



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 colostrar;



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.



Prefeitura Municipal de Igaratinga

Estado de Minas Gerais

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: