



*Prefeitura Municipal de Igaratinga*  
*Estado de Minas Gerais*

VII - procedente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto;

VIII - em mau estado de conservação.

**Parágrafo único.** O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado e transformado em subprodutos não comestíveis.

**SEÇÃO II**  
**Derivados do Pescado**

**Art. 206** Entendem-se por derivados do pescado os produtos e subprodutos, comestíveis ou não, com ele elaborados no todo ou em parte.

**Art. 207** O pescado recebido nos estabelecimentos industriais só poderá ser utilizado na elaboração de produtos comestíveis depois de submetido à inspeção sanitária.

§ 1º Será também examinada, ao entrar no estabelecimento, qualquer matéria-prima a ser utilizada na elaboração de produtos de pescado.

§ 2º A inspeção verificará ainda o estado das salmouras, massas, óleos e outros ingredientes empregados na fabricação de produtos de pescado, impedindo o uso dos que não estiverem em condições satisfatórias.

**Art. 208** Os produtos de pescado, de acordo com o processo de sua elaboração, classificam-se em:

- a) produtos em conserva;
- b) produtos curados.

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

**Art. 209** Pescado em conserva é o produto elaborado com pescado íntegro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados, compreendendo, além de outros previstos neste Regulamento, os seguintes:

- I - ao natural;
- II - em azeite ou em óleos comestíveis;
- III - em escabeche;





**Prefeitura Municipal de Igaratinga**  
Estado de Minas Gerais

IV - em vinho branco;

V - em molho.

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

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

**Art. 210** Entende-se por "pescado em escabeche", o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinagre, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

**Art. 211** Entende-se por "pescado em vinho branco" o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

**Art. 212** Entende-se por "pescado ao molho" o produto que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso.

**Parágrafo único.** Na composição dos diferentes molhos, os ingredientes principais que os caracteriza deverá participar no mínimo na proporção de 30% (trinta por cento).

**Art. 213** A juízo do S.I.M., poderá ser permitido o uso de recipientes de vidro ou de outro material no envase das conservas de pescado, desde que apresentem condições para esterilização.

**Art. 214** As conservas de pescado são consideradas fraudadas:

I - quando forem elaboradas com pescados diferentes da espécie declarada no rótulo;

II - quando contenham substâncias estranhas à sua composição;

III - quando apresentem determinadas substâncias em proporções diferentes das permitidas nas legislações atuais vigentes.

**Art. 215** "Pescado Curado" é o produto elaborado com pescado íntegro, tratado por processos especiais, compreendendo, além de outros, os seguintes tipos principais:

I - pescado salgado;

II - pescado prensado;

III - pescado defumado;

IV - pescado dessecado.





**Prefeitura Municipal de Igaratinga**  
Estado de Minas Gerais

**Art. 216** Entende-se por "pescado salgado" o produto obtido pelo tratamento do pescado íntegro, pela salga a seco ou por salmoura.

§ 1º A juízo do S.I.M., poderá ser permitido no preparo de pescado salgado o tratamento por mistura de sal ou salmoura, contendo açúcar, nitrito e nitrato de sódio e condimentos.

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

**Art. 217** Entende-se por "pescado prensado" o produto obtido pela prensagem do pescado íntegro, convenientemente curado pelo sal (cloreto de sódio).

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

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

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

**Art. 218** Entende-se por "pescado defumado" o produto obtido pela defumação do pescado íntegro, submetido previamente à cura pelo sal (cloreto de sódio).

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

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

**Art. 219** Entende-se por "pescado dessecado" o produto obtido pela dessecação natural ou artificial do pescado íntegro, compreendendo os seguintes tipos:

I - pescado salgado-seco;

II - pescado seco;

III - pescado desidratado.

**Parágrafo único.** Quando o teor de umidade do pescado dessecado exceder a 35% (trinta e cinco por cento) deverá o produto ser defumado.

**Art. 220** Entende-se por "pescado-salgado-seco" o produto obtido pela dessecação do pescado íntegro tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio).

**Parágrafo único.** O pescado salgado-seco não deve conter mais de 35% (trinta e cinco por cento) de umidade, nem mais de 25 (vinte e cinco por cento) de resíduo mineral fixo total.





*Prefeitura Municipal de Igaratinga*  
Estado de Minas Gerais

**Art. 221** Entende-se por "pescado seco" o produto obtido pela dessecação apropriada do pescado íntegro.

**Parágrafo único.** O pescado seco não deve conter mais de 12% (doze por cento) de umidade e 5,5% (cinco e meio por cento) de resíduo mineral fixo.

**Art. 222** Entende-se por "pescado desidratado" o produto obtido pela dessecação profunda em aparelhagem adequada do pescado íntegro.

**Parágrafo único.** O pescado desidratado não deve conter mais de 5% (cinco por cento) de umidade e 3% (três por cento) de resíduo mineral fixo.

**Art. 223** O pescado curado deve ser considerado alterado:

I - quando apresentar odor e sabor desagradáveis, anormais;

II - quando amolecido, úmido e pegajoso;

III - quando apresentar áreas de coloração anormais;

IV - quando apresentar larvas ou parasitos;

V - por alterações outras, a juízo da Inspeção.

**Art. 224** Entende-se por "embutido de pescado" todo o produto elaborado com pescado íntegro, curado ou não, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltórios tripa, bexiga ou envoltório artificial aprovado pelo S.I.M.

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

### **SEÇÃO III**

#### **Produtos Não Comestíveis de Pescado**

**Art. 225** Nos estabelecimentos industriais de pescado, poderão ser elaborados outros subprodutos não comestíveis, desde que previamente aprovados pelo S.I.M.

**Art. 226** A Inspeção do pescado e de seus derivados está sujeita aos demais dispositivos deste Regulamento, naquilo que lhe for aplicável.

**Art. 227** Os resíduos resultantes de manipulações sobre o pescado, bem como o pescado condenado pela Inspeção, devem ser destinados ao preparo de subprodutos não comestíveis.

**Art. 228** São considerados subprodutos não comestíveis do pescado: as farinhas destinadas à alimentação de animais, resíduos destinados a fertilizantes, o óleo de fígado de





peixe, cola de peixe e outros que venham a ser elaborados nos estabelecimentos registrados pelo S.I.M.

**TÍTULO VIII**  
**INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS**

**CAPÍTULO I**  
**LEITE EM NATUREZA**

**Art. 229** Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite de outras espécies deve ser denominado segundo a espécie de que proceda.

**Art. 230** A produção de leite das espécies caprina, ovina e outras ficam sujeitas às mesmas determinações do presente Regulamento, satisfeitas as exigências para sua identificação.

**SEÇÃO I**  
**Dos Estabelecimentos**

**Art. 231** Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

**I** - estâncias leiteiras;

**II** - estabelecimentos industriais ou entrepostos de leite e derivados.

§ 1º Entende-se por “estâncias leiteiras”, propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para o processamento de leite e seus derivados destinados ao abastecimento local.

§ 2º Entende-se por “estabelecimentos industriais ou entrepostos de leite e derivados”, os destinados ao recebimento de leite e derivados, para pasteurização, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem e expedição ou produção de seus derivados.

**Art. 232** É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e seu aproveitamento.

**Art. 233** O controle sanitário do rebanho será obrigatório e permanente, abrangendo as seguintes ações:

**I** - vacinação contra brucelose, em todas as fêmeas bovinas na faixa etária de 03 (três) a 08 (oito) meses;





*Prefeitura Municipal de Igaratinga*  
*Estado de Minas Gerais*

**II** - exame de brucelose com periodicidade semestral em todo rebanho com eliminação dos reagentes positivos;

**III** - exame semestral de tuberculose para todos os animais do rebanho bovino;

**IV** - vacinação contra febre aftosa conforme calendário oficial;

**V** - controle de mastite, incluindo o uso diário e individual de recipiente adequado, de fundo escuro para coleta e exame dos primeiros jatos de leite de cada teta e execução mensal do CMT;

**VI** - manutenção dos animais livres de parasitas e outras manifestações patológicas que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite.

