90.39.00 Atendimento Ambulatorial ----- R\$ 6.043,78 Total da Sub-Unidade 01 ----- R\$ 10.602,73 Sub-Unidade 02 - Serviços Cirúrgicos 1.02.02.10.302.0003.2.0003-1.605.000-3.3.90.39.00 Atendimento Cirúrgico ----- R\$ 13.550,27 Total da Sub-Unidade 02 ----- R\$ 24.153,00 Total da Unidade 02 ----- R\$ 24.153,00 Total da Instituição 01 ----- R\$ 24.153,00 Total Geral Acrecido ----- R\$ 24.153,00 Art. 2 - Para atender o que prescreve o artigo anterior, será utilizada como fonte de recurso: excesso de arrecadação do Orçamento do Consórcio na forma do parágrafo 1º, inciso I a IV do artigo 43 da Lei Federal 4.320. Art. 3 - Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação. São Joaquim de Bicas/MG, 18 de dezembro de 2025. Eustáquio da Abadia Amaral, diretor institucional.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPÉBA - ICISMEP. Resolução nº 204 de 18 de dezembro de 2025. Insere no Orçamento vigente a natureza de despesa que menciona e dá outras providências. Eustáquio da Abadia Amaral, Diretor Institucional do consórcio público denominado Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - ICISMEP, com base legal nos artigos 7 e 43 da Lei Federal nº 4.320/1964, e pelas resoluções nº 120 de 01 de agosto de 2024 e nº 162, de 19 de novembro de 2024, resolve: Art. 1 - Fica inserido no orçamento vigente, conforme discriminação abaixo, a(s) seguinte(s) Natureza(s) de despesa(s): Órgão 01 - ICISMEP - Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba Unidade 05 - ICISMEP Service Sub-Unidade 01 - ICISMEP Service 1.05.01.04.122.0001.2.0011-1.605.000 - 3.3.90.39.00 ICISMEP Service ----- R\$ 48.381,13 Total da Sub-Unidade 01 ----- R\$ 48.381,13 Total da Unidade 05 ----- R\$ 48.381,13 Total da Instituição 01 ----- R\$ 48.381,13 Total Geral Acrecido ----- R\$ 48.381,13 Art. 2 - Para atender o que prescreve o artigo anterior, será utilizada como fonte de recurso: excesso de arrecadação na forma do parágrafo 1º, inciso I a IV do artigo 43 da Lei Federal 4.320. Art. 3 - Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação. São Joaquim de Bicas/MG, 18 de dezembro de 2025. Eustáquio da Abadia Amaral, diretor institucional.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPÉBA - ICISMEP. Resolução nº 205 de 18 de dezembro de 2025. Insere no Orçamento vigente a natureza de despesa que menciona e dá outras providências. Eustáquio da Abadia Amaral, diretor institucional do consórcio público denominado Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - ICISMEP, com base legal nos artigos 7 e 43 da Lei Federal nº 4.320/1964, e pelas resoluções nº 120 de 01 de agosto de 2024 e nº 162, de 19 de novembro de 2024, resolve: Art. 1 - Fica inserido no orçamento vigente, conforme discriminação abaixo, a(s) seguinte(s) Natureza(s) de despesa(s): Órgão 01 - ICISMEP - Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba Unidade 02 - ICISMEP Saúde Sub-Unidade 17 - Ações de Vigilância Sanitária 1.02.17.10.304.0003.2.0040-1.632.000 - 3.1.90.04.00 Ações de Vigilância Sanitária ----- R\$ 80.000,00 Total da Sub-Unidade 17 ----- R\$ 80.000,00 Total da Unidade 02 ----- R\$ 80.000,00 Total da Instituição 01 ----- R\$ 80.000,00



ÓRGÃO OFICIAL

CONSÓRCIO PÚBLICO
ICISMEP



Publicação oficial do Consórcio Público ICISMEP
Circula às segundas, quartas e sextas-feiras.

Ano 7 - Número 1.039
Sexta-feira, 19 de dezembro de 2025

Total Geral Acrecido - - - - - R\$ 80.000,00
Art. 2 - Para atender o que prescreve o artigo anterior, será utilizada como fonte de recurso: excesso de arrecadação na forma do parágrafo 1º, inciso I a IV do artigo 43 da Lei Federal 4.320. Art. 3 - Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação. São Joaquim de Bicas/MG, 18 de dezembro de 2025. Eustáquio da Abadia Amaral, diretor institucional.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPÉBA - ICISMEP. Resolução nº 206/2025 de 18 de dezembro de 2025. Abre Crédito Suplementar no valor de R\$ 586.675,08 às dotações do Consórcio Público ICISMEP. Eustáquio da Abadia Amaral, diretor institucional do consórcio público denominado Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - ICISMEP, com base legal nos artigos 7 e 43 da Lei Federal nº 4.320/1964, e pelas resoluções nº 120 de 01 de agosto de 2024 e nº 162, de 19 de novembro de 2024, resolve: Art. 1 - Fica aberto Crédito Suplementar no valor de R\$ 586.675,08 (quinhentos e oitenta e seis mil, seiscentos e setenta e cinco reais e oito centavos) às seguintes dotações do Consórcio Público ICISMEP: Orgão 01 - ICISMEP - Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba Unidade 03 - Contrato de Rateio - Sub-Unidade 01 - Contrato de Rateio - Gestão 1.03.01.04.122.0002.2.0005-1.702.000 - 3.1.90.11.00 ICISMEP

Gestão Rateio - - - - - R\$ 34.916,56
1.03.01.04.122.0002.2.0005-1.702.000 - 3.3.90.39.00 ICISMEP

Gestão Rateio - - - - - R\$ 14.964,24

Total da Sub-Unidade 01 - - - - - R\$ 49.880,80

Sub-Unidade 02 - - - - - Contrato de Rateio - Saúde

1.03.02.10.302.0003.2.0006-1.633.000 - 3.1.90.11.00 ICISMEP Ambulatorial

Rateio - - - - - R\$ 44.151,20

1.03.02.10.302.0003.2.0034-1.633.000 - 3.1.90.11.00 ICISMEP Cirúrgico Rateio

- - - - - R\$ 15.000,00

1.03.02.10.302.0003.2.0006-1.633.000 - 3.1.90.13.00 ICISMEP Ambulatorial

Rateio - - - - - R\$ 8.000,00

1.03.02.10.302.0003.2.0034-1.633.000 - 3.1.90.13.00 ICISMEP Cirúrgico Rateio

- - - - - R\$ 8.000,00

1.03.02.10.302.0003.2.0006-1.633.000 - 3.3.90.39.00 ICISMEP Ambulatorial

Rateio - - - - - R\$ 361.643,08

1.03.02.10.302.0003.2.0034-1.633.000 - 3.3.90.39.00 ICISMEP Cirúrgico Rateio

- - - - - R\$ 100.000,00

Total da Sub-Unidade 02 - - - - - R\$ 536.794,28

Total da Unidade 03 - - - - - R\$ 586.675,08

Total da Instituição 01 - - - - - R\$ 586.675,08

Total Geral Acrecido - - - - - R\$ 586.675,08

Art. 2 - Para atender o que prescreve o artigo anterior, será utilizada como fonte de recurso: excesso de arrecadação do Orçamento do Consórcio na forma do parágrafo 1º, inciso I a IV do artigo 43 da Lei Federal 4.320. Art. 3 - Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação. São Joaquim de Bicas/MG, 18 de dezembro de 2025. Eustáquio da Abadia Amaral, diretor institucional.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPÉBA - ICISMEP. Resolução nº 207 de 19 de dezembro de 2025. Abre Crédito Suplementar no valor de R\$ 80.000,00 às dotações do Consórcio Público ICISMEP. Eustáquio da Abadia Amaral, diretor institucional do consórcio público denominado Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - ICISMEP, com base legal nos artigos 7 e 43 da Lei Federal nº 4.320/1964, e pelas resoluções nº 120 de 01 de agosto de 2024 e nº 162, de 19 de novembro de 2024, resolve: Art. 1 - Fica aberto Crédito Suplementar no valor de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) às seguintes dotações do Consórcio Público ICISMEP: Orgão 01 - ICISMEP - Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba Unidade 01 - Gestão Institucional Sub-Unidade 00 - Gestão Institucional 1.01.00.04.122.0002.2.0001-1.659.002 - 3.1.90.13.00 GESTÃO ICISMEP/ Recursos Próprios - - - - - R\$ 50.000,00

Total da Sub-Unidade 00 - - - - - R\$ 50.000,00

Total da Unidade 01 - - - - - R\$ 50.000,00

Unidade 02 - ICISMEP Saúde Sub-Unidade 02 - Serviços Cirúrgicos

1.02.02.10.302.0003.2.0003-1.659.002 - 3.3.90.49.00 Atendimento Cirúrgico - - - - - R\$ 30.000,00

Total da Sub-Unidade 02 - - - - - R\$ 30.000,00

Total da Unidade 02 - - - - - R\$ 30.000,00

Total da Instituição 01 - - - - - R\$ 80.000,00

Total Geral Acrecido - - - - - R\$ 80.000,00

Art. 2 - Para atender o que prescreve o artigo anterior, será utilizada como fonte de recurso: anulação de dotações do Orçamento do Consórcio na forma do parágrafo 1º, inciso I a IV do artigo 43 da Lei Federal 4.320.

Presidente: Arnaldo de Oliveira Chaves

Responsável pela publicação: Carolina Moraes - OAB/MG: 167.340

CONSÓRCIO PÚBLICO ICISMEP

Sede Administrativa: Rua Orquídeas, 489 - São Joaquim de Bicas/MG

Hospital ICISMEP 272 Joias: Rua Maurício Guimarães, 420, B. Madre Liliane, Igarapé/MG

CAROLINA
MORAIS
GONCALVES DE
ALENCAR:10277
023688

Assinado de forma
digital por CAROLINA
MORAIS GONCALVES DE
ALENCAR:10277023688
Dados: 2025.12.19
14:57:37 -03'00'

"Este documento está **assinado digitalmente** nos termos da Lei 11.419/2006 e MP 2.200-2/2001. A **assinatura digital** constitui uma forma de encriptação eletrônica do documento. Os métodos criptográficos adotados pela ICISMEP impedem que a assinatura eletrônica seja falsificada, ou que os dados do documento sejam adulterados ou copiados, tornando-os invioláveis. Portanto, encontram-se garantidas, pela assinatura digital, a autenticidade e a inviolabilidade de todos os dados do presente **ÓRGÃO OFICIAL**". Para mais informações www.icismed.mg.gov.br