**Art. 234** É obrigatória a contratação de um responsável técnico para os estabelecimentos de leite e derivados.

§ 1º Ao responsável técnico compete a execução do programa de defesa sanitária e o controle de qualidade na fase de manipulação de produto.

§ 2º O controle de qualidade poderá ser executado por tecnólogo em laticínios ou técnico de nível médio habilitado.

**Art. 235** Os estabelecimentos produtores deverão manter o controle de qualidade do produto a ser comercializado, cabendo ao responsável técnico a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório.

§ 1º As provas de acidez e fosfatase deverão ser realizadas rotineiramente.

§ 2º O órgão de inspeção realizará, a seu critério, coleta de amostras e as análises que julgar necessárias.

**Art. 236** Os animais deverão ser mantidos sob rigoroso controle veterinário.

**Art. 237** É proibido o aproveitamento do leite de retenção (produto da ordenha a partir do trigésimo dia antes do parto) e do colostro (produto da primeira ordenha após o parto) para fins de alimentação humana.

**Art. 238** É vedada a mistura de leite de espécies diferentes.

**Art. 239** Só se permite o aproveitamento do leite quando as fêmeas:

**I** - se apresentarem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

**II** - não estejam no período final de gestação, nem em fase colostrual;





**Prefeitura Municipal de Igaratinga**  
Estado de Minas Gerais

**III** - não apresentem reação positiva às provas biológicas do diagnóstico da brucelose, obedecidos aos dispositivos da legislação em vigor e não reajam à prova de tuberculose.

§ 1º Qualquer alteração no estado de saúde dos animais capaz de modificar a qualidade do leite justifica a condenação do produto para fins alimentícios.

§ 2º As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter definitivo ou provisório.

§ 3º Será interdita a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de zoonoses.

§ 4º Durante a interdição da propriedade, poderá o leite ser empregado na alimentação de animais depois de submetido à fervura.

§ 5º A suspensão da interdição só poderá ser determinada após a constatação do restabelecimento completo dos animais.

**Art. 240** É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:

**I** - apresentem-se em estado de magreza extrema ou caquéticas;

**II** - sejam suspeitas ou portadoras de doenças infectocontagiosas;

**III** - apresentem-se febris, com mamites, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

**Parágrafo único.** Os animais submetidos a tratamento com antibióticos ou quimioterápicos ficarão afastados da produção por período a ser estipulado pelo técnico responsável, de forma a assegurar a ausência da droga no leite. Procedimento idêntico deve ser observado quando da utilização de vermífugos e carrapaticidas de uso sistêmico.

**Art. 241** É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar os animais lactantes ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição substâncias estimulantes de qualquer natureza, capaz de provocarem aumento da secreção láctea.

**Art. 242** A ordenha poderá ser manual ou mecânica, obedecendo às normas de higiene, devendo ser efetuada de forma total e ininterrupta com esgotamento total dos tetos, observando-se as seguintes condições:

**I** - locais limpos e secos dentro das instalações ou em locais contíguos;

**II** - animais limpos, descansados, com úberes e tetos desinfetados;

**III** - ordenhador aseado com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, nos termos da legislação vigente;





*Prefeitura Municipal de Igaratinga*  
*Estado de Minas Gerais*

**IV** - a rejeição dos primeiros jatos de leite deve ser feita em outro vasilhame, previamente higienizado, com o uso de tela milimétrica, convenientemente limpa momentos antes do uso.

**Art. 243** Todo vasilhame empregado no acondicionamento do leite, na ordenha ou para manutenção em depósito deve atender ao seguinte:

**I** - ser de aço inoxidável, alumínio ou plástico aprovado, de perfeito acabamento e sem falha, com formato que facilite sua lavagem e esterilização;

**II** - estar convenientemente limpo no momento da ordenha, sendo devidamente lavado e higienizado após a utilização;

**III** - possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminações;

**IV** - ser destinado exclusivamente ao transporte ou ao depósito de leite;

**V** - trazer identificação de procedência.

**§ 1º** Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores, é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produto para fins de análise individual.

**§ 2º** É proibido medir ou transvasar o leite em ambiente que o exponha à contaminação.

**SEÇÃO II**  
**Transporte**

**Art. 244** No transporte de leite das propriedades rurais aos locais de beneficiamento, será observado o seguinte:

**I** - os veículos devem ter proteção contra chuva ou sol;

**II** - o leite deverá estar acondicionado em recipiente térmico ou, se previamente embalado, em caixas isotérmicas;

**III** - com as embalagens de leite, não pode ser transportado qualquer produto ou mercadoria que lhes sejam prejudiciais;

**IV** - o período máximo para o leite permanecer sem refrigeração é de 5 (cinco) horas, entre o início da ordenha e a chegada do leite ao local da pasteurização ou processamento.

**Art. 245** O leite da vaca, cabra, ovelha e outras espécies só poderão ser enviados ao estabelecimento de comercialização após a pasteurização ou outro tratamento térmico autorizado pelo S.I.M.





**Art. 246** O leite somente poderá ser retido na propriedade quando pasteurizado e refrigerado.

### SEÇÃO III Beneficiamento

**Art. 247** Entende-se por beneficiamento do leite o seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento até o acondicionamento final, compreendendo uma ou mais das seguintes operações:

- I - filtração;
- II - pré-aquecimento;
- III - pasteurização;
- IV - refrigeração;
- V - congelamento;
- VI - acondicionamento;
- VII - outras práticas tecnicamente aceitáveis.

**Art. 248** É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

**Art. 249** O leite deve ser analisado na sua chegada, devendo apresentar acidez entre 15° a 18° (quinze a dezoito graus) Dornic, o que equivalerá ao teste álcool e alizarol negativo; em caso positivo, o leite deverá ter outro fim que não seja a pasteurização e o envase.

**Art. 250** Entende-se por filtração a retirada, por processo mecânico, das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica ou, ainda, tecido filtrante próprio.

**Art. 251** Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer operação de beneficiamento.

**Parágrafo único.** O filtro deve ser de fácil desmontagem para uma completa higienização.

**Art. 252** Entende-se por pré-aquecimento (termização) a aplicação do calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características próprias do leite cru.





*Prefeitura Municipal de Igaratinga*  
*Estado de Minas Gerais*

§ 1º Considera-se aparelhagem própria aquela provida de dispositivo de controle automático de temperatura, de tempo e volume do leite, de modo que o produto tratado satisfaça às exigências deste Regulamento.

§ 2º O leite pré-aquecido deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento.

**Art. 253** Entende-se por refrigeração a aplicação do frio industrial ao leite cru, pré-aquecido ou pasteurizado, baixando-se a temperatura a graus que inibam, temporariamente, o desenvolvimento microbiano.

**Art. 254** Entende-se por leite UAT ou UHT (ultra alta temperatura), o leite homogeneizado, submetido durante 2 a 4 (dois a quatro) segundos a uma temperatura entre 130°C e 150°C (cento e trinta e cento e cinquenta graus centígrados), mediante processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus centígrados) e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

**Parágrafo único.** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 255** Entende-se por engarrafamento a operação pela qual o leite é envasado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

**Art. 256** Somente o leite de cabra poderá ser envasado manualmente em processos de pasteurização lenta, nas propriedades de produção própria.

**SEÇÃO IV**  
**Embalagem do Produto Final**

**Art. 257** O material para a embalagem do produto final deve ser armazenado e utilizado em condições satisfatórias, não podendo, em hipótese alguma, interferir com as características do produto, devendo ainda ser inviolável e garantir total integridade e conservação.

**Parágrafo único.** Os recipientes para embalagem deverão ser de uso único e descartável, não sendo permitida sua reutilização.

**Art. 258** O acondicionamento deverá ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

**Art. 259** Em atendimento às creches, escolas, hospitais, poderão ser aceitos recipientes que se destinem ao acondicionamento de volumes não convencionais de leite, desde que ofereçam total garantia de inviolabilidade.

**Art. 260** As embalagens devem conter: