



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO ESTADO DE MATO GROSSO / MT

TÍTULO I Das Disposições Preliminares

Art. 1º O presente Regulamento tem como base legal a legislação federal (Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1.950, Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25 de maio de 1962, e Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1.989), este que estabelece as normas que regulamenta, em todo o Estado de Mato Grosso, a Inspeção, Reinspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, na forma da Lei nº 6.338 de 03 de dezembro de 1.993, alterada pela Lei nº 8.422 de 28 de dezembro de 2005.

Art. 2º Para efeito deste Regulamento, entende-se por:

I - Animais de açougue: são os bovídeos, suínos, caprinos, ovinos, eqüídeos, coelhos, aves e peixes de criação;

II - Animal silvestre: animal cuja exploração, criação ou abate necessita da autorização do órgão de proteção ambiental;

III - Casa atacadista: estabelecimento que não realiza qualquer atividade de manipulação de produtos de origem animal, recebendo-os devidamente acondicionados e rotulados;

IV - Embalagem: invólucro, recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;

V - Entrepasto de produtos de origem animal: estabelecimento destinado ao recebimento, manipulação, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de produtos de origem animal e seus subprodutos, frescos ou frigorificados, dispondo ou não de dependências anexas para industrialização, nos termos exigidos por este Regulamento;

VI - Estabelecimento de produto de origem animal: qualquer instalação, local ou dependência, incluídas suas máquinas, equipamentos e utensílios, no qual são produzidas matérias-primas ou são abatidos animais de açougue e silvestres, bem como onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, preparados, transformados, envasados, acondicionados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com a finalidade comercial ou industrial, os produtos e subprodutos derivados, comestíveis ou não, da carne, do leite, dos produtos apícolas, do ovo e do pescado;



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

VII - Fiscalização: ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do poder público, efetuado por servidores públicos fiscais com poder de polícia para verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;

VIII - Inspeção: atividade de polícia administrativa, privativa a profissionais habilitados em medicina veterinária, pautados na execução das normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal e relacionados aos processos e sistemas de controle industriais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e expedição;

IX - Parceria: designa todas as formas de ligação societária que, sem formar uma nova pessoa jurídica, são organizadas entre os setores públicos e privado e que entre si colaboram nos âmbitos social, técnico e econômico visando a consecução de fins de interesse público;

X - Produto de origem animal: é todo o produto, subproduto, matéria-prima ou afim proveniente, relacionado ou derivado de qualquer animal, comestível ou não comestível, destinado ou não à alimentação humana, adicionado ou não de vegetais ou de aditivos para sua conservação, condimentação, coagulação, fermentação ou colorização, entre outros, independentemente, de ser designado como “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero”;

XI - Produto processado: – produto de origem animal que sofreu algum tipo de beneficiamento;

XII - Responsável técnico: profissional que tenha diploma do curso de Medicina Veterinária reconhecido pelo MEC e inscrito no Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV/MT);

XIII - Registro: ato administrativo de inscrição do estabelecimento de produtos de origem animal no órgão competente de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, privativo do poder público, formalizado pelo Título de Registro autorizando o seu funcionamento;

XIV - 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 e folhetos;

XV - Visitante – é toda a pessoa não pertencente à área ou setor onde os alimentos são processados.

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas neste regulamento:

I - os animais destinados ao abate, seus produtos, seus subprodutos e matérias-primas;

II - o pescado e seus derivados;

III - o leite e seus derivados;



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

IV - os ovos e seus derivados;

V - o mel de abelha, a cera e seus derivados;

§ 1º A inspeção que se refere este artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e expedição de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§ 2º A inspeção abrange também os produtos afins, tais como: coagulantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.

Art. 4º A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Sanitária Estadual - S.I.S.E/MT, do Instituto de Defesa Agropecuária do Estado de Mato Grosso (INDEA/MT), sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio intermunicipal.

Art. 5º A Secretaria de Estado de Desenvolvimento Rural (SEDER) através do INDEA/MT poderá celebrar parcerias, acordos e convênios com órgãos ou entidades afins dos setores público ou privado, sem fins lucrativos, com objetivo de viabilizar, desenvolver ou otimizar as atividades de educação e inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

§ 1º Quando da celebração descrita no *caput* do artigo, as Prefeituras, Associações, Cooperativas de Trabalho ou outras entidades afins públicas ou privadas, deverão contratar médicos veterinários e/ou auxiliares de inspeção suficientes e colocá-los a disposição do S.I.S.E. /MT, com ônus para as referidas, a fim de executarem os serviços.

§ 2º Somente serão firmados acordos, termos de cooperação técnica e convênios com prefeituras que tenham o serviço de vigilância sanitária já implantado.

Art. 6º O S.I.S.E./MT terá como objetivo fiscalizar, inspecionar, normatizar e classificar os produtos de origem animal sob o ponto de vista higiênico-sanitário e industrial e deverá abranger:

I - as condições de higiene de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos;

II - a qualidade e as condições técnicas sanitárias dos estabelecimentos responsáveis pela produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, armazenamento, transporte e/ou distribuição dos produtos;

III - as condições de higiene das pessoas que trabalham nos estabelecimentos que produzam, manipulem, beneficiem, acondicionem, armazenem ou distribuam os produtos;



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

IV - o controle no uso de aditivos empregados na industrialização do material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem do produto;

V - a verificação do controle sanitário dos rebanhos, através de documento sanitário oficial, quando direcionados ao abate e ao fornecimento de matéria-prima para os estabelecimentos registrados no S.I.S.E./MT.

Art. 7º A concessão do registro de inspeção pelo S.I.S.E. /MT, isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária, estadual ou municipal.

Art. 8º A inspeção de que trata o presente regulamento será realizada:

I - nos estabelecimentos que recebem, abatem e/ou industrializam as diferentes espécies de açougue, entendidas como tais, já fixadas neste regulamento;

II - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados, para beneficiamento ou industrialização;

III - nos estabelecimentos que recebem o pescado, para distribuição ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que recebem, abatem e/ou industrializam animais silvestres criados em cativeiros devidamente autorizados pelo órgão competente;

V - nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel ou cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

VI - nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição, em natureza ou para industrialização;

VII - nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiem, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados ou de propriedades rurais.

Art. 9º A inspeção estadual será instalada em caráter permanente ou periódico e dar-se-á da seguinte forma:

§ 1º Terão inspeção estadual permanente:

I - os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem e industrializam as diferentes espécies de açougue e silvestres.

§ 2º Terão inspeção estadual periódica:

I - as fábricas de produtos cárneos;

II - os estabelecimentos onde são preparados produtos gordurosos;

III - os estabelecimentos que recebem e beneficiem leite e seus derivados, destinando-os, no todo ou em parte, ao consumo público;

IV - os estabelecimentos que recebem, armazenem e distribuem o pescado e seus derivados;

V - os estabelecimentos que recebem e distribuem ovos e seus derivados;



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

VI - os estabelecimentos que recebem, manipulem e distribuem o mel, a cera de abelhas e seus derivados;

VII - as charqueadas;

VIII - os estabelecimentos que recebem carnes “in natura” de estabelecimentos de outros municípios, sob SISE ou SIF.

Art. 10 Os produtos de origem animal, fabricados em estabelecimentos registrados no S.I.S.E. /MT, ficam desobrigados de outras análises ou aprovações prévias a que estiverem sujeitos, por força de Legislação Estadual ou Municipal.

Art. 11 O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser baixados serão executados em todo território mato-grossense, podendo os municípios expedir legislação própria, desde que não colida com esta regulamentação.

Art. 12 A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal a cargo do S.I.S.E. /MT abrange:

I - a higiene geral dos estabelecimentos registrados;

II - a captação, depósito, tratamento, distribuição e escoamento de água de abastecimento, bem como a captação, distribuição e escoamento das águas residuais;

III. - o funcionamento dos estabelecimentos;

IV - exame “ante” e “post-mortem” dos animais de açougue;

V - as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, expedição e depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;

VI - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;

VII - a classificação de produtos e subprodutos de acordo com os tipos padrões previstos neste Regulamento ou fórmulas aprovadas;

VIII - os exames microbiológicos, histopatológicos, físicos e químicos das matérias-primas, produtos e subprodutos, que para validação oficial a deverão ser solicitados, coletados e analisados exclusivamente pelo serviço oficial ou laboratório credenciado.

IX - as matérias primas nas fontes produtoras e intermediárias;

Art. 13 Nos estabelecimentos de carnes e derivados sob inspeção do S.I.S.E. /MT, a entrada de matérias-primas procedentes de outros, sob fiscalização municipal, somente será permitida a juízo da inspeção estadual.

Art. 14 Os estabelecimentos registrados que preparem subprodutos não destinados à alimentação humana só podem receber matérias-primas, quando acompanhados de documento sanitário de trânsito, seja federal ou estadual ou de certificado de inspeção sanitária animal (C.I.S. - modelo E), emitidas pelos médicos veterinários do Município.

Art. 15 Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pelo INDEA/MT da qual constarão, além



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

da denominação do órgão, números de ordem, nome, fotografia, impressão digital, cargo, data de expedição e período de validade.

Parágrafo único. Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício das suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional quando convidados a se identificarem.

CAPITULO I Da Classificação dos Estabelecimentos

Art. 16 A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

- I - os de carnes e derivados;
- II - os de leite e derivados;
- III - os de pescado e derivados;
- IV - os de ovos e derivados;
- V - os de mel e cera de abelhas e seus derivados;
- VI - os de coalho e coagulantes;
- VII - as casas atacadistas de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

CAPÍTULO II Do Registro e Transferência de Estabelecimentos

Art. 17 Nenhum estabelecimento está autorizado a realizar comércio intermunicipal com produtos de origem animal, sem estar registrado no S.I S.E/MT ou SIF.

Art. 18 Estão sujeitos ao registro obrigatório os seguintes estabelecimentos:

I - abatedouros-frigoríficos de bovinos, suínos, aves, coelhos, caprinos, ovinos e demais espécies devidamente aprovadas para abate, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e fábricas de produtos de origem animal não comestíveis.

II - usinas de beneficiamento de leite, fábricas de laticínios, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração e fazendas leiteiras;

III - entrepostos de pescado e fábrica de conservas de pescado;

IV - entrepostos de ovos e fábricas de conservas de ovos;

V - entrepostos de mel e cera de abelhas;

VI - fábrica de coalhos e coagulantes.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

Art. 19 O registro será requerido ao S.I.S.E. /MT, instruindo-se processo com os seguintes documentos:

- I - requerimento ao presidente do INDEA/MT solicitando registro;
- II - cópia do registro da empresa, na Junta Comercial do Estado;
- III - cópia da Inscrição Estadual;
- IV - cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- V - cópia do registro da empresa no C.R.M.V./M.T.
- VI - cópia do Contrato Social, documento e dados pessoais dos sócios e comprovante de endereço da pessoa jurídica e física;
- VII - memoriais descritivos, com informes de interesse econômico-sanitários de acordo com modelo fornecido pelo S.I.S.E/MT através da Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (C.I.S.P.O.A.)
- VIII - licenças ambientais emitidas pela Secretaria Estadual do Meio Ambiente – SEMA, permitindo a construção da indústria no local indicado;
- IX - plantas do estabelecimento, compreendendo:
 - a) planta baixa de cada pavimento, com descrição do fluxo de produção e locomoção de equipamentos, na escala de 1:100 (um para cem);
 - b) planta de situação, contendo descrição sobre rede de esgoto, abastecimento de água, posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno, orientação, localização das partes dos prédios vizinhos construídos sobre as divisas do terreno, em escala de 1:500 (um para quinhentos);
 - c) planta da fachada e cortes longitudinal e transversal na escala mínima de 1:50 (um para cinquenta);
 - d) detalhes de aparelhagens e instalações quando exigidos, na escala de 1: 10 (um para dez);
 - e) na confecção das plantas serão obedecidas as seguintes convenções:
 - 1. nos estabelecimentos novos, cor preta;
 - 2. nos estabelecimentos a reconstruir, ampliar ou remodelar:
 - 2.1. cor preta para as partes a serem conservadas;
 - 2.2. cor vermelha, para as partes a serem construídas;
 - 2.3. cor amarela, para as partes a serem demolidas.

Art. 20 Os projetos de que trata o artigo anterior devem ser apresentados em 2 (duas) vias, podendo ser em cópia heliográfica, devidamente datadas e assinadas por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

Art. 21 É aconselhável para evitar despesas, que os interessados ao solicitarem registro, façam apresentação dos documentos citados nos artigos anteriores, em apenas uma via, para estudo preliminar.

Parágrafo único. Para estudo preliminar, poderão ser aceitos *croquis* ou desenhos em substituição às plantas citadas nos artigos anteriores.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

Art. 22 Para a construção de estabelecimentos, é obrigatório:

I - licenças ambientais emitidas pelo órgão Estadual do Meio Ambiente, ou autorização ambiental específica no caso de produtos “Da Terra”.

II - exame prévio do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pelo S.I.S.E.

III - apresentação dos projetos das respectivas construções, nas escalas e cores previstas neste regulamento, acompanhados dos memoriais descritivos das obras a realizar, material a empregar e equipamentos a instalar.

Parágrafo único. O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com laudo de inspeção fornecido por servidor do INDEA/MT exigindo-se conforme a finalidade, a planta detalhada de toda a área.

Art. 23 Os projetos dos novos estabelecimentos, dos já construídos ou em funcionamento, deverão ser submetidos à prévia análise na CISPOA, para adequação ou não, antes da concessão do Registro.

Art. 24 Qualquer ampliação, remodelagem ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo S.I.S.E. /MT, através da C.I.S.P.O.A.

Art. 25 Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana, é considerada básica, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimento, fornecido pelo órgão oficial do Estado, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos, químicos e físicos seguintes:

I - não demonstrar, na contagem padrão em placas, mais de 500 (quinhentas) Unidades Formadora de Colônias (UFC);

II - não demonstrar, no teste de determinação do Número Mais Provável (NMP) de coliformes, maior número de germes do que os fixados pelos padrões para 3 (três) tubos positivos na série de 10 ml (dez mililitros) e 3 (três) tubos negativos nas séries de 1 ml (um mililitro) e 0,1 (um décimo de mililitro) da amostra;

III - a água deve ser límpida, incolor, sem cheiro e de sabor próprio, agradável;

IV - não conter mais de 500 (quinhentas) partes por milhão de sólidos totais;

V - conter no máximo 0,005 g (cinco miligramas) por litro, de nitrogênio amoniacal;

VI - ausência de nitrogênio nitroso e sulfídrico;

VII - no máximo 0,002 g (dois miligramas) de nitrogênio nítrico por litro;

VIII - no máximo 0,002 g (dois miligramas) de matéria orgânica por litro;

IX - grau de dureza inferior a 20 (vinte) mg/l;

X - chumbo, menos de 0,1 (um décimo) de parte por milhão;

XI - cobre, menos de 3 (três) partes por milhão;

XII - zinco, menos de 15 (quinze) partes por milhão;



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

XIII - cloro livre, máximo 1 (uma) parte por milhão, quando se tratar de águas cloradas, e cloro residual mínimo de 0,05 (cinco centésimas) partes por milhão;
XIV - arsênico, menos de 0,05 (cinco centésimos) partes por milhão;
XV - fluoretos, máximo de 1 (uma) parte por milhão;
XVI - selênio, máximo de 0,05 (cinco centésima) parte por milhão;
XVII - magnésio, máximo de 0,03 (três centésimas) partes por milhão;
XVIII - sulfatos, no máximo 0,010 mg (dez miligramas) por litro;
XIX - componentes fenólicos, no máximo 0,001 (uma milionésima) parte por milhão.

§ 1º Quando as águas revelaram mais de 500 (quinhentas) UFC por mililitros, impõe-se novo exame antes de condená-la.

§ 2º Mesmo que o resultado da análise seja favorável o S.I.S.E. /MT pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, tratamento da água.

Art. 26 Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, a comissão designada para Vistoria Final, autorizará a expedição do "TÍTULO DE REGISTRO", constando do mesmo: número do registro, nome da firma, classificação do estabelecimento, localização (Estado, município, cidade, vila e povoado) e outros dados necessários.

Parágrafo único. A comissão de análise de registro será composta de 03 (três) Médicos Veterinários específicos da área de inspeção, sendo 01 (um) da C.I.S.P.O.A. e 02 (dois) de Unidades Regionais de Supervisão (URS) circunvizinhas.

Art. 27 A renovação do Título de Registro será anual e estará condicionada à ausência de quaisquer inadimplências de acordo com o presente regulamento e condições tecnológicas e higiênico-sanitárias satisfatórias, avaliadas por Auditorias realizadas pela C.I.S.P.O.A.

Parágrafo único. O não atendimento de quaisquer das condições acima citadas, acarretará a suspensão do Registro, perante o S.I.S.E. /MT, cujo retorno ocorrerá após a resolução das inadimplências/irregularidades encontradas, confirmada após nova vistoria.

Art. 28 O estabelecimento que interromper seu funcionamento, por período superior a 12 (doze) meses, terá o seu registro cancelado e só poderá reiniciar suas atividades mediante solicitação de novo registro, com cumprimento de todas as exigências deste Regulamento.

Parágrafo único. Estando cancelado o registro, o material pertencente ao governo, inclusive de natureza científica, os arquivos e carimbos oficiais de inspeção estadual serão recolhidos à direção da C.I.S.P.O.A.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

Art. 29 Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado sem que, concomitantemente, seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro à nova firma junto à C.I.S.P.O.A.

§ 1º No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deverá ser feita pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita à C.I.S.P.O.A., esclarecendo os motivos da recusa.

§ 2º As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados durante as fases do processamento da transação comercial devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram em face das exigências deste Regulamento.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado.

§ 4º No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o § 1º e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo máximo trinta dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro do estabelecimento, que se restabelecerá depois de cumprida a exigência legal.

§ 5º Adquirido o estabelecimento por compra ou por arrendamento dos imóveis respectivos e, realizada a transferência do registro, a nova firma é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 30 Tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupo e pertencentes à mesma firma, é respeitada, para cada um a classificação que lhe couber, dispensado-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

TÍTULO II **Das Obrigações das Firms**

Art. 31 Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

I - cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas no presente Regulamento e normas complementares;

II - cumprir e fazer cumprir os regulamentos técnicos relacionados às condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação de alimentos aprovados pelos órgãos oficiais dos Ministérios da Agricultura e da Saúde;

III - fornecer até o 1º (primeiro) dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio, de produtos de origem animal bem como as guias de recolhimento de taxas, quando for o caso, devidamente quitado pelo órgão arrecadador indicado;



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

IV - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

V - avisar, com antecedência, a chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela inspeção;

VI - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção permanente, quando os horários de trabalho não permitam que as refeições sejam feitas em suas residências, a juízo da inspeção junto ao estabelecimento;

VII - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas e produtos fabricados, peças patológicas e não patológicas, que devem ser remetidos ao laboratório, bem como os custos de encaminhamento;

VIII - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados à inspeção permanente, para seu uso exclusivo;

IX - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;

X - manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

XI - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento.

XII - recolher as taxas de inspeção sanitária, instituídas;

XIII - fornecer transporte aos agentes da inspeção ao local dos trabalhos, quando estes se realizarem em local afastado do perímetro urbano;

XIV - fornecer material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;

XV - utilizar somente matérias-primas inspecionadas e ingredientes aprovados pelos Ministérios da Agricultura e Saúde;

XVI - obedecer às determinações dos agentes da inspeção quanto ao destino dos animais e dos produtos de origem animal condenados;

XVII - manter funcionário previamente orientado à recepção de animais destinados ao abate, o qual deverá exigir o documento sanitário (Guia de Trânsito Animal - GTA), permitindo o desembarque após a apresentação do mesmo;

XVIII - apresentar à inspeção documentação sanitária (GTA) que possibilitou o trânsito dos animais desde a origem ao local destinado ao abate;

XIX - comunicar oficialmente à C.I.S.P.O.A., no prazo máximo de 30 (trinta) dias de seu evento, paralisação ou encerramento das atividades do estabelecimento;

XX - fornecer material próprio para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações, bem como efetuar tais procedimentos, inclusive na sala da inspeção;

XXI - fornecer uniformes aos funcionários, inclusive para os componentes da equipe de inspeção, em quantidade suficiente, conforme descrito a seguir:

§ 1º O funcionário que manipular produtos de origem animal, em qualquer fase de seu processamento, deverá trajar uniforme completo, de cor branca e limpo.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

§ 2º Os demais funcionários deverão trajar vestimenta de cor diferenciada e não poderão ter livre acesso às dependências do estabelecimento onde se processam os produtos de origem animal, salvo em condições excepcionais:

1. azul – para manutenção;
2. vermelho – para limpeza e higienização da área interna da indústria;
3. verde – currais e graxaria;
4. marrom – serviços gerais.

§ 3º Os funcionários deverão efetuar trocas de uniformes sempre que houver necessidade, em intervalos prolongados e demais situações que a inspeção julgar necessário.

§ 4º Os visitantes somente poderão ter acesso às dependências onde se processam os produtos de origem animal quando devidamente uniformizados, sendo a circulação dos mesmos, na área industrial, de responsabilidade da empresa.

Art. 32 Tratando-se de matéria-prima ou produtos, procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção, deve-se ainda a empresa anotar, nos livros e mapas indicados, a data de entrada, número da guia de embarque ou de certificado sanitário, a quantidade, qualidade e número de registro do estabelecimento remetente.

Art. 33 Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer, a juízo da C.I.S.P.O.A., relação atualizada de fornecedores, nome da propriedade rural e atestados sanitários dos rebanhos.

Art. 34 Os estabelecimentos manterão um livro de "OCORRÊNCIAS" onde o servidor do S.I.S.E./MT registrará todos os fatos relacionados com o presente Regulamento.

TÍTULO III Dos Produtos “Da Terra”

Art. 35 Entende-se por produto “Da Terra”, o produto de origem animal comestível, elaborado em pequena escala, podendo ou não ter características tradicionais, culturais e/ou regionais.

Art. 36 É considerada pequena escala a produção dentro dos seguintes limites por produtor, grupo ou cooperativa:

- a) Estabelecimentos de embutidos, defumados e salgados:
Produção máxima – 3,5 (três e meia) toneladas/mês;
- b) Estabelecimentos de pescado:
Produção máxima – 3,0 (três) toneladas/mês;
- c) Estabelecimentos de recepção e acondicionamento de ovos:
Produção máxima – 5.000 (cinco mil) dúzias/mês;



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

- d) Estabelecimentos de produtos apícolas:
Produção máxima – 1,0 (uma) tonelada/mês;
- e) Estabelecimentos de laticínios:
Recepção máxima – 15.000 (quinze mil) litros/mês;
- f) Revogado; (Alterado pelo Decreto nº 1.537 de 21/08/08).
- g) Estabelecimentos de abate de Ovinos/Caprinos:
Abate máximo – 260 (duzentos e sessenta) animais/mês. (Alterado pelo

Decreto nº 1.537 de 21/08/08)

Art. 37 A elaboração de produtos comestíveis de origem animal, denominados “Da Terra”, será permitida exclusivamente aos produtores rurais que utilizarem matéria-prima de produção própria.

Parágrafo único. Admitir-se-á, na elaboração dos produtos, a utilização de matéria-prima adquirida de terceiros até o limite de 50% (cinquenta por cento) da quantidade de matéria-prima de produção própria, desde que aquela matéria-prima tenha comprovação de inspeção higiênico-sanitária por órgão oficial e controle sanitário da propriedade.

Art. 38 Não serão permitidas como atividades únicas: o abate para comércio de carne “in natura”, excetuando-se o abate de aves e coelhos, e a comercialização do leite pasteurizado, excetuando-se o leite de cabras e ovelhas.

Parágrafo único. Todo produto oriundo do abate e da pasteurização do leite, deverão ser processados no próprio estabelecimento.

Art. 39 Poderão pleitear o Registro para os produtos denominados “Da Terra”, pessoas físicas, desde que comprovada a sua condição de produtor rural sem ressalvas perante instituições públicas estaduais.

§ 1º Para pessoa física, os documentos exigidos são:

1. requerimento ao presidente do INDEA/MT solicitando registro;
2. cópia dos documentos pessoais (RG e CPF);
3. cópia do registro no C.R.M.V. /M.T; (Alterado pelo Decreto nº 1.537 de 21/08/08).
4. cópia da Inscrição Estadual;
5. memoriais descritivos, com informes de interesse econômico-sanitários e de construção, de acordo com modelo fornecido pelo S.I.S.E. /MT através da Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (C.I.S.P.O.A.);
6. autorizações ambientais emitidas pelo Órgão Estadual competente; permitindo a construção da indústria no local indicado;
7. *croquí* das instalações e fluxograma de produção;
8. Cópia do cadastro de contribuinte do ICMS ou Inscrição de Produtor Rural, na Secretaria de Estado da Fazenda (SEFAZ/MT).



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

§ 2º Para pessoa jurídica os documentos exigidos são: (Alterado pelo Decreto nº 1.537 de 21/08/08).

- I - requerimento ao presidente do INDEA/MT solicitando registro;
- II - cópia do registro da empresa, na Junta Comercial do Estado;
- III - cópia da Inscrição Estadual;
- IV - cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- V - cópia do registro da empresa no C.R.M.V./M.T.
- VI - cópia do Contrato Social, documento e dados pessoais dos sócios e comprovante de endereço da pessoa jurídica e física;
- VII - memoriais descritivos, com informes de interesse econômico-sanitários de acordo com modelo fornecido pelo S.I.S.E/MT através da Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (C.I.S.P.O.A.)
- VIII - autorizações ambientais emitidas pela órgão Estadual competente, permitindo a construção da indústria no local indicado
- IX - *croquí* das instalações e fluxograma de produção.

Art. 40 Os produtos denominados “Da Terra” estarão sujeitos a mesma programação de análises laboratoriais que os dos demais estabelecimentos.

Art. 41 A inscrição para o registro do estabelecimento e de seus produtos com a caracterização de “Produtos da Terra”, obedecerá a normatização do programa “Sabor da Terra” ou de outra nomenclatura adotada pela SEDER para o atendimento deste registro.

Parágrafo único. A renovação do Registro estará condicionada as mesmas exigências contidas no art.27 do presente Regulamento.

TÍTULO IV Da Identificação de Produtos

Art. 42 Todos os produtos de origem animal entregue ao comércio, devem estar identificados por meio de etiquetas ou rótulos registrados e/ou carimbos oficiais aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinar a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Parágrafo único. Os produtos de origem animal que devam ser fracionados, devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem.

Art. 43 Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana, só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes comprovadamente inócuos à saúde humana e devidamente aprovados pelo Ministério de Saúde ou órgão afim, com suas respectivas autorizações de uso.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

Art. 44 Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que seja da mesma qualidade, denominação e marca, excetuando-se as informações sobre localização, número de registro e outras.

Art. 45 Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo da inspeção competente, a declaração "IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO", obrigatória também nos continentes marcados a quente ou por gravação e, em quaisquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 46 Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo de inspeção próprio, a declaração "ALIMENTO PARA ANIMAIS".

CAPITULO I Da Rotulagem

Art. 47 Além de outras exigências previstas neste Regulamento e em legislação ordinária, os rótulos devem, obrigatoriamente, conter as seguintes indicações:

- I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas neste Regulamento, ou nome aceito por ocasião da aprovação das fórmulas;
- II - nome da firma responsável;
- III - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;
- IV - carimbo oficial da inspeção;
- V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;
- VI - localização do estabelecimento, especificando o município, bairro, rua e número;
- VII - marca comercial do produto;
- VIII - algarismos correspondentes à data de fabricação;
- IX - peso líquido e peso da embalagem;
- X - fórmula de composição ou outros dizeres, quando previstos neste Regulamento e informações nutricionais;
- XI - a especificação "INDÚSTRIA BRASILEIRA";
- XII - dos aditivos, conservantes, corantes e condimentos usados nos produtos;
- XIII - data de validade.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

Art. 48 A data de fabricação, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada, declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do S.I.S.E. /MT, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 49 Em caso de impossibilidade de indicar o peso líquido do produto, deverá ser usada a expressão "deve ser pesado à vista do comprador".

Art. 50 É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou ação que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do S.I.S.E. /MT, às denominações impróprias.

CAPITULO II Dos Carimbos de Inspeção e seu Uso

Art. 51 O número de registro do estabelecimento, as iniciais S.I.S.E. /MT e, conforme o caso, as palavras "inspecionado" ou "reinspecionado", tendo na parte superior a palavra "Mato Grosso", representam os elementos básicos do carimbo oficial da inspeção estadual cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste regulamento.

§ 1º As iniciais "S.I.S.E." traduzem "Serviço de Inspeção Sanitária Estadual".

§ 2º O carimbo de inspeção estadual representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização do S.I.S.E. /MT e constitui o sinal de garantia de que os mesmos foram inspecionados pela autoridade competente.

Art. 52 Os carimbos da inspeção estadual devem obedecer à descrição e os modelos constantes do ANEXO I, deste Regulamento, respeitadas as dimensões, formas, dizeres, tipo e corpo de letra, devem ser colocados em destaque nas testeiças das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferencialmente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Para o Produto "Da Terra" serão obedecidas as mesmas exigências, com o diferencial da inclusão desta inscrição na superfície superior dos carimbos, modelos 2 e 3, descritos na seqüência.

Art. 53 Os diferentes modelos de carimbos de inspeção estadual a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo S.I.S.E. obedecerão as seguintes especificações.

I - Modelo I:

- a) Forma: Elíptica no sentido horizontal;
- b) Dizeres: Número de registro do estabelecimento encimado da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "MATO GROSSO" que acompanha a



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

curva superior da elipse, logo abaixo do número, as iniciais S.I.S.E., acompanhando a curva inferior.

c) Dimensões e uso:

1 - 0,07m x 0,05m (sete por cinco centímetros): para uso em carcaças ou quartos de grandes animais em condições de consumo em natureza e em carnes destinadas à industrialização posterior, aplicado externamente sobre as massas musculares.

2 - 0,05m x 0,03m (cinco por três centímetros): Para uso em carcaça de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue.

II - Modelo 2:

a) Forma: Circular

b) Dizeres: Número de registro do estabelecimento encimado da palavra "INSPECIONADO" colocada horizontalmente e "MATO GROSSO" que acompanha a curva superior do círculo, logo abaixo do número, as iniciais "S.I.S.E." acompanhando a curva inferior.

c) Dimensões e uso: O diâmetro varia de 0,02m (dois centímetros) a 0,30m (trinta centímetros). Esse modelo, cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem, manipulados e/ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

III - Modelo 3:

a) Forma: Triângulo equilátero com a base voltada para cima;

b) Dizeres: Idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal, acrescentando-se, em sua lateral direita, a inscrição "Produto Não Comestível";

c) Dimensões e Uso: 0,07m (sete centímetros) de lado comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais.

IV - Modelo 4:

a) Forma: Retângulo no sentido horizontal;

b) Dizeres: Número do registro do estabelecimento, isolado e encimado das iniciais "S.I.S.E." e da palavra "MATO GROSSO" colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra "CONDENADO";

c) Dimensões e uso: 0,07m x 0,05m (sete por cinco centímetros) e 0,04m x 0,025 (quatro por dois e meio centímetros); para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela inspeção.

V - Modelo 5:

a) Forma: Circular

b) Dizeres: Número de registro do estabelecimento isolado e encimado das iniciais "S.I.S.E." colocadas horizontalmente e da palavra "MATO GROSSO" acompanhando a curva superior do círculo e logo abaixo do número a palavra "REINSPECIONADO", acompanhando a curva inferior do círculo.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

c) Dimensões e uso: o diâmetro varia de 0,02m (dois centímetros) a 0,30m (trinta centímetros). Para uso em produtos de origem animal comestíveis, após reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.

Art. 54 Carcaças, partes de carcaças ou cortes, terão o carimbo aplicado diretamente na porção muscular, utilizando tintas com substâncias inócuas com fórmulas aprovadas pelo S.I.S.E. /MT através da C.I.S.P.O.A.

CAPÍTULO III **Da Reinspeção Industrial e Sanitária dos Produtos**

Art. 55 Os produtos e matérias-primas de origem animal deverão ser reinspeccionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para consumo.

§ 1º Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem considerados impróprios para consumo devem ser destinados ao aproveitamento condicional, a juízo da inspeção, como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal depois de retiradas as marcas oficiais e submetidas à desnaturação, se for o caso.

§ 2º Quando ainda permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, a inspeção estadual deve autorizar, desde que sejam submetidos aos processos apropriados, a liberação dos produtos e/ou matérias-primas.

Art. 56 Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob inspeção estadual sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento também registrado na C.I.S.P.O.A, ou no Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.).

Parágrafo único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem, de produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para consumo humano, devendo-se promover sua transformação, aproveitamento condicional ou inutilização.

Art. 57 Na reinspeção de carne deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

Parágrafo único. Sempre que necessário, a inspeção verificará o pH sobre o extrato da carne.

Art. 58 Nos entrepostos, onde se encontram depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção estadual ou federal bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

I - a conferência da origem de fabricação do produto, certificando-se que foi inspecionado pelo S.I.S.E. /MT ou órgão federal competente;

II - a identificação dos rótulos com a composição e marcas oficiais do produto, bem como da data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informação sobre a conservação do produto;

III - a verificação das condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

IV - a verificação dos caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

V - a coleta de amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

§ 1º A amostra deve receber uma, fita envoltória aprovada pela S.I.S.E./MT claramente preenchida pelo interessado ou pelo funcionário que colher a amostra para envio ao laboratório oficial;

§ 2º Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser colhida em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior, representando uma delas a contraprova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta, em duas vias, uma das quais será destinada ao interessado.

§ 3º As amostras serão colocadas em embalagens apropriadas, fechadas, lacradas e rubricadas pelo interessado e pelo funcionário do S.I.S.E. /MT.

§ 4º Quando o interessado divergir do resultado do exame poderá recorrer, dentro do prazo de 48 horas (quarenta e oito horas), a análise da contraprova.

§ 5º O requerimento será dirigido ao INDEA/MT.

§ 6º O exame da contraprova poderá ser realizado em outro laboratório oficial com a presença de representante do S.I.S.E. /MT.

§ 7º Além de escolher o laboratório oficial para o exame da contraprova, o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua confiança.

§ 8º Confirmada a condenação da matéria-prima, do produto ou da partida, a inspeção determinará sua destinação.

§ 9º As amostras para prova ou contraprova, coletadas pela S.I.S.E. /MT, para exames de rotinas ou análises periciais, serão cedidas gratuitamente pelos estabelecimentos.

Art. 59 É permitido, a juízo do Coordenador da C.I.S.P.O.A., o retorno ao estabelecimento de origem de produtos apreendidos em trânsito dentro do Estado, desde que ainda apropriado ao consumo humano e caracterizada sua origem.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

§ 1º No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto recusar a devolução, poderá a mercadoria, depois de inutilizada pela inspeção, ser aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimentos dotados de instalações apropriadas.

§ 2º A firma proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem deverá ser responsabilizada e punida, no caso de não comunicar a chegada do produto devolvido ao servidor do S.I.S.E. /MT.

Art. 60 No caso de colheita de amostra para exame de produtos de origem animal será lavrado o competente auto de apreensão da mercadoria, ficando a mesma com o responsável pelo estabelecimento, que funcionará como fiel depositário até o resultado dos exames.

Art. 61 A mercadoria contaminada ou alterada, não passível de aproveitamento, como estabelece neste regulamento, será destruída pelo fogo ou outro agente físico ou químico.

Art. 62 No caso de apreensão por falta de indicação no rótulo do registro como originário de estabelecimento inspecionado, o produto, após o respectivo exame poderá ser destinado, inócuo, a estabelecimento de caridade, asilo ou entidade beneficente ou, se for o caso, a zoológico, ficando o respectivo donatário obrigado a fornecer o recibo adequado, desde que seja produto processado e embalado.

TITULO V Do Trânsito de Produtos

Art. 63 Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção, satisfeitas as exigências do presente regulamento, têm livre trânsito no Estado, podendo ser expostos ao consumo em qualquer parte do território estadual.

Parágrafo único. O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos equipados expressamente para esse fim.

Art. 64 Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana deverá, obrigatoriamente, para transitar dentro do Estado de Mato Grosso, estar perfeitamente identificado através de rótulos, etiquetas e/ou carimbos, bem como acompanhado de documento sanitário com data de validade especificada, conforme a legislação, como oriundo de estabelecimento inspecionado pelo S.I.S.E. /MT, ou pelo órgão federal competente.

Parágrafo único. Não está sujeito a identificação o leite e o mel despachados como matérias-primas, desde que destinados a estabelecimentos inspecionados, para beneficiamento ou industrialização.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

Art. 65 Verificado o descumprimento do disposto no Art. 63 deste Regulamento, a mercadoria será apreendida pelo S.I.S.E. /MT, que lhe dará o destino conveniente, devendo ser lavrado o respectivo termo de apreensão e auto de infração.

Art. 66 É proibida a importação de produtos de origem animal quando procedentes de Estados onde grassem doenças consideradas perigosas à segurança sanitária animal de Mato Grosso de acordo com o que determina a legislação de defesa sanitária animal vigente.

Art. 67 Os produtos não destinados à alimentação humana, como couros, chifres, subprodutos industriais e outros, procedentes de estabelecimentos não inspecionados pelo S.I.S.E. /MT ou S.I.F., só podem ter livre trânsito se procedentes de zonas onde não grassem doenças contagiosas, atendidas, também, outras medidas determinadas pelas autoridades oficiais da Defesa Sanitária Animal.

TITULO VI Dos Exames de Laboratório

Art. 68 Os produtos de origem animal prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico-químicos e microbiológicos.

Art. 69 Os procedimentos de amostragem, as técnicas de exames e orientações analíticas serão padronizadas pelo S.I.S.E. /MT, através da C.I.S.P.O.A.

§ 1º Na ausência dessa padronização, serão seguidas as normas técnicas usadas pelo órgão específico do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, Ministério da Saúde - ANVISA, Instituto Adolfo Lutz ou outro laboratório oficial designado pelo Coordenador da C.I.S.P.O.A.

§ 2º Os exames de caráter tecnológicos visarão a técnica de elaboração dos produtos de origem animal em qualquer uma de suas fases.

§ 3º Sempre que houver necessidade, o laboratório pedirá informações à inspeção junto ao estabelecimento produtor.

Art. 70 Os procedimentos de amostragem, serão realizados de forma que compreendam, as seguintes fases:

I - será coletada 01 (uma) amostra para análise microbiológica e outra para análise físico-química, trimestralmente, como monitoramento;

II - em casos de reincidência, as amostras serão coletadas de acordo com a legislação vigente, objetivando providências de natureza administrativa, cível e criminal.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

Art. 71 Os exames físicos e químicos compreendem:

- I - os caracteres sensoriais: cor, odor, sabor, consistência e aspecto;
- II - princípios básicos ou composição centesimal;
- III - índices físicos e químicos;
- IV - corantes, conservadores ou outros aditivos;
- V - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade.

Art. 72 O exame microbiológico deve verificar:

- I - contagem padrão em placa;
- II - pesquisa e/ou determinação de microorganismos indicadores de contaminação;
- III - presença de microorganismos, quando se tratar de produtos submetidos à esterilização;
- IV - pesquisa e/ou determinação de microorganismos patológicos;
- V - presença de produtos do metabolismo microbiano, quando necessário.

Art. 73 Quando necessário, os laboratórios poderão recorrer a outras técnicas de exames, além das adotadas oficialmente pela C.I.S.P.O.A., mencionando-se, obrigatoriamente, nos respectivos laudos.

Art. 74 A C.I.S.P.O.A. poderá, a seu critério, exigir exames laboratoriais periódicos particulares, cujo custo será de responsabilidade do estabelecimento que deu origem à amostra.

TÍTULO VII

Do Funcionamento dos estabelecimentos em geral

Art. 75 Não será autorizado o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal para exploração do comércio, sem que esteja completamente instalado e equipado, devendo satisfazer as seguintes condições básicas e comuns:

- I - localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis de qualquer natureza;
- II - dispor de luz natural e artificial abundante, bem como de ventilação suficientes, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;
- III - possuir piso de material impermeável resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado, construído de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais, bem como sua limpeza e higienização;
- IV - ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e higienização, numa altura de pelo menos 2m (dois metros), com ângulos e cantos arredondados;



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

V - possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente a umidade e a vapores construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização, podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização;

VI - dispor de dependências e instalações mínimas respeitadas as finalidades a que se destina para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VII - dispor de mesas de material impermeável para os trabalhos de manipulação e preparo de produtos comestíveis, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização antes e durante os trabalhos. Em casos especiais, a juízo da inspeção, serão exigidas mesas com revestimentos inoxidáveis;

VIII - dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável de superfície lisa, de fácil lavagem e higienização, sem angulosidades ou frestas, devidamente identificadas quanto ao destino, utilizando as denominações "COMESTÍVEL" e "NÃO COMESTÍVEL" ou as cores: branca para produtos comestíveis e vermelha para produtos não comestíveis;

IX - dispor, quando necessário, de dependências para administração, oficina e depósitos diversos, preferencialmente separados do corpo industrial;

X - dispor no estabelecimento de água fria e, quando necessário, de instalações de água quente e vapor para atender as necessidades de trabalho, em todas as dependências de manipulação e preparo não só de produtos comestíveis, como também de produtos não comestíveis;

XI - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalação para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes, compatível com a solução escolhida para a destinação final;

XII - dispor de rouparia, vestiário, banheiros, sanitários, refeitórios e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal: sanitários equipados com pias e chuveiros - 1 (um) para cada 10 (dez) operários, respeitando-se o sexo e completamente isolados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;

XIII - as áreas de circulação de veículos, pessoas e de secagem de produtos deverão ser livres de poeira, lama ou qualquer outro poluente;

XIV - dispor de sede para a inspeção permanente que compreenderá: sala de trabalho, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;

XV - possuir telas removíveis ou equipamentos que impeçam a entrada de insetos, em todas as aberturas de comunicação com o exterior, nas salas onde se elaboram produtos comestíveis;

XVI - dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de comestíveis, de lavatório para higienização das mãos e das botas dos operários;



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

XVII - dispor de depósitos adequados para ingredientes, embalagens, continentes ou qualquer outro material que tenha contato direto com produtos comestíveis, separados completamente dos depósitos de outros materiais;

XVIII - nenhuma dependência de manipulação de produtos deverá ter área inferior a 10 m² (dez metros quadrados) e devem ser mantidas em perfeitas condições de higiene, antes, durante e após os trabalhos industriais, diariamente, usando apenas produto previamente aprovado pela inspeção estadual ou federal;

XIX - dispor de funcionários habilitados, em número suficiente à elaboração dos produtos, devidamente uniformizados, conforme a necessidade do serviço. Os funcionários deverão portar carteira de saúde e manter hábitos higiênicos durante os trabalhos.

Parágrafo único. É proibido cuspir, escarrar, fumar ou fazer refeições em qualquer dependência onde se manipulem produtos, bem como depositar objetos estranhos ao serviço nessas dependências.

CAPITULO I Das Carnes e Derivados

Seção I Da Classificação de Estabelecimentos

Art. 76 Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I - abatedouro-frigorífico;
- II - charqueadas;
- III - fábrica de produtos cárneos;
- IV - fábrica de produtos gordurosos;
- V - entrepostos de carnes e derivados;
- VI - fábrica de produtos não comestíveis.

§ 1º Entende-se por "abatedouro-frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue, das variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, tendo instalações de frio industrial, com ou sem dependências para desossa.

§ 2º Entende-se por "charqueada" o estabelecimento que realiza ou não abate com o objetivo principal de produzir charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

§ 3º Entende-se por "fábrica de produtos cárneos" o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue, sem sala de abate anexa, dotada ou não de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 4º Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" o estabelecimento destinado, exclusivamente, ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionada ou não de matéria prima de origem vegetal.

§ 5º Entende-se por "entrepasto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para manipulação, atendidas às exigências necessárias, a juízo da CISPOA.

§ 6º Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipule matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, depois de desnaturado ou esterilizados, para preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

Art. 77 Na constituição de razões sociais ou denominação de estabelecimentos que industrializem produtos de origem animal a designação "frigorífico" só pode ser incluída quando plenamente justificada pela exploração do frio industrial na elaboração dos produtos.

Art. 78 Entende-se por "animais de açougue" aqueles que se destinem rotineiramente, ao abate em matadouro, com a finalidade de obtenção de carnes e derivados, compreendendo os bovídeos, eqüídeos, suínos, caprinos, coelhos. Inclui-se nesse conceito as aves e animais silvestres criados em cativeiro.

Seção II Da Classificação de Produtos

Subseção I Dos Produtos Comestíveis

Art. 79 Entende-se por "carne de açougue" as massas musculares maturadas ou não e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedente de animais sob inspeção veterinária.

§ 1º Será considerada "fresca" a carne dos animais de açougue, obtida imediatamente após o abate, sem sofrer nenhum tratamento.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

§ 2º Será considerada "resfriada" a carne dos animais de açougue submetida ao tratamento pelo frio industrial e que esteja com temperatura entre 0° C (zero grau centígrado) e 10° C (dez graus centígrados).

§ 3º Será considerada "congelada" a carne dos animais de açougue submetida ao tratamento pelo frio industrial e que esteja com temperatura interna abaixo de – 5° C (menos de cinco graus centígrados).

Art. 80 Entende-se por "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usadas na alimentação humana, inclusive patas e caudas.

Art. 81 Entende-se por "glândulas" as glândulas de secreção interna dos animais de açougue que poderão ser destinadas para fins comestíveis e não comestíveis.

Art. 82 Entende-se por "carcaça" o animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovidos da cabeça, patas, cauda, pele, órgãos e vísceras torácicas e abdominais tecnicamente preparado.

§ 1º Nos suínos, a "carcaça" pode ou não incluir a pele, a cabeça e patas.

§ 2º A carcaça dividida ao longo da coluna vertebral dá as "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, dão os quartos "anteriores" ou "dianteiros" e "posteriores" ou "traseiros".

Art. 83 Entende-se por "frescal" os produtos cárneos colocados no comércio sem sofrer qualquer processo de maturação. O período para comercialização será específico para cada produto, aprovado previamente pela inspeção.

Art. 84 Entende-se por "curado" os produtos cárneos em cujo processo de fabricação tenham sido empregados sais de cura, entendendo-se como tal o cloreto de sódio, os nitratos e os nitritos.

Parágrafo único. O teor de nitrito no produto final não poderá ultrapassar 200 ppm (duzentas partes por milhão).

Art. 85 Entende-se por "salgados" os produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar e condimentos, com agentes de conservação e caracterização sensorial.

Art. 86 Entende-se por "defumados" os produtos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

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



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

§ 2º A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras resinosas, secas e duras.

Art. 87 Entende-se por "dessecados" os produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, curados ou não, e submetidos à desidratação mais ou menos profunda.

Art. 88 Entende-se por "charque", sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

§ 1º Quando a carne empregada não for de bovino, depois da designação "charque", deve esclarecer a espécie de procedência.

§ 2º Permite-se na elaboração do charque a pulverização de sal com soluções contendo substâncias, aprovadas pela inspeção, que se destinem a evitar alterações de origem microbiana, segundo técnicas e proporções indicadas.

§ 3º O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade na porção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total de até 5% (cinco por cento) de variação.

Art. 89 Entende-se por "embutido", todo produto preparado com carne ou órgãos comestíveis, curado ou não, condimentado, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, tendo como envoltório, tripa, bexiga ou outra membrana animal natural ou artificial desde que aprovado pela inspeção.

§ 1º Os embutidos não podem conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionados para dar melhor liga à massa. As salsichas só poderão conter no máximo 2% (dois por cento) dessas substâncias.

§ 2º O emprego de vernizes na proteção dos envoltórios depende da aprovação prévia da inspeção.

§ 3º No preparo de embutidos não submetidos a cozimento, é permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculada sobre o total dos componentes, a fim de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

§ 4º No caso de embutidos cozidos, a percentagem de água ou gelo não deve ultrapassar a 10% (dez por cento) do total dos componentes.

§ 5º No caso de embutidos cozidos e enlatados, não se levará em conta a percentagem de água ou gelo adicionados, devendo no entanto, o produto final antes do enlatamento se enquadrar na relação água/proteína prevista neste artigo. O cálculo será feito



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

sobre o produto pronto, pela relação 3,5 (três e meio) de água para 1 (um) de proteína (fator 6.25).

Art. 90 Entende-se por "bacon" ou por "barriga defumada" o corte da parede torácico-abdominal do suíno, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costelas, com seus músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

Art. 91 Entende-se por "conserva" todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis de animais de açougue, curados ou não, adicionados ou não de ingredientes, embalado hermeticamente, submetido a tratamento térmico sob pressão.

Art. 92 Entende-se por "presunto", seguido das especificações que couberem, o produto obtido com pernil de suínos.

Art. 93 Entende-se por "paleta", seguido das especificações que couberem, o produto obtido com o membro dianteiro de suínos.

Art. 94 Entende-se por "apresentado", o produto elaborado com o recorte de pernil ou paleta de suíno, transformado em massa, acondicionado, enlatado ou não, e submetido a tratamento térmico.

Art. 95 Entende-se por "fiambre" o produto obtido de carnes bovinas ou suínas, de massa moída ou cominutada, condimentada, curada e submetida a tratamento térmico.

Art. 96 Entende-se por "pasta", o produto elaborado com carne ou órgão e vísceras de animais de açougue, reduzidos à massa, condimentado, adicionado ou não de farináceo e gordura, e submetido a tratamento térmico sob pressão.

Art. 97 Entende-se por "morcela", o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimento e convenientemente cozido.

§ 1º A inspeção só permitirá o preparo de embutidos de sangue, quando a matéria-prima for colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado, rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

§ 2º É proibido desfibrinar o sangue com as mãos, quando destinado à alimentação humana.

§ 3º Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

Art. 98 Entende-se por "gordura bovina", o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos de bovino, tanto cavitários (visceral, mesentérico, mediastinal, peri-renal e pélvico), como de cobertura (esternal, inguinal e subcutâneo) previamente lavados e triturados.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

§ 1º Somente com extração da estearina, o produto definido neste artigo pode ser destinado a fins comestíveis (oleína).

§ 2º Entende-se por "oleína" o produto gorduroso comestível resultante da separação da estearina existente na gordura bovina, por prensagem ou por outro processo aprovado pela inspeção estadual.

Art. 99 Entende-se por "banha" o produto obtido pela fusão exclusiva de tecidos adiposos frescos de suínos inclusive quando procedentes de animais destinados a aproveitamento condicional pela inspeção, em autoclaves sob pressão, em tachos abertos de dupla parede, em digestores a seco, ou por outro processo aprovado pela inspeção estadual e submetido a sedimentação, filtração e eliminação de umidade.

§ 1º Permite-se para o produto referido neste artigo a cristalização de gordura em batedores abertos de dupla parede, com circulação de água fria ou de outro processo adequado.

§ 2º Quando a banha for submetida a processo de beneficiamento (classificação, desodorização, filtração e eliminação de umidade), será denominada "banha refinada".

§ 3º Quando, além dos tecidos adiposos, forem submetidos a fusão outros tecidos (ossos, pés, bochechas, lábios, focinhos, rabos, traquéias, esôfagos, torresmos), será denominada "banha comum".

§ 4º Quando a banha comum sofrer processo de beneficiamento (classificação, desodorização, filtração e eliminação de umidade), será denominada "banha comum refinada".

Art. 100 Entende-se por "unto fresco" ou "gordura de porco em rama" a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral do envoltório dos rins e de outras vísceras, devidamente prensadas.

Art. 101 Entende-se por "toucinho" o panículo adiposo dos suínos com a pele.

Art. 102 Entende-se por "composto" o produto obtido pela mistura de gorduras e óleos comestíveis de origem animal e vegetal.

§ 1º Será chamada por "composto de gordura bovina", quando óleos vegetais forem associados à oleína, na proporção máxima de 25% (vinte e cinco por cento).

§ 2º Será chamada por "composto de gordura suína", quando a banha entrar em quantidade não inferior 30% (trinta por cento).



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

§ 3º Será chamado "composto vegetal", quando aos óleos vegetais se adicione oleína em proporção inferior a 25% (vinte e cinco por cento).

§ 4º Será chamado "composto para confeitaria", quando se misturar gorduras e óleos comestíveis hidrogenados ou não, com ponto de fusão máximo de 47°C (quarenta e sete graus centígrados).

§ 5º Nos compostos, é obrigatório o emprego de reveladores, como óleo de gergelim na proporção de 5% (cinco por cento).

Art. 103 Entende-se por "hamburguer", o produto elaborado com carne bovina e/ou suína e/ou ave, moída adicionada de agente de liga, condimentada, curada ou não.

Parágrafo único. Da embalagem deverá constar, obrigatoriamente, a espécie de que se originou a carne.

Art. 104 Os ligamentos, tendões e vergas, tão prontamente quanto possível, devem ser submetidos a congelamento, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou ainda por processo aprovado pela inspeção estadual.

Subseção II Dos Produtos não Comestíveis

Art. 105 São classificados como produtos não comestíveis ou subprodutos aqueles obtidos de matérias-primas impróprias para a alimentação humana, mas com características adequadas ao seu posterior aproveitamento na alimentação de animais ou ainda em outros tipos de indústrias.

Art. 106 Entende-se por "farinha de carne" o subproduto obtido pelo cozimento de restos de carnes, de recortes e aparas diversas, bem como de carcaças, partes de carcaças e órgãos rejeitados pela inspeção, a seguir desengordurados e triturados. Esse subproduto deverá ter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteínas.

Art. 107 Entende-se por "farinha de sangue", o subproduto industrial obtido pelo cozimento a seco do sangue e posteriormente triturado. Esse subproduto deverá ter no mínimo 80% (oitenta por cento) de proteínas.

Art. 108 Entende-se por "farinha de ossos crus" o subgrupo seco e triturado, resultado do cozimento na água, em tanques abertos, de ossos inteiros, após a remoção de gorduras e do excesso de outros tecidos. Esse subgrupo deverá ter no mínimo 20% (vinte por cento) de proteínas e 40% (quarenta por cento) de fosfato.

Art. 109 Entende-se por "farinha de ossos autoclavados" o subgrupo obtido pelo cozimento de ossos em vapor sob pressão, secado e triturado. Esse subproduto deve



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de proteínas e no mínimo 55% (cinquenta e cinco por cento) de cinzas.

Art. 110 Entende-se por "farinha de ossos degelatinizados" o subgrupo seco e triturado, obtido pelo cozimento de ossos, após a remoção de gordura e outros tecidos, em vapor sob pressão, resultante do processamento para obtenção de cola e/ou gelatina. Esse subgrupo deve conter no máximo 10% (dez por cento) de proteína e 5% (cinco por cento) de gordura e no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de fosfato de cálcio.

Art. 111 Entende-se por "farinha de ossos calcinados" o subgrupo resultante da queima de osso em recipiente aberto ou fechado, devidamente triturado, devendo conter no mínimo 15% (quinze por cento) de fosfato.

Art. 112 Entende-se por "farinha de carne e ossos" o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de recortes em geral, aparas, resíduos e limpeza decorrentes das operações nas diversas seções: ligamentos, mucosas, fetos e placentas, orelhas e órgão não comestíveis ou órgãos e carnes rejeitadas pela inspeção estadual além de ossos diversos. Esse subproduto deverá ter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteínas.

Art. 113 Entende-se por "adubo" todo e qualquer subproduto que se preste como fertilizante depois de cozido, seco e triturado.

Parágrafo único. Estes subprodutos devem ser sempre submetidos a uma temperatura mínima de 115°C a 125°C (cento e quinze a cento e vinte cinco graus centígrados), pelo menos por uma hora, quando elaborados por aquecimento a vapor e a uma temperatura mínima de 105°C (cento e cinco graus centígrados), pelo menos por 4 (quatro) horas, quando pelo tratamento a seco.

Art. 114 Entende-se por "tancagem" o resíduo de cozimento de matérias-primas em autoclaves sob pressão, seco e triturado.

Art. 115 Entende-se por "crackling" o resíduo das matérias-primas trabalhadas em digestores, a seco, antes de sua passagem pelo moinho.

Art. 116 Entende-se por "bile concentrada" o subproduto resultante de evaporação parcial da bile fresca. Este subproduto deverá ter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de umidades e no mínimo 40% (quarenta por cento) de ácidos biliares totais.

Parágrafo único. Permite-se a adição de conservadores à bile, depois de triturada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.

Art. 117 Entende-se por "óleo de mocotó" o subproduto extraído das extremidades ósseas dos membros de bovinos, depois de retirados os cascos, após cozimento



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separado por decantação e posteriormente filtrado ou centrifugado em condições adequadas.

Art. 118 Entende-se por "chifres" a camada córnea dos chifres dos bovinos.

Art. 119 Entende-se por "sabugo de chifre" a base de inserção da camada córnea.

Art. 120 Entende-se por "casco" a camada córnea que recobre a extremidade dos membros.

Art. 121 Os chifres e cascos, depois de dessecados pelo calor e triturados, constituem a "farinha de chifres" ou "a de cascos" ou ainda a "farinha de cascos e chifres", quando misturados.

Art. 122 As cerdas, crinas e pêlos serão lavados em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secados.

Art. 123 Entende-se por "sebo" o subproduto gorduroso não comestível obtido pela fusão de partes e tecidos não empregados na alimentação humana, bem como de carcaças, órgãos e vísceras rejeitados pela inspeção.

Art. 124 Os produtos gordurosos, não comestíveis, serão desnaturados pelo emprego de fluoresceína, brucina e óleos minerais, de acordo com instruções da inspeção.

Seção III Das Condições Específicas de Funcionamento

Art. 125 Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer, além das condições básicas já previstas, as seguintes:

I - estar localizado em área suburbana ou rural, dispor de suficiente "pé direito" nas salas de matança, de modo a permitir a instalação da trilhagem aérea com um mínimo de 4m (quatro metros) de altura;

II - dispor de currais com área de 2,5m² por cabeça bovina, convenientemente pavimentadas, providas de bebedouros e distantes no mínimo 60m (sessenta metros) dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos usados na alimentação humana;

III - dispor de pocilgas com área de 1,5m² por cabeça suína, convenientemente pavimentadas, providas de bebedouros e distantes no mínimo 40m (quarenta metros) dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos usados na alimentação humana;

IV - dispor, no caso de estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e a desinfecção dos veículos usados no transporte dos animais;



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

V - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependência de abate suficientemente ampla para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

VI - dispor, nos estabelecimentos de abate, de dependências próprias para manipulação e acondicionamento de miúdos, estômagos e intestinos, que devem ser esvaziados e lavados em dependências separadas;

VII - dispor, de acordo com a classificação dos estabelecimentos e sua capacidade, de dependência de matança, conforme o caso, separadas para as várias espécies, de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis ou não, salsicharia em geral, conserva, depósito de salga de couro, salga, ressalga e secagem de carne, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VIII - dispor de equipamento, completo e adequado, tais como plataformas, mesas, carros, caixas, estrados, lavatórios para mãos e botas, esterilizadores de serras, facas, ganchos, com água e temperatura mínima de 82° C e outros, usados em quaisquer das fases de recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número suficiente e construídos com material que permita fácil e perfeita higienização;

IX - possuir dependência específica para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento;

X - dispor de equipamento gerador de vapor com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, bem como de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;

XI - em caso de aves e coelhos a recepção deverá ser feita em plataformas cobertas, protegidas da incidência direta de raios solares e as operações de sangria, esfola, evisceração e preparo de carcaça, com os animais suspensos pelos pés ou cabeças;

XII - as operações de sangria, depenagem e esfola no caso de aves e coelhos, devem ser feitas em dependências separadas e exclusivas;

XIII - dispor de recipientes apropriados em cor vermelha ou identificados através de tarja vermelha, que possam ser totalmente fechados, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados;

XIV - quando necessário, deverá dispor de câmaras frigoríficas de refrigeração com temperatura máxima de 4°C (quatro graus centígrados) e de congelamento e estocagem com o mínimo de -17°C (menos de dezessete graus centígrados);

XV - deverá dispor de local adequado, exclusivo, destinado à estocagem de material impróprio ao consumo humano e condenado, desde que sejam recolhidos ao final dos trabalhos e transportados para uma graxaria. Os produtos condenados deverão ser inutilizados e desnaturados pela inspeção estadual;

XVI - deverá dispor de locais e equipamentos próprios para inspeção de cabeças, vísceras, carcaças e inspeção final.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

Seção IV

Dos Critérios de Julgamento

Art. 126 Depois de efetuados os trabalhos de inspeção ou de reinspeção, os produtos, subprodutos e demais derivados, segundo os critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

I - liberados - os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, característicos de fraude ou alteração de composição;

II - aproveitamento condicional - os que necessitarem de alguma forma de tratamento térmico ou beneficiamento, para serem destinados ao consumo humano;

III - condenados – aos que forem impróprios ao consumo humano, em todo ou em parte.

Parágrafo único. Para estabelecimentos que não possuam instalações adequadas ao aproveitamento condicional ou não haja possibilidade de absorção em outro estabelecimento com inspeção oficial para ser beneficiado, fica à critério da Inspeção, condenar total ou parcialmente.

Art. 127 Os produtos ou matérias-primas de carnes e derivados, destinados a aproveitamento condicional poderão ser submetidos aos seguintes tipos de tratamento ou beneficiamento:

I - tratamento pelo frio - submetido à temperatura e tempo adequados, conforme necessidade de cada caso;

II - salga - submetido a tratamento pelo sal (cloreto de sódio), de forma seca ou úmida, por tempo e temperatura adequada, conforme necessidade de cada caso;

III - salsicharia - serão destinados para esse fim, carcaças, meias carcaças, quartos, cortes e recortes impróprios à comercialização pela sua aparência ou outros casos passíveis deste tipo de aproveitamento, porém, aptas ao consumo humano;

IV - esterilização - submetido a tempo e temperatura adequada a cada produto, de forma a eliminar todo e qualquer microorganismo porventura existente.

Art. 128 Os produtos ou matérias-primas condenados poderão ser destinados à alimentação animal ou elaboração de subprodutos não comestíveis, após desnaturação ou esterilização pelo calor.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

SUBSEÇÃO I

Inspeção "Ante Mortem"

Art. 129 Todos os animais destinados ao abate deverão ser examinados quando da entrada no estabelecimento, ocasião em que serão verificados os documentos de procedência e as condições de saúde do lote.

Art. 130 Os animais a serem abatidos deverão sofrer um período de descanso, jejum e dieta hídrica, nos currais do estabelecimento, por um período nunca inferior a 6 (seis) horas para bovinos, suínos e eqüinos e 2 (duas) horas para aves e pequenos animais.

Parágrafo único. Antes de atingir a sala de matança, os bovinos, suínos e eqüinos devem passar por uma lavagem em chuveiro, superior e lateral com água sob pressão.

Art. 131 Durante todo o período em que os animais permanecerem no estabelecimento, deverão ser tomadas medidas adequadas que evitem maus tratos, desde o momento do desembarque, sendo proibida a utilização de instrumentos pontiagudos ou quaisquer outros, capazes de causar danos, conforme as normas de abate humanitário.

Art. 132 Deverão ser abatidos em separados os animais que a inspeção "ante mortem" demonstrarem:

- I - caquexia;
- II - menos de 30 (trinta) dias de vida extra-uterina;
- III - serem suspeitos ou portadores de doenças infecto-contagiosas.

§ 1º Esses animais não poderão ser destinados ao consumo humano.

§ 2º Após o abate dos animais previstos no inciso III deste artigo, as instalações e equipamentos do estabelecimento deverão ser convenientemente desinfetados, com métodos e substâncias apropriadas, conforme instruções da inspeção.

Art. 133 Todo estabelecimento de abate deverá ter instalações próprias para retenção de animais que necessitem de tempo para comprovação de diagnósticos ou liberação para o abate.

Parágrafo único. Enquadram-se neste caso:

- I - fêmeas de parto recente, período inferior a 10 (dez) dias;
- II - animais em hiper ou hipotermia;
- III - suspeitos de doenças infecto-contagiosas;
- IV - animais de castração recente.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

Art. 134 Os animais que chegarem mortos ou que forem encontrados mortos nos currais serão considerados impróprios para o consumo humano. Estes animais, a juízo da inspeção estadual poderão ser necropsiados em instalações adequadas.

Art. 135 Sempre que necessário, será ordenado o abate imediato de animais agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, hemorragia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados, a juízo da inspeção.

Parágrafo único. Este abate deverá ser feito sempre na presença da inspeção que se baseará no exame "ante" e "post-mortem" para destinação das carnes.

Art. 136 Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados e eviscerados, poderão ser aproveitados, a juízo da inspeção.

Subseção II Da Inspeção "Post-Mortem"

Art. 137 O sacrifício de animais de açougue deverá ser feito por sangria, efetuada através de incisão dos grandes vasos do pescoço, permitindo-se, nos casos dos suínos, a punção direta no coração, não permitida a utilização de processo que não provoque a efusão de sangue.

Parágrafo único. Antes da sangria deverá ser feita a insensibilização dos animais, através de métodos mecânico (concussão cerebral), elétrico ou outros aprovados pela inspeção e pelas normas recomendadas para o abate humanitário.

Art. 138 A sangria deverá ser feita, sempre, com o animal pendurado pelos membros traseiros.

Art. 139 As eviscerações torácica e abdominal deverão ser feitas o mais rápido possível na presença da inspeção, mantendo perfeita identificação das vísceras com a carcaça, até a liberação de todas as peças.

§ 1º Antes da evisceração, deverão ser retirados: a pele, os pêlos ou as penas dos animais abatidos, através de fluxos e métodos aprovados pela inspeção.

§ 2º A cabeça, quando destacada do corpo, deve ser marcada para permitir fácil identificação, com as respectivas carcaças e vísceras.

Art. 140 Na inspeção "post-mortem" serão examinados e observados todos os órgãos e tecidos, com palpação e apreciação de seus caracteres externos, incisão dos nodos linfáticos correspondentes e, sempre que necessário, incisão dos parênquimas dos órgãos.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

Parágrafo único. Deve ser feita na seguinte frequência:

- I - observação das características de sangria;
- II - exame da cabeça, língua, glândulas salivares e nodos linfáticos correspondentes;
- III - exame da cavidade abdominal, órgãos e nodos linfáticos correspondentes;
- IV - exame da cavidade torácica, órgãos e nodos linfáticos correspondentes;
- V - exame geral da carcaça, serosas e nodos linfáticos acessíveis.

Art. 141 Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesão ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo, devem ser convenientemente assinalados pela inspeção estadual e diretamente conduzidos ao "Departamento de Inspeção Final".

Parágrafo único. Essas peças poderão ser recolhidas a um "Departamento de Seqüestro", sob custódia da inspeção, a fim de aguardar exame e destinação.

Art. 142 Abscessos e lesões supuradas - Carcaças, parte de carcaças ou órgãos atingidos de abscessos ou lesões supuradas, devem ser julgados pelos seguintes critérios:

- I - quando a lesão é externa, múltipla ou disseminada de modo a atingir grande parte da carcaça, esta deve ser condenada;
- II - carcaças ou parte de carcaças, que se contaminarem acidentalmente com pus serão também condenadas;
- III - abscessos ou lesões supuradas, localizados, podem ser removidos e condenados apenas os órgãos e partes atingidas;
- IV - serão ainda condenadas as carcaças com alterações gerais (emagrecimento, anemia e icterícia), decorrentes de processo purulento.

Art. 143 Actinomicose e Actinobacilose - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose.

Parágrafo único. Far-se-á rejeição parcial nos seguintes casos:

- I - quando as lesões são localizadas, sem complicações secundárias e o animal se encontra em boas condições de nutrição. Neste caso a carcaça deve ser aproveitada depois de removidas e condenadas as partes atingidas;
- II - são condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão maxilar é discreta, estritamente localizada sem supuração ou trajetos fistulosos;
- III - quando a actinomicose é discreta e limitada à língua, afetando ou não os nodos linfáticos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada, depois da remoção e condenação da língua e seus nodos.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

Art. 144 Adenite ou Linfadenite - As adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a linfa para os nodos atingidos.

Art. 145 Animais novos - Serão condenadas as carcaças de animais novos, nos seguintes casos:

I - quando a carne tiver aparência aquosa, flácida, dilacerando-se com facilidade, podendo ser perfurada sem dificuldade;

II - quando o desenvolvimento muscular, considerando-se em conjunto, é incompleto e as massas musculares apresentarem ligeira infiltração serosa ou pequenas áreas edematosas;

III - quando a gordura peri-renal estiver edematosa, de cor amarelo sujo ou de um vermelho acinzentado, mostrando apenas algumas ilhotas de gorduras.

Art. 146 Asfixia - Todos os suínos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, serão condenados.

Art. 147 Aspirações - Devem ser condenados os pulmões que apresentem aspirações de sangue, água ou alimentos.

Art. 148 Broncopneumonia verminótica - devem ser condenados os pulmões que apresentem localizações parasitárias, sem reflexo sobre a musculatura.

Art. 149 Brucelose - Devem ser condenadas as carcaças com lesões extensas de brucelose.

Parágrafo único. Nos casos de lesões localizadas, encaminham-se as carcaças à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 150 Bursite - Devem ser condenadas as carcaças com lesões de bursite, na suspeita de possível brucelose.

Art. 151 Caquexia - São condenadas as carcaças em estado de caquexia.

Art. 152 Carbúnculo hemático - que sejam diagnosticados como portadores de carbúnculo hemático, deverão ter condenação total com destruição inclusive de pêlos, chifres, cascos, peles, vísceras, não podendo ser sangrados ou eviscerados.

Parágrafo único. Quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, a matança deverá ser interrompida imediatamente, promovendo-se a limpeza e a desinfecção de todos os locais e equipamentos que possam ter tido contato com resíduos dos animais. Após a aplicação dos desinfetantes deverá ser feita lavagem com água corrente e emprego de vapor. O pessoal que manipulou o material infectado, também deverá lavar braços e mãos com uma solução desinfetante e procurar o serviço médico imediatamente.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

Art. 153 Carnes fermentadas (carnes febris) - Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

§ 1º Também são condenadas as carcaças em início de processo putrefático, ainda que, em área muito limitada.

§ 2º A rejeição será também total quando o processo coexista com lesões inflamatórias de origem gástrica ou intestinal principalmente, quando se tratar de vitelos, suínos e eqüinos.

§ 3º Faz-se rejeição parcial quando a alteração é limitada a um grupo muscular e as modificações musculares são pouco acentuadas, com negatividade do exame microscópico direto, destinando-se a carcaça à esterilização pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 154 Carnes hidrêmicas - Serão condenadas as carcaças de animais que apresentem infiltrações edematosas dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.

Art. 155 Carnes magras - Animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados ao aproveitamento condicional (conserva ou salsicharia).

Art. 156 Carnes repugnantes - São assim consideradas e condenadas as carcaças que apresentem mau aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excrementiciais, sexuais e outros considerados anormais.

Art. 157 Carnes sanguinolentas - Serão condenadas as carcaças, desde que a alteração seja conseqüência de doenças do aparelho digestivo.

Art. 158 Cenuroses - São condenados unicamente os órgãos atingidos (cérebro ou medula espinhal).

Art. 159 Cirrose hepática - Os fígados com cirrose atrofica ou hipertrófica devem ser condenados, exigindo-se neste caso, rigoroso exame do animal no intuito de se eliminar a hipótese de doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo único. São também condenados os fígados com cirrose, decorrente de localização parasitária.

Art. 160 Cisticercoses - Serão condenadas as carcaças com infestações intensas de *Cysticercus* (*Cysticercus bovis*, *Cysticercus celulosae*, *Cysticercus ovis*), ou quando a carne é aquosa ou descorada.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

§ 1º Entende-se por infestação intensa, a comprovação de um ou mais cistos, em incisões praticadas em várias partes da musculatura, ou mais de um cisto numa área correspondente a aproximadamente a palma da mão (10cm).

§ 2º Sendo diagnosticada cisticercose nas linhas rotineiras de inspeção, deverão ser examinados, através de incisões nas partes musculares, a cabeça, a língua, o coração, o diafragma e seus pilares, o esôfago, o pescoço e a paleta. O achado de um ou mais cistos neste exame, ocasionará a condenação dos órgãos lesionados e a destinação da carcaça a tratamento pelo frio artificial por 15 (quinze) dias à temperatura de -10°C (menos dez graus centígrados).

§ 3º As carcaças e vísceras, citadas no parágrafo anterior, poderão também ser destinadas a salga úmida, pelo mínimo de 21 (vinte e um) dias, em condições que permitam, a qualquer momento, sua identificação e reconhecimento, ou destinadas à esterilização pelo calor.

§ 4º É permitido o aproveitamento de tecidos adiposos, procedentes de carcaças com infestações intensas por *Cysticercus cellulosae* para o fabrico de banha, rejeitando-se as demais partes do animal.

Art. 161 Coloração anormal - Serão condenadas as carcaças ou órgão que apresentarem coloração anormal, exceto em casos de adipoxantose.

Parágrafo único. Entende-se por adipoxantose, pigmentação amarela dos tecidos, principalmente adiposo e fígado, decorrente da ingestão de vegetais ricos em carotenóides.

Art. 162 Congestão - Serão condenados os órgãos que se apresentarem congestos ou hemorrágicos.

Art. 163 Contaminação - As carcaças, partes de carcaças e órgãos que se contaminarem durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos, devem ser condenados.

§ 1º Serão também condenadas as carcaças, partes de carcaças, órgãos ou qualquer outro produto comestível que se contamine por contato com o piso ou de qualquer outra forma, desde que não seja possível limpeza completa.

§ 2º Nos casos previstos no parágrafo anterior, o material contaminado pode ser destinado à esterilização pelo calor, a juízo da inspeção, tendo-se em vista a limpeza praticada.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

Art. 164 Contusão - As carcaças de animais que apresentarem contusão generalizada devem ser condenadas.

Parágrafo único. Nos casos de contusão localizada, o aproveitamento deve ser condicional (salga, salsicharia ou conserva), a juízo da inspeção, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 165 Degeneração gordurosa (Esteatose) - Determina a rejeição do órgão, quando não possam ser retiradas as partes lesadas, desde que não ligadas a processo patológico geral.

Art. 166 Dermatoses - Desde que a musculatura se apresente normal, poderão ser aproveitadas para o consumo, as carcaças e órgãos, depois de removidas e condenadas as partes afetadas.

Art. 167 Distomatose - As carcaças de animais portadores de distomatose hepática devem ser condenadas quando houver caquexia.

Art. 168 Edema - Devem ser condenadas as carcaças que, no exame "post mortem", demonstrem edema generalizado (Anasarca).

Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, basta que se removam e se condenem as partes atingidas.

Art. 169 Enfermidades Transmitidas por Alimentos - Todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa causar transmissão de enfermidades por alimentos, devem ser condenadas, considerando-se como tais as que procedem de animais que apresentarem:

- I - inflamação aguda dos pulmões, pleura, peritônio, pericárdio e meninges;
- II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica;
- III - septicemia ou pioemia de origem puerperal traumática ou sem causa evidenciada;
- IV - metrite ou mamite aguda difusa;
- V - poliartrite;
- VI - flebite umbilical;
- VII - pericardite traumática ou purulenta;
- VIII - qualquer inflamação aguda, abscesso ou lesão supurada associada a nefrite aguda, degenerescência gordurosa do fígado, hipertrofia do baço, hiperemia pulmonar, hipertrofia generalizada dos nodos linfáticos e rubefação difusa da pele.

Parágrafo único. Dependendo das características apresentadas, a carcaça poderá ser destinada à esterilização pelo calor.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

Art. 170 Enfisema cutâneo - Deve ser condenada a carcaça, sempre que o enfisema cutâneo resulte de doenças orgânicas ou infecciosas.

Parágrafo único. Nos casos limitados, basta condenar as regiões atingidas, inclusive a musculatura adjacente.

Art. 171 Enfisema pulmonar - Devem ser condenados os pulmões que apresentem enfisemas, sem reflexo sobre a musculatura.

Art. 172 Esofagostomose - As carcaças de animais portadores de esofagostomose, sempre que haja caquexia, devem ser condenadas.

Parágrafo único. Os intestinos ou partes de intestinos podem ser aproveitados, desde que os parasitos e/ou lesões causadas por eles, sejam em pequeno número e/ou possam ser extirpados.

Art. 173 Estefanurose - As lesões de gordura peri-renal provocadas pelo *Stephanurus dentatus* implicam na eliminação das partes alteradas, devendo-se, entretanto, todas as vezes que for possível conservar os rins aderentes à carcaça.

Art. 174 Euritrematose - São condenados os "pâncreas" infestados pelo *Euritrema coelomaticum*.

Art. 175 Gestação - As carcaças de animais em gestação adiantada ou que apresentem sinais de parto recente, devem ser destinadas à esterilização, desde que não haja evidências de infecção.

§ 1º Os fetos serão condenados.

§ 2º A fim de atender hábitos regionais, a inspeção pode autorizar a venda de fetos bovinos desde que demonstrem desenvolvimento superior a 7 (sete) meses, procedam de vacas que apresentem bom estado sanitário.

§ 3º É proibida a estocagem de fetos, bem como o emprego de sua carne na elaboração de embutidos e enlatados.

§ 4º Quando houver aproveitamento de peles de fetos, sua retirada deve ser feita na graxaria.

Art. 176 Glossites - Condenam-se todas as línguas portadoras de glossite.

§ 1º Nos casos de lesões já completamente cicatrizadas, as línguas podem ser destinadas à salsicharia, para aproveitamento, após cozimento e retirada do epitélio.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

§ 2º É proibido o enlatamento dessas línguas, mesmo quando apresentem lesões cicatrizadas.

Art. 177 Hepatites - Serão condenados os fígados com hepatites.

Parágrafo único. Em caso de a lesão coexistir com outras alterações, a carcaça também deve ser condenada.

Art. 178 Hidatidose - Podem ser liberadas as carcaças de portadores de hidatidose, desde que, concomitantemente, não haja caquexia.

§ 1º Os órgãos e partes atingidos serão sempre condenados.

§ 2º Fígados portadores de uma ou outra lesão de hidatidose periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ter aproveitamento parcial a juízo da inspeção, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 179 Icterícia - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração característica de icterícia (amarelo intenso ou amarelo esverdeado na gordura, tecido conjuntivo, ossos e túnica interna dos vasos).

§ 1º Quando tais carcaças não revelarem caracteres de infecção ou intoxicação e venham a perder a cor anormal após a refrigeração, podem ser destinadas ao consumo.

§ 2º Quando, no caso previsto no parágrafo anterior, as carcaças conservarem a sua coloração depois de resfriadas, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional a juízo da inspeção.

§ 3º Nos casos de coloração amarela somente na gordura de cobertura, quando a musculatura e vísceras são normais e o animal se encontra em bom estado de engorda, com gordura muscular brilhante, firme e de odor agradável, a carcaça pode ser destinada ao consumo.

§ 4º O julgamento de carcaças com tonalidade amarela ou amarela esverdeada será sempre realizado com luz natural.

§ 5º Sempre que houver necessidade, a inspeção lançará mão de provas de laboratório, tais como a "Reação de Diazzo", para a gordura e sangue, e a "Reação de Glimbert", para a urina.

Art. 180 Infarto - A presença da lesão de infarto implica em estabelecer se está ou não ligada a doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo único. Em todos os casos, os órgãos lesados devem ser condenados.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

Art. 181 Ingestão de produtos tóxicos - As carcaças provenientes de animais sacrificados, após a ingestão de produtos tóxicos, acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico, incidem em rejeição total.

Art. 182 Lesões cardíacas - Devem ser condenados os corações com lesões de pericárdio, miocárdio e endocárdio.

Parágrafo único. Os corações com linfangiectasia podem ter aproveitamento condicional na salsicharia.

Art. 183 Lesões renais - A presença de lesões renais implica em estabelecer se estão ou não ligadas a doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo único. Em todos os casos os rins lesados devem ser condenados.

Art. 184 Linfadenite caseosa - Nos casos de linfadenite serão obedecidos os seguintes critérios:

I - condenam-se as carcaças de animais magros, mostrando lesões extensas em qualquer região;

II - são condenadas também as carcaças de animais gordos, quando as lesões são numerosas e extensas;

III - podem ser aproveitadas para o consumo, as carcaças de animais magros com lesões discretas das glândulas e das vísceras, após remoção e condenação das partes atingidas;

IV - podem igualmente ser aproveitadas, para consumo, as carcaças de animais gordos, revelando lesões pronunciadas das vísceras, desde que só existam lesões discretas noutras partes, como também aquelas com lesões pronunciadas confinadas aos nodos linfáticos, associadas a lesões discretas de outra localização;

V - carcaças de animais magros, mostrando lesões bem pronunciadas das vísceras, acompanhadas de lesões discretas de outras partes, como também as amostras de lesões discretas, podem ser esterilizadas pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas;

VI - carcaças de animais gordos com lesões pronunciadas das vísceras e dos nodos linfáticos são também esterilizadas pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 185 Miíases - São condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

Parágrafo único. Quando a infestação já determinou alterações musculares com mau cheiro nas regiões atingidas, a carcaça deve ser julgada de acordo com a extensão da alteração, removendo-se e condenando-se, em todos os casos, as partes atingidas.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

Art. 186 Neoplasias - São condenadas as carcaças, partes de carcaças, ou órgãos que apresentem tumores malignos, com ou sem metástase.

Parágrafo único. Quando o tumor de um órgão interno tenha repercussão, por qualquer modo, sobre o estado geral do animal a carcaça deve ser condenada, mesmo que não se tenha verificado metástase.

Art. 187 Parasitas - Aspectos de endoparasitoses, sem reflexos na musculatura, determinam condenação apenas das partes ou órgãos atingidos, desde que seja possível retirá-los.

Art. 188 Peste Suína - Serão condenadas as carcaças de suínos atingidos de peste suína.

§ 1º Quando rins e nodos linfáticos revelem lesões duvidosas, mas se comprove lesão característica da peste em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação também é total.

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

§ 3º Quando as lesões forem, de modo geral discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive aos rins e nodos linfáticos, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas. No estabelecimento onde não for possível esta providência, as carcaças devem ser condenadas.

Art. 189 Putrefação - Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

§ 1º Sempre que necessário, a inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres sensoriais e de outras provas, a inspeção adotará o pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 190 Sarcosporidiose - É condenada toda carcaça com infecção intensa de Sarcosporídios ou quando existirem alterações aparentes da carne, em virtude de degenerescência caseosa ou calcária.

Art. 191 Sarnas - A carcaças de animais portadores de sarnas em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexo na musculatura, devem ser condenadas.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

Parágrafo único. Quando a sarna é discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser destinada ao consumo, depois da remoção e condenação das partes afetadas.

Art. 192 Teleangiectasia maculosa do fígado (angiomatose) - Nos casos desta afecção, obedecendo-se às seguintes normas:

- I - condenação total quando a lesão atingir metade ou mais do órgão;
- II - liberação nos casos de lesões discretas, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 193 Triquinose – A inspeção fará retirar fragmentos dos seguintes músculos: pilar do diafragma, base da língua e laríngeos para pesquisa microscópica da *Trichinella spirallis*.

§ 1º A inspeção pode também lançar mão de processo biológico para essa verificação.

§ 2º Será condenada a carcaça que acuse a presença de triquina, cabendo à inspeção tomar as medidas previstas neste Regulamento.

Art. 194 Tuberculose – Deverão sofrer condenação total (carcaças e vísceras), os animais portadores de tuberculose nos seguintes casos:

- I - qualquer forma de tuberculose, quando acompanhada de caquexia, anemia ou febre;
- II - tuberculose miliar aguda, caracterizada pela existência de múltiplas granulações cinzas ou diversas tuberculoses miliares aproximadamente do mesmo desenvolvimento;
- III - lesões tuberculosas, indicando colapso das defesas orgânicas, tais como: tuberculose generalizada nos pulmões; tuberculose caseosa extensa em um órgão; tuberculose aguda exudativa da pleura, peritônio, pericárdio ou meninges; tuberculose linfática hipertrofiante semicaseosa.

§ 1º Serão liberadas as carcaças em qualquer outro caso de tuberculose, devendo ser retiradas e destruídas as partes lesionadas. No caso de tuberculose óssea, exige-se a completa desossa e destruição do esqueleto, liberando-se, porém as porções musculares.

§ 2º No caso de lesões discretas, a juízo da inspeção e após a retirada das partes lesionadas, a carcaça pode ser destinada à esterilização pelo calor.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

CAPITULO II Do Leite e Derivados

Seção I Da Classificação de Estabelecimentos

Art. 195 Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I - fazenda leiteira;
- II - posto de recebimento e refrigeração;
- III - fábrica de laticínios;
- IV - usina de beneficiamento;
- V - entreposto de laticínios.

§ 1º Entende-se por "fazenda leiteira" o estabelecimento localizado na zona rural destinado à produção, refrigeração, pasteurização e embalagem de leite para consumo.

§ 2º Entende-se por "posto de recebimento e refrigeração" o estabelecimento destinado ao recebimento de creme ou de leite, onde podem ser realizadas operações de medição, pesagem, refrigeração, desnate e estocagem.

§ 3º Entende-se por "fábrica de laticínios" o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios.

§4º Entende-se por "usina de beneficiamento" o estabelecimento que tem por fim principal receber, filtrar, refrigerar, pasteurizar, embalar e estocar higienicamente o leite destinado ao consumo humano, podendo também elaborar produtos de laticínios.

§ 5º Entende-se por "entreposto de laticínios" o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação, estocagem e distribuição de produtos de laticínios.

Seção II Da Classificação de Produtos

Subseção Única Dos Produtos Comestíveis

Art. 196 Entende-se por "leite", sem outras especificações, o produto normal fresco, integral, oriundo de ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de fêmeas bovinas sadias, bem alimentadas e descansadas.

Parágrafo único. Deverá constar a identificação da espécie, quando o leite não for de origem bovina.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

Art. 197 Denomina-se "gado leiteiro" todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Art. 198 Considera-se leite normal "in natura", o produto que apresente:

- I - caracteres sensoriais normais;
- II - teor de gordura mínimo de 3,0% (três por cento);
- III - acidez, em graus Dornic entre 15 e 20 (quinze e vinte);
- IV - densidade a 15°C (quinze graus centígrados), entre 1,028 (hum e vinte e oito milésimos) e 1,033 (hum e trinta e três milésimos);
- V - lactose - mínima de 4,3% (quatro e três décimos por cento);
- VI - extrato seco desengordurado - mínimo de 8,5% (oito e cinco décimos por cento);
- VII - extrato seco total - mínimo de 11,5 (onze e cinco por cento);
- VIII - índice crioscópico - mínimo -0,55°C (menos cinquenta e cinco centésimos de graus centígrados)
- IX - índice refratométrico no soro cúprico a 20°C (vinte graus centígrados) não inferior a 37° (trinta e sete graus) Zeiss;
- X - teor de proteína total - mínimo de 3 % (três por cento).

Parágrafo único. A composição média do leite das espécies caprinas, ovinas e outras, bem como as condições de sua obtenção, serão determinadas quando houver produção intensiva desse produto, a nível estadual.

Art. 199 Entende-se por "leite de retenção" o produto de ordenha, a partir de 30° (trigésimo) dia antes da parição.

Art. 200 Entende-se por "colostro" o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que os caracterizem.

Art. 201 Entende-se por "leite resfriado" aquele que foi submetido a frio industrial, tendo a sua temperatura reduzida a 5°C (cinco graus centígrados), tolerando-se 10°C (dez graus centígrados) ao leite destinado às indústrias.

Art. 202 Entende-se por "leite integral" aquele que não sofreu alteração no seu teor natural de gordura.

Art. 203 Entende-se por "leite padronizado" aquele que foi submetido à retirada parcial do seu teor natural de gordura.

Parágrafo único. Deverá constar da rotulagem o teor de gordura a que o leite foi padronizado.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

Art. 204 Entende-se por "leite desnatado" aquele que foi submetido à retirada total do seu teor natural de gordura.

Art. 205 Entende-se por "leite pasteurizado" aquele submetido à ação do calor, com o fim de destruir totalmente a flora bacteriana patogênica, sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio químico do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades sensoriais normais.

§ 1º São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite à temperatura entre 62°C e 65°C (sessenta e dois e sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, em aparelhagem própria, permitindo-se a utilização apenas nos casos de produção de subprodutos;

II - pasteurização rápida ou de curta duração, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar à temperatura entre 72° e 75°C (setenta e dois e setenta e cinco graus centígrados) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º Imediatamente após a pasteurização, o leite será refrigerado entre 2°C e 5°C (dois e cinco graus centígrados).

§ 3º Só se permite a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático, de termo regulador, de registradores de temperatura e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico-sanitário da operação.

§ 4º É proibida a repasteurização do leite.

§ 5º Será considerado pasteurizado o leite que em laboratório acusar a ausência da enzima fosfatase e a presença da enzima peroxidase.

§ 6º O leite pasteurizado, para ser entregue ao consumo, deve atender:

I - densidade a 15°C (quinze graus centígrados) entre 1,028 (um e vinte e oito milésimos) e 1,033 (um e trinta e três milésimos) g/ml podendo chegar a 1,035 (um e trinta e cinco milésimos) g/ml nos leites padronizados;

II - extrato seco desengordurado com um mínimo de 8,5% (oito e cinco décimos por cento) para o leite integral e 8,7% (oito e sete décimos por cento) para o padronizado;

III - acidez entre 15 (quinze) e 18°D (dezoito graus Dornic);

IV - índice crioscópico mínimo entre -0,53°C (menos cinquenta e três centésimos de graus centígrados) e -0,55°C (menos cinquenta e cinco centésimos de graus centígrados);

V - teor de proteína total - mínimo de 3% (três por cento).



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

§ 7º Considera-se fraude a presença de qualquer componente estranho à composição normal do leite.

§ 8º É proibido o aproveitamento, para fins de alimentação humana, do "leite de retenção" e do "colostro".

Art. 206 Entende-se por "leite esterilizado" aquele submetido a tratamento térmico para eliminação total de sua flora microbiana, em equipamento hermético, sob pressão.

Art. 207 Entende-se por "leite reconstituído" o produto resultante da dissolução em água, do leite em pó, adicionado ou não de gordura láctea, seguido de homogeneização e pasteurização.

Art. 208 Entende-se por "leite concentrado" o produto resultante da desidratação parcial em vácuo, do leite fluído, seguido de refrigeração.

Parágrafo único. É permitida a adição de estabilizador de caseína de, no máximo 0,1 g% (um décimo de grama por cento).

Art. 209 Entende-se por "leite evaporado" ou "leite condensado sem açúcar" o produto resultante da desidratação parcial em vácuo, de leite próprio para consumo, seguido de homogeneização e embalagem.

Art. 210 Entende-se por "leite condensado" o produto resultante da desidratação parcial de leite próprio para consumo, adicionado de açúcar.

Parágrafo único. O teor de açúcar não deve ultrapassar 45% (quarenta e cinco por cento) no produto, excluída a lactose.

Art. 211 Entende-se por "doce de leite" o produto resultante do cozimento da mistura de leite e açúcar (sacarose ou glicose), adicionado ou não de aromatizante, até concentração conveniente e caramelização parcial.

§ 1º O doce de leite deve apresentar:

- I - teor de proteína mínimo de 6% (seis por cento);
- II - teor de açúcar máximo de 55% (cinquenta e cinco por cento), excluída a lactose;
- III - resíduo mineral fixo de no máximo 2% (dois por cento).

§ 2º É permitida a adição de cacau, amendoim, castanhas, nozes ou outras substâncias, previamente aprovadas pela inspeção.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

§ 3º É permitida a adição de estabilizador de caseína de, no máximo, 0,05% (cinco centésimos por cento) sobre o volume de leite e a redução de acidez com bicarbonato de sódio.

Art. 212 Entende-se por "leite em pó" o produto resultante da retirada, em condições apropriadas, da quase totalidade da água de constituição do leite em natureza, com teor de gordura ajustado para o respectivo tipo.

Parágrafo único. O leite em pó, para consumo direto, deve atender às seguintes especificações:

- I - solubilidade mínima de 98% (noventa e oito por cento);
- II - umidade máxima de 4% (quatro por cento);
- III - ausência de conservadores e de oxidantes.

Art. 213 Entende-se por "creme-de-leite" o produto rico em gordura, resultante da desnatação do leite.

Parágrafo único. O creme de leite, para o consumo humano, deve atender às seguintes especificações:

- I - deve ser pasteurizado;
- II - deve constar na rotulagem o teor de gordura;
- III - não pode ter a sua acidez reduzida por produtos químicos.

Art. 214 Entende-se por "manteiga" o produto resultante da batadura do creme de leite fresco ou fermentado pela adição de fermento láctico selecionado, ao qual se incorpore ou não sal (cloreto de sódio).

§ 1º Será considerada "manteiga extra" aquela que:

- I - for obtida de creme pasteurizado;
- II - for obtida de creme adicionado de fermento láctico e maturado;
- III - não contiver mais de 1,0 % (um por cento) de insolúveis, excluído o cloreto de sódio.

§ 2º Será considerada "manteiga de 1ª qualidade" aquela que:

- I - for obtida de creme pasteurizado;
- II - for obtida de creme adicionado de fermento láctico e maturado;
- III - não contiver mais de 1,5% (um e cinco décimos por cento) de insolúveis, excluído o cloreto de sódio.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

§ 3º Será considerada "manteiga comum ou de 2ª qualidade" aquela que:

- I - não for, necessariamente, obtida de creme pasteurizado;
- II - não sofrer adição de fermento láctico;
- III - não contiver mais de 2% (dois por cento) de insolúveis, excluído o cloreto de sódio.

§ 4º Independente da classificação, a manteiga deverá ter no mínimo 80% (oitenta por cento) de gordura.

Art. 215 Entende-se por "queijo" o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do coalho, enzimas específicas de bactérias específicas, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes.

§ 1º Serão considerados "frescos" os queijos colocados no comércio até 5 (cinco) dias após a fabricação.

§ 2º Serão considerados "maturados" os queijos que sofrerem trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§ 3º Serão considerados de "curta maturação" os queijos que forem colocados no comércio entre 5 (cinco) e 60 (sessenta) dias após a fabricação.

§ 4º Serão considerados de "longa maturação" os queijos que forem colocados no comércio após 60 (sessenta) dias de fabricação.

§ 5º Na rotulagem deverá constar o teor de gordura e o tratamento térmico do leite usado no fabrico do queijo.

Art. 216 Entende-se por "requeijão" o produto obtido pela fusão de misturas de creme com massa de coalhada, dessorada e lavada.

Art. 217 Entende-se por "queijo fundido" o produto obtido de fusão, em condições apropriadas, da massa de queijos maturados, adicionados ou não de condimentos.

Art. 218 Entende-se por "leite fermentado" o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios. Compreende vários tipos: o "quefir", o "iogurte", o "leite acidófilo" e a "coalhada", os quais podem ser obtidos de matéria-prima procedentes de qualquer espécie leiteira.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

§ 1º Denomina-se "quefir" o produto resultante da fermentação do leite pelos fermentos contidos nos grãos de quefir ou por adição de levedura de cerveja ou fermentos lácticos. Seu teor em ácido láctico deverá ficar entre 0,5 e 1,5% (meio a um e meio por cento) e deverá ter o seu teor de gordura especificado em rotulagem.

§ 2º Denomina-se "iogurte" o produto resultante da ação do *Lactobacillus bulgaricus* e do *Streptococcus lactis*. Seu teor em ácido láctico deverá ficar entre 0,5 e 1,5% (meio a um e meio por cento) e deverá ter o seu teor de gordura especificado em rotulagem.

§ 3º Denomina-se "leite acidófilo" o produto resultante da ação do *Lactobacillus acidophilus* sobre o leite. O seu teor em ácido láctico deverá ficar entre 0,5 e 1,5% (meio a um e meio por cento) e seu teor de gordura deverá ser especificado em rotulagem

§ 4º Denomina-se "coalhada" o produto resultante da ação de fermentos lácticos selecionados sobre o leite. Seu teor em ácido láctico deverá ficar entre 0,5 e 1,5% (meio a um e meio por cento) e seu teor de gordura deverá ser especificado em rotulagem

Art. 219 Entende-se por "leite aromatizado" a mistura preparada com leite, açúcar, aromatizantes (cacau, sucos ou essências de frutas) ou outras substâncias, a juízo da inspeção, submetido à pasteurização ou à esterilização.

Art. 220 Entende-se por "leite gelificado" o produto resultante da formação de gel estável, elaborado a partir de leite pasteurizado ou esterilizado, na proporção mínima de 40% (quarenta por cento) com adição de ingredientes e aditivos apropriados. O teor de extrato seco lácteo total deverá ser de 6,3% (seis e três décimos por cento), no mínimo.

Art. 221 Entende-se por "soro de leite" o produto resultante da coagulação do leite empregado na fabricação de queijos ou caseína.

Parágrafo único. Entende-se por "soro de leite em pó" o produto obtido com a retirada parcial da água, do soro de leite, em condições apropriadas, devendo o produto final não conter mais do que 8% (oito por cento) de umidade.

Art. 222 Entende-se por "ricota" o produto resultante da precipitação da albumina do soro de leite com adição de leite em até 20% (vinte por cento).

Seção III Das Condições Específicas de Funcionamento

Art. 223 Tratando-se de estabelecimentos de leite e derivados, devem estes ainda satisfazer as seguintes condições:

I - estar localizado em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

II - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis e fluxo contínuo na seqüência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação, salga, maturação, embalagem e expedição dos produtos;

III - ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnate, beneficiamento, salga, cura, envase e depósito de produtos utilizados na alimentação humana, separados por paredes inteiras das que se destinam à lavagem e esterilização de vasilhames ou ao preparo de produtos não comestíveis;

IV - ser construído em centro de terreno, afastado do limite das vias públicas, preferencialmente 5 m (cinco metros) na frente e dispor de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte. Quando existir local de ordenha, este deverá ser afastado de no mínimo 30 metros (trinta metros) com exceção daqueles que utilizarem circuito fechado desde a ordenha até o envase;

V - ter pé-direito de 3,50m (três metros e cinquenta centímetros) nas dependências de elaboração de produtos; 3m (três metros) nas plataformas, laboratórios e lavagem de vasilhames; 2,80m (dois metros e oitenta centímetros) nos vestiários e instalações sanitárias e 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros) nas câmaras frigoríficas;

VI - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

VII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização;

VIII - dispor de dependência ou de local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo da inspeção, para a lavagem e sanitização de vasilhames e carros tanques;

IX - dispor de depósito para caixas, cestas e embalagens;

X - dispor de local de ordenha devidamente coberto, com piso impermeabilizado, de cimento ou outro material aprovado, com declive não inferior a 2% (dois por cento), provido de sistema de escoamento, com cercas caiadas ou paredes impermeabilizadas até a altura de 2m (dois metros), com facilidades de higienização;

XI - ter dependência de recepção, com laboratório para seleção de matéria - prima;

Parágrafo único. Todo o equipamento por onde circula o leite deverá ser de aço inoxidável permitindo-se na elaboração de derivados, outros equipamentos de material impermeável a juízo da inspeção.

Seção IV Dos Critérios de Julgamento

Art. 224 Efetuados os trabalhos de inspeção e reinspeção, o leite e seus derivados, segundo critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

I - liberados - os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, características de fraude ou alteração de composição;

II - aproveitamento condicional - os que necessitarem de alguma forma de beneficiamento para serem destinados ao consumo humano;



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

III - condenados - os que não se prestarem de nenhuma forma ao consumo humano.

Art. 225 Os produtos ou matérias-primas destinadas a aproveitamento condicional poderão ser submetidos aos seguintes tipos de beneficiamento:

I - desnate - através de centrifugação, separando a matéria gorda para fabricação de manteiga. A parte líquida obtida através do desnate, não poderá ser destinada ao consumo humano direto;

II - fabricação de queijos;

III - cocção ou cozimento - submetido ao calor por tempo e temperatura característicos de cada produto;

IV - secagem - submetido ao calor em condições específicas por tempo e temperatura adequados, com a retirada quase total de sua umidade;

V - fusão - utilização do calor em produtos lácteos, sólidos ou pastosos, por tempo e temperatura adequados a cada produto, de forma a eliminar sua nocividade ao consumo humano.

Art. 226 Os produtos ou matérias-primas condenados poderão ser destinados à alimentação animal ou a elaboração de subprodutos não comestíveis, após desnaturação ou esterilização pelo calor.

Art. 227 É obrigatória a análise do leite destinado ao consumo ou à industrialização.

Parágrafo único. Os estabelecimentos são obrigados a controlar as condições do leite mediante instruções fornecidas pela inspeção.

Art. 228 A análise do leite, seja qual for o fim a que se destina, abrangerá os caracteres sensoriais e as provas de rotina, assim consideradas:

I - caracteres sensoriais (cor, cheiro, sabor e aspecto);

II - temperatura e lacto-filtração;

III - densidade pelo termo-lacto-densímetro a 15°C (quinze graus centígrados);

IV - acidez pelo método Dornic;

V - gordura pelo método de Gerber;

VI - extrato seco total e desengordurado;

VII - índice crioscópico;

VIII - prova de redutase;

IX - teor de proteína bruta.

Parágrafo único. Será permitido, para a seleção do leite em latões na recepção, o emprego da prova de densidade e o uso da prova de álcool ou alizarol em



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

substituição ao método Dornic, retirando-se amostras de cada latão para posterior complementação das análises.

Art. 229. Sempre que necessário, a inspeção realizará as provas de determinação de:

- I - conservadores e inibidores;
- II - neutralizantes;
- III - reconstituintes de densidade.

Art. 230 Acidez - O leite pasteurizado que apresentar acidez acima de 18° Do (dezoito graus Dornic) será destinado para aproveitamento condicional. Só poderão ser destinados para fabricação de queijos com até 20° D (vinte graus Dornic). Todo leite acima de 20° D (vinte graus Dornic) será destinado ao desnate ou cocção. Todo creme de leite que apresentar mais de 18° D (dezoito graus Dornic) será destinado para fabricação de manteiga. As manteigas terão como ate máximo de acidez em soluto alcalino normal em 100g (cem gramas) de matéria gorda: 2ml (dois mililitros) para a extra; 3ml (três mililitros) para a comum ou de segunda qualidade. As que tiverem acidez maior, deverão ser desclassificadas para o tipo inferior ou destinadas para fusão.

Art. 231 Aguagem - O leite considerado aguado será destinado ao desnate. A manteiga com excesso de umidade que não puder ser reduzida será destinada à fusão. O leite em pó com excesso de umidade não poderá ser destinado ao consumo humano direto.

Art. 232 Características sensoriais - O leite que apresentar caracteres sensoriais anormais (cor, cheiro, sabor, aspecto), sem prejuízo ao consumo humano, será destinado ao desnate, caso contrário, será condenado. Os derivados serão destinados à fusão ou condenados.

Art. 233 Colostro - O leite em que for confirmada a presença de colostro será condenado.

Art. 234 Conservadores - leite e seus derivados que apresentarem conservadores serão condenados, à exceção daqueles aprovados pela inspeção devido à tecnologia de fabricação já consagrada e deverão constar da rotulagem.

Art. 235 Contaminação - O leite e seus derivados contaminados serão condenados. Serão contaminados todos os produtos de laticínios que apresentarem flora microbiana fora dos padrões ou germes patogênicos ao homem bem como contaminantes químicos (agrotóxicos, metais pesados e outros).



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

Art. 236 Impurezas - O leite e seus derivados com impurezas, que possam ser beneficiados tecnologicamente, deverão sofrer aproveitamento condicional. Serão condenados os produtos que contiverem impurezas nocivas a saúde humana.

Art. 237 Inibidores - O leite "in natura", resfriado, pasteurizado ou esterilizado que apresentar inibidores será condenado. Produtos lácteos que necessitem tecnologicamente da presença de inibidores deverão ter prévia aprovação da inspeção e constar da rotulagem

Art. 238 Leite coalhado - O leite que se apresentar coagulado deverá ser condenado.

Art. 239 Leite fisiologicamente anormal - O leite que for considerado fisiologicamente anormal (na ordenha) será destinado ao aproveitamento condicional.

Art. 240 Leite viscoso - O leite que se apresentar viscoso (presença de sangue ou pus) será condenado.

Art. 241 Neutralizante - O leite resfriado, pasteurizado, esterilizado e o creme de leite que apresentarem neutralizantes serão condenados. Será permitido o uso de neutralizantes naqueles produtos lácteos que a técnica industrial o exigir, mediante aprovação prévia da inspeção e desde que conste da rotulagem.

Art. 242 Padrões alterados - Leite e produtos lácteos que se apresentarem com padrões alterados, sem prejuízo da saúde humana, poderão ser desclassificados para um tipo inferior ou destinados a aproveitamento condicional.

Art. 243 Putrefação - O leite e produtos lácteos que se apresentarem em estado de putrefação serão condenados.

Art. 244 Ranço - Os produtos que se apresentarem com ranço serão condenados.

Art. 245 Reconstituente de densidade - O leite que se apresentar com sua densidade reconstituída, será condenado.

Art. 246 Substâncias estranhas - O leite e produtos lácteos com substâncias estranhas à sua composição original serão condenados.

Art. 247 Tufamento - Os queijos e produtos lácteos que se apresentarem tufados serão condenados.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

CAPITULO III Do Pescado e Derivados

Seção I Da Classificação de Estabelecimentos

Art. 248 Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- I - entrepostos de pescados;
- II - fábrica de conservas de pescados.

§ 1º Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, dispondo, se necessário, de equipamentos para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de pescados" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação, cura e processamento do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

Seção II Da Classificação de Produtos

Subseção I Dos Produtos Comestíveis

Art. 249 A denominação genérica "PESCADO" compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios, répteis e mamíferos, de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

Art. 250 Entende-se por "fresco" o pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo.

Art. 251 Entende-se por "resfriado" o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5° a 2°C (menos meio a dois graus centígrados).

Art. 252 Entende-se por "congelamento" o pescado tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a -10°C (menos dez graus centígrados).

§ 1º Depois de submetido à congelação o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -10°C (menos dez graus centígrados).



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

§ 2º O pescado uma vez descongelado, não pode ser novamente congelado.

Art. 253 "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 tipos:

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

§ 2º Entende-se por "pescado em azeite ou em óleos comestíveis" o produto que tenha por líquido de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível adicionado ou não de substâncias aromáticas, observadas as seguintes condições:

I - o azeite ou o óleo comestível utilizado isoladamente ou em mistura com outros ingredientes, deve ser puro e apresentar no máximo 2% (dois por cento) de acidez em ácido oléico;

II - é tolerado, a juízo da inspeção, o emprego de um único ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente artigo, devendo constar no rótulo a expressão "em óleo ou óleos comestíveis", conforme seja o caso;

III - a designação "em azeite" fica reservada para as conservas que tenham como líquido de cobertura azeite de oliva.

§ 3º Entende-se por "pescado em escabeche" o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinagre, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

§ 4º 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.

§ 5º Entende-se por "pescado ao molho" o produto que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso.

Art. 254 Entende-se por "pasta de pescado" o produto elaborado com pescado íntegro que depois de cozido, sem ossos ou espinhas, é reduzido à massa, condimentado e adicionado ou não de farináceos.

§ 1º Permite-se adicionar farináceos a essas conservas até 10% (dez por cento) e cloreto de sódio até 18% (dezoito por cento).



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

§ 2º Permitem-se quantidades maiores que fixadas no parágrafo anterior, mediante autorização prévia da inspeção e expressa declaração no rótulo.

Art. 255 É permitido o preparo de outros tipos de conservas de pescados, desde que aprovadas pela inspeção.

Art. 256 As conservas de pescado, submetidas à esterilização só serão liberadas para consumo, depois de observadas no mínimo por 10 (dez) dias em estufa a 37°C (trinta e sete graus centígrados), em condições que venham a ser determinadas em instruções especiais da inspeção.

Art. 257 Entende-se por "pescado curado" 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.

Art. 258 Entende-se por "pescado salgado" o produto obtido pelo tratamento do pescado íntegro, pela salga a seco ou por salmoura.

§ 1º A juízo da inspeção poderá ser permitido no preparo de pescado salgado o tratamento por mistura de sal (cloreto de sódio) ou salmoura, contendo açúcar, nitrito e nitrato de sódio e condimentos.

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

Art. 259 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 3 (três) semanas.

§ 2º Além das propriedades sensoriais 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.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

Art. 260 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 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. 261 Entende-se por "pescado dessecado" o produto obtido pela dessecação natural ou artificial do pescado íntegro.

§ 1º Entende-se por "pescado salgado seco" o produto obtido pela dessecação do pescado íntegro, tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio), com o máximo de 35% (trinta e cinco por cento) de umidade e 25% (vinte e cinco por cento) de resíduo mineral fixo.

§ 2º Entende-se por "pescado seco" o produto obtido pela dessecação apropriada do pescado íntegro, tendo no máximo 12% (doze por cento) de umidade e 5,5% (cinco e meio por cento) de resíduo mineral fixo.

§ 3º Entende-se por "pescado desidratado" o produto obtido pela dessecação profunda em aparelhagem adequada do pescado íntegro, tendo no máximo 5% (cinco por cento) de umidade e 3% (três por cento) de resíduo mineral fixo.

Art. 262 Entende-se por "embutido de pescado" todo produto elaborado com pescado íntegro, curado ou não, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou envoltório artificial aprovado pela inspeção.

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.

Art. 263 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.

Subseção II Dos Produtos não Comestíveis

Art. 264 Entende-se por "farinha de pescado" o subproduto obtido pela cocção do pescado ou de seus resíduos mediante o emprego de vapor, convenientemente prensado, dessecado e triturado.

Parágrafo único. Para efeito de classificação consideram-se dois tipos de farinha de pescado: de 1ª qualidade ou do tipo comum e de 2ª qualidade:



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

I - a farinha de pescado de 1ª qualidade (tipo comum) deve conter no mínimo 60% (sessenta por cento) de proteínas, no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 8% (oito por cento) de gordura, no máximo 5% (cinco por cento) de cloreto expressos em NaCe e no máximo 2% (dois por cento) de areia;

II - a farinha de pescado de 2ª qualidade deve conter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura, no máximo 10% (dez por cento) de cloreto expressos em NaCe e no máximo 3% (três por cento) de areia;

Art. 265 Entende-se por "óleo de pescado" o subproduto líquido obtido pelo tratamento de matérias-primas pela cocção a vapor, separado por decantação ou centrifugação ou prensagem e filtração ou por qualquer outro processo adequado e que apresente no máximo 3% (três por cento) de acidez em ácido oléico, no máximo 1% (um por cento) de impurezas, no máximo 10% (dez por cento) de umidade, cor amarelo-claro ou amarelo-âmbar, tolerando-se os que apresentarem uma ligeira turvação e não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou óleos vegetais.

Art. 266 Entende-se por "adubo de pescado" o subproduto que não atenda às especificações fixadas para farinha de pescado.

Art. 267 Entende-se por "solúvel concentrado de pescado" o produto obtido pela evaporação e concentração, em aparelhagem adequada, de parte líquida resultante, após separação do óleo.

§ 1º Permitir-se-á seu aproveitamento como matéria-prima a ser incorporada à farinha de pescado ou para fins industriais.

§ 2º Este subproduto deverá conter no máximo 30% (trinta por cento) de proteína, no máximo 3% (três por cento) de gordura e no máximo 10% (dez por cento) de umidade.

Seção III

Das Condições Específicas de Funcionamento

Art. 268 Tratando-se de estabelecimento de pescado e derivados, além das condições básicas já previstas, deverão dispor de dependências para inspeção sanitária, recebimento, manipulação, cura, processamento, estocagem e expedição, conforme a necessidade.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

Seção IV

Dos Critérios de Julgamento

Art. 269 Efetuados os trabalhos de inspeção ou de reinspeção, o pescado e seus derivados, segundo os critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

I - liberados - os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, características de fraudes ou alteração de composição;

II - aproveitamento condicional - os que necessitarem de alguma forma de beneficiamento para serem destinados ao consumo humano;

III - condenados - os que não se prestarem, sob nenhuma forma, ao consumo humano.

Art. 270 Os produtos ou matérias-primas destinados a aproveitamento condicional poderão ser submetidos aos seguintes tipos de beneficiamento:

I - salga - submetido a tratamento pelo sal (cloreto de sódio), de forma seca ou úmida, por tempo e temperatura adequados, conforme a necessidade de cada caso;

II - esterilização - submetido a tempo e temperatura adequados a cada produto, de forma a eliminar todo e qualquer microorganismo porventura existente.

Art. 271 Os produtos ou matérias-primas condenadas poderão ser destinados à alimentação animal ou elaboração de subprodutos não comestíveis, após desnaturação ou esterilização pelo calor.

Art. 272 Será liberado o pescado que apresentar as seguintes características:

I - Peixes:

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;

b) olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;

c) guelras rosas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural próprio e suave;

d) ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

f) carne firme, consistência, de cor própria à espécie;

g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;

h) ânus fechado;

i) cheiro específico, lembrando o das plantas marinhas;

II - Crustáceos:

a) aspecto geral brilhante e úmido;



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

- b) corpo em curvatura natural rígida, artículos firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, destacados;
- f) cheiro próprio e suave.

III - Moluscos:

- a) Bivalvos (Mariscos);
 - 1. devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
 - 2. cheiro agradável e pronunciado;
 - 3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor cinzento-clara nas ostras e amarelada nos mexilhões.
- b) Cefalópodos (Polvo, Lula):
 - 1. pele lisa e úmida;
 - 2. olhos vivos salientes nas órbitas;
 - 3. carne consistente e elástica;
 - 4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;
 - 5. cheiro próprio.

Parágrafo único. As determinações físicas e químicas para caracterização do pescado fresco são:

- I - reação negativa de gás sulfídrico e de indol com exceção dos crustáceos, nos quais o limite máximo de indol será de 4 (quatro) por cem gramas;
- II - pH da carne externa inferior 6,8 (seis e oito décimos) e da interna inferior a 6,5 (seis e cinco décimos) nos peixes;
- III - bases voláteis totais inferiores a 0,03g (três centigramas) de nitrogênio (processo de difusão) por 100g (cem gramas) de carne;
- IV - bases voláteis terciárias inferiores a 0,004g (quatro miligramas) de nitrogênio em 100g (cem gramas) de carne.

Art. 273 Será condenado o pescado que apresentar as seguintes características:

- I - de aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;
- II - que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;
- III - portador de lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- IV - que apresente infestação muscular maciça por parasitas que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;
- V - tratado por anti-sépticos ou conservadores não aprovados pela inspeção;
- VI - proveniente de águas contaminadas ou poluídas;
- VII - procedentes de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente, ou recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

VIII - em mau estado de conservação;

IX - quando não se enquadrar nos limites físicos e químicos fixados para pescado fresco.

Parágrafo único. O pescado nas condições descritas neste artigo deve ser condenado e transformado em produtos não comestíveis.

CAPITULO IV Dos Ovos e Derivados

Seção I Da Classificação do Estabelecimento

Art. 274 Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I - entreposto de ovos;
- II - fábrica de conservas de ovos;

§ 1º Entende-se por "entreposto de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, limpeza, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

Seção II Da Classificação de Produtos

Art. 275 Pela simples designação "ovos" entendem-se os ovos de galinha.

Parágrafo único. Os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedam.

Art. 276 Entende-se por "ovo branco" o ovo que apresenta casca de coloração branca ou esbranquiçada.

Art. 277 Entende-se por "ovo de cor" o ovo que apresenta casca de coloração avermelhada.

Art. 278 O ovo será classificado, segundo seu peso, em 4 (quatro) tipos:

I - "Tipo 1 (um) ou extra" - com peso mínimo de 60g (sessenta gramas) por unidade ou 720g (setecentos e vinte gramas) por dúzia;



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

II - "Tipo 2 (dois) ou grandes" - com peso mínimo de 55g (cinquenta e cinco gramas) por unidade ou 660g (seiscentos e sessenta gramas) por dúzia;

III - "Tipo 3 (três) ou médio" - com peso mínimo de 50g (cinquenta gramas) por unidade ou 600g (seiscentos gramas) por dúzia;

IV - "Tipo 4 (quatro) ou pequeno" - com peso mínimo de 45g (quarenta e cinco gramas) por unidade ou 540g (quinhentos e quarenta gramas) por dúzia;

Parágrafo único. Para os tipos 1 (um), 2 (dois) e 3 (três) será tolerado, no ato da amostragem a percentagem de até 10% (dez por cento) de ovos do tipo imediatamente inferior.

Art. 279 O ovo será considerado frigorificado quando for conservado pelo frio, em temperatura não inferior a menos de 1°C (um grau centígrado).

Seção III

Das Condições Específicas de Funcionamento

Art. 280 Tratando-se de estabelecimentos de ovos e derivados devem estes ainda satisfazer o seguinte:

- I - dispor de dependência de recebimento de ovos;
- II - dispor de dependência para lavagem de caixas e bandejas;
- III - dispor de dependência para limpeza, ovoscopia e classificação comercial;
- IV - dispor de dependência para guarda de embalagens;
- V - dispor de dependência para estocagem e expedição;
- VI - dispor de câmaras frigoríficas quando for o caso.

Art. 281 As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo e embalagem.

Art. 282 Tratando-se de granjas produtoras será permitida a classificação de ovos, desde que existam locais apropriados.

Art. 283 Os aviários, granjas e outras propriedades onde se façam avicultura, e nos quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais a saúde humana, não podem destinar ao consumo a sua produção e serão interditados até que provem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal, de que estão livres das zoonoses.

Seção IV

Dos Critérios de Julgamento



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

Art. 284 A inspeção dos ovos incidirá sobre as seguintes características:

- I - verificação das condições de embalagem, tendo em vista sua limpeza, contaminação por ovos quebrados ou por qualquer outra causa;
- II - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca, da partida em conjunto;
- III - o exame pela ovoscopia.

Art. 285 A ovoscopia deve ser realizada em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade.

Art. 286 Todos os recipientes destinados à embalagem de ovos, julgados em mau estado ou impróprio, devem ser apreendidos e inutilizados.

Art. 287 São considerados "fabrico" os ovos que não se enquadrem nas características fixadas nos artigos anteriores, mas forem considerados em boas condições podendo ser destinados ao emprego em confeitarias, padarias e similares ou à industrialização.

Parágrafo único. Os ovos que apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema deverão ser também classificados "fabrico".

Art. 288 Os ovos partidos ou trincados, quando considerados em boas condições, poderão também ser destinados a confeitarias, padarias, e estabelecimentos similares, ou transformados em conserva, desde que o estabelecimento disponha de instalações e equipamentos adequados para tanto.

Parágrafo único. Quando o estabelecimento não se dedicar ao preparo dessas conservas, os ovos partidos ou trincados podem ser encaminhados a outros, satisfeitas as exigências previstas para os classificados "fabrico".

Art. 289 São considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem:

- I - alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença também de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento);
- II - mumificação (ovo seco);
- III - podridão (vermelha, negra ou branca);
- IV - presença de fungos (externa ou internamente);
- V - cor, odor ou sabor anormais;
- VI - ovos sujos externamente por matérias estercoreais ou que tenham estado em contato com substância capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

VII - rompimento da casca e da membrana testácea desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com o material de embalagens

VIII - quando contenham substâncias tóxicas;

IX - por outras irregularidades, a juízo da inspeção.

Art. 290 Os ovos considerados impróprios para o consumo serão condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível desde que a industrialização seja realizada em instalações adequadas, a juízo da inspeção.

Art. 291 É proibido corar ovos mediante injeção de solução corante na gema.

CAPÍTULO V Do Mel e Derivados

Seção I Da Classificação de Estabelecimentos

Art. 292 Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelha serão classificados como "entreposto de mel e cera de abelha".

Parágrafo único. Entende-se por "entreposto de mel e cera de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelha.

Seção II Da Classificação de Produtos

Subseção I Do Comestível

Art. 293 Entende-se por "Mel" o produto alimentício, produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de secreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias e deixam maturar nos favos da colméia.

Art. 294 Segundo sua tonalidade, o mel será:

I - branco d'água;

II - âmbar claro;

III - âmbar escuro.

Art. 295 Segundo o processo empregado na extração, o mel poderá ser:



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

- I - centrifugado, quando extraído por processo mecânico de centrifugação;
- II - prensado, quando extraído por processo de prensagem.

Parágrafo único. Em qualquer caso deverá resultar um produto perfeitamente translúcido, cristalizado ou não com o tempo.

Art. 296 De acordo com sua qualidade, o mel pode ser classificado em:

I - mel de mesa, quando extraído por um dos processos indicados, trabalhado em condições de perfeita higiene, sem pólen e apresentando as seguintes características:

- a) umidade - máxima de 20% (vinte por cento);
- b) acidez - máximo de 40 mili-equivalente;
- c) açúcar invertido - 72 a 80% (setenta e dois a oitenta por cento);
- d) sacarose - máxima de 10% (dez por cento);
- e) pH - entre 3,3 e 4,6 (três e três e quatro e seis);
- f) resíduo mineral fixo (cinzas) - no máximo 0,6 % (seis décimos por cento);
- g) prova de Lundo - 0,6 a 3ml (seis décimos a três mililitros);
- h) prova de Fiehe - negativa;
- i) índice de formol - valor médio 4,5 a 15 ml (quatro e meio a quinze mililitros)

por quilograma;

- j) atividade diastásica ou amilica (amilase) - mínimo de 8 (oito).

II - mel de cozinha, quando extraído por qualquer dos processos indicados, mas de menor valor nutritivo, com falha na sua obtenção, resultando num produto de composição diferente do mel de mesa.

Art. 297 Nos estabelecimentos apropriados à finalidade e sob inspeção, é permitida a elaboração de produto contendo mel de abelhas, desde que conste no rótulo a percentagem de mel adicionado.

Parágrafo único. Em tais produtos não se permitirá a denominação de "mel", admitindo-se, no entanto nomes de fantasia.

Subseção II Do Não Comestível

Art. 298 Entende-se "cera de abelha" o produto de consistência plástica de cor amarelada, muito fusível, segregado pelas abelhas para formação dos favos nas colméias.

Art. 299 A cera de abelhas será classificada em:

I - cera bruta, quando não tiver sofrido qualquer processo de purificação, apresentar cor desde o amarelo até o pardo, untuosa ao tato, mole e plástica ao calor da mão,



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

fratura granulosa, cheiro especial lembrando o do mel, sabor levemente balsâmico e ainda com traços de mel;

II - cera branca, quando tiver sido descolorida pela ação da luz, do ar ou por processos químicos, isenta de resto de mel apresentando-se de cor branca ou creme, frágil, pouco untuosa e de odor acentuado.

Art. 300 A cera de abelha seja qual for a sua qualidade, deve ser quase insolúvel no álcool frio, parcialmente solúvel no álcool fervente, solúvel no éter frio, solúvel no clorofórmio e no benzol.

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Específica e suas alterações posteriores, oficialmente adotada.

Seção III Das Condições Específicas de Funcionamento

Art. 301 O estabelecimento de mel e derivados deve satisfazer, além de outras já previstas, as seguintes condições:

- I - dispor de dependência de recebimento;
- II - dispor de dependência de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto;
- III - dispor de dependência de estocagem e expedição;
- IV - dispor de pé direito mínimo de 2,80m (dois metros e oitenta centímetros);
- V - estar afastados das vias públicas de no mínimo 5m (cinco metros);
- VI - dispor de dependências para higienização e sanitização de recipientes.

Art. 302 O acondicionamento do mel deve ser feito em vasilhame apropriado e aprovado pela inspeção, rigorosamente higienizado e seco.

Art. 303 É permitido o comércio do mel em favos apresentados em invólucros de embalagens plásticas e devidamente rotulados, sendo o produto denominado "mel de abelha em favos".

Seção IV Dos Critérios de Julgamento

Art. 304 Efetuados os trabalhos de inspeção e reinspeção dos produtos, segundo os critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

- I - liberados - os que não apresentarem nocividade ao consumo humano, características de fraude ou alterações da composição;
- II- aproveitamento condicional - os que necessitarem de alguma forma de beneficiamento para serem destinados ao consumo humano;



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

III - condenados - os que não se prestarem a nenhuma forma ao consumo humano.

Art. 305 Os produtos ou matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional poderão ser submetidos aos seguintes processos de beneficiamento: decantação, filtração, pasteurização e desumidificação em equipamentos próprios.

Art. 306 Os produtos ou matérias-primas condenados poderão ser destinados à alimentação animal ou elaboração de subprodutos não comestíveis, após desnaturação ou esterilização.

Art. 307 São considerados defeitos para classificação do produto como "mel de mesa":

I - apresentar um ou mais dos seus componentes fora dos limites previstos neste Regulamento;

II - conter pólen, cera ou outras substâncias insolúveis na água;

III - apresentar reação de Fiehe positiva dentro de 24 (vinte e quatro) horas;

IV - conter resíduos de insetos, ovos e outras impurezas estranhas à sua composição normal;

V - ter sido submetido a aquecimento em temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados) perdendo total ou parcialmente seu valor diastásico, com alteração do gosto e sabor.

Parágrafo único. O produto que apresentar tais falhas, dentro de limites que apenas traduzam falta de técnica em sua elaboração ou extração, deve ser classificado como "mel de cozinha".

Art. 308 O mel é considerado impróprio para o consumo humano quando apresentar:

I - resíduos estranhos que traduzam falta de escrúpulos na extração e embalagem;

II - alteração ou fermentação com formação de espuma superficial;

III - presença de germes patogênicos ou flora microbiana capaz de alterá-lo com o tempo;

IV - acidez elevada, odor ou sabor anormais.

Art. 309 Será considerado fraudado o mel que revelar a presença de:

I - edulcorantes naturais ou artificiais;

II - substâncias aromatizantes;

III - amido, gelatina ou quaisquer outros espessantes;

IV - conservadores ou corantes de qualquer natureza.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

TITULO IX

Dos Coagulantes, Condimentos, Aditivos e Outros

CAPÍTULO I

Dos Coagulantes

Art. 310 Entende-se por "coalho" o extrato aquoso, concentrado a baixa temperatura, dessecado ou não, preparado com o estômago de bezerros. Distinguem-se os coalhos: líquido, em pó, em pastilhas e natural seco.

§ 1º O poder coagulante mínimo dos coalhos deverá ser sempre especificado na rotulagem.

§ 2º É permitido adicionar aos coalhos líquidos, sal (cloreto de sódio), álcool etílico e glicerina e aos coalhos em pó ou em pastilha, sal (cloreto de sódio) e lactose.

CAPITULO II

Dos Condimentos

Art. 311 Entende-se por "condimentos" o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhes melhor aroma e sabor.

Art. 312 É permitido o emprego dos seguintes condimentos:

- I - aipo (*Apium graveolense* e *Celeri graveolens*);
- II - açafraão (*Croccus sativus*, L)
- III - alho (*Allium sativum*);
- IV - aneto (*Anethum graveolens*);
- V - aniz (*Pimpinela anizum*, L);
- VI - baunilha (*Vanilia planifolia*, Andrews);
- VII - canela (*Cinnamonum ceylanicum*, Breure);
- VIII - cardamomo (*Elleteria cardamomum*)
- IX - cebola (*Allium cepa*);
- X - cenoura (*Dancus carota*);
- XI - coentro (*Coriandrum sativum*, L);
- XII - cominho (*Cuminum cyminum*);
- XIII - cravo da índia (*Caryophylus aromaticus*, L);
- XIV - cúrcuma (*Curcuma longa*, L)
- XV - gengibre (*Zinziber officinalis*, Roscoe);
- XVI - louro (*Laurus nobilis*, L);
- XV - macis (envoltório da *Myristica fragans*, Maute);
- XVIII - maiorana (*Anethum graveolens*);



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

XIX - manjerona (*Origanum majorana*, L);

XX - mento (*M. viridis*, *M. rotundifolia* e *M. piperita*, L);

XXI - mostarda:

a) negra (*Brassica nigra* Koen);

b) parda (*Brassica juncea*, Hocker);

c) branca (*Sinapis alba*, L) e misturas;

XXII - noz-moscadas (*Myristica fragans*, Maute) desprovida completamente de envoltório;

XXIII - pimenta:

a) negra (*Piper nigrum*, L);

b) branca (mesmo fruto, porém descorticado);

c) vermelha ou pimenta de Caiena (*Capsicum baccatum*, L);

d) malagueta (*Capsicum pendulum*, velloso);

XXIV - pimentão (Paprika) (*Capsicum annum*, L);

XXV - Pimento ou pimenta da Jamaica ou pimenta inglesa (*Pimenta officinalis*, Linds);

XXVI -sálvia (*Salvia officinalis*, L);

XXVII - tomilho (*Thymis vulgaris*, L);

XXVIII – urucum (*Bixa orellana*)

Parágrafo único. Além desses condimentos pode ser permitido o emprego de outros, desde que aprovados pela inspeção.

CAPITULO III Dos Aditivos

Art. 313 Considera-se "aditivo para alimento" a substância intencionalmente adicionada ao mesmo, com a finalidade de conservar, intensificar ou modificar suas propriedades, desde que não prejudique seu valor nutritivo.

Parágrafo único. Excluem-se, neste caso, os ingredientes normalmente exigidos para o preparo do alimento.

Art. 314 Considera-se "aditivo incidental" a substância residual ou migrada que se apresente no alimento, como decorrência das fases de produção, beneficiamento, acondicionamento, estocagem e transporte do próprio alimento ou das matérias-primas nele empregadas.

Parágrafo único. Os aditivos a que se refere este artigo não devem exercer efeito sobre as propriedades do alimento.

Art. 315 Os aditivos a que trata este regulamento compreendem:

I - corante - substância que confere ou intensifica a cor dos alimentos;



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

II- flavorizante - substância que confere ou intensifica o sabor e o aroma dos alimentos;

III - aromatizantes - substância que confere e intensifica o aroma dos alimentos;

IV - conservador - substância que impede ou retarda a alteração dos alimentos provocada por microorganismo ou enzimas;

V - antioxidante - substância que retarda o aparecimento de alteração oxidativa dos alimentos;

VI - estabilizante - substância que favorece e mantém as características das emulsões e suspensões;

VII - espumífero e antiespumífero - substância que modifica a tensão superficial dos alimentos líquidos;

VIII - espessante - substância capaz de aumentar nos alimentos a viscosidade de soluções, emulsões e suspensões;

IX - edulcorante - substância orgânica artificial não glicídica, capaz de conferir sabor doce aos alimentos;

X - umectante - substância capaz de evitar a perda da umidade dos alimentos;

XI - auto-umectante - substância capaz de reduzir as características higroscópicas dos alimentos.

XII - acidulante - substância capaz de comunicar ou intensificar o gosto ácido dos alimentos.

Art. 316 Entende-se por "sal", para uso na indústria animal o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar.

Art. 317 A inspeção estadual deve verificar, a espaços regulares, a qualidade do sal (cloreto de sódio), empregado na fabricação dos produtos.

Art. 318 Os nitratos e nitritos, de sódio e de potássio usados na elaboração dos produtos de origem animal não devem conter metais pesados nem substâncias tóxicas ou não permitidas neste Regulamento.

Art. 319 Toda e qualquer substância utilizada na produção de alimentos deverá ser previamente aprovada para consumo humano, pelo órgão competente.

TITULO X Dos Padrões Bacteriológicos

Art. 320 Na elaboração de produtos de origem animal deverão ser atendidos, nas fábricas, os padrões bacteriológicos de que trata o Anexo II deste Regulamento.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

TITULO XI

Seção I

Das Infrações

Art. 321 As ações em desacordo ao presente regulamento serão punidas administrativamente, e no que couber quando for o caso, apurada a responsabilidade mediante procedimento cível e criminal, de acordo com a legislação em vigor.

§ 1º Inclui-se entre as infrações previstas neste regulamento, atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do S.I.S.E./MT ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização: desacato, suborno, ou simples tentativa; informações inexatas sobre dados estatísticos referentes a quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

§ 2º Havendo indícios da infração e constituição de crime ou contravenção, o INDEA/MT representará junto ao órgão policial ou à autoridade competente, noticiando a ocorrência.

Art. 322 Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

a) adulterações:

1. quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;
2. quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
3. quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécies diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização do S.I.S.E.;
4. quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
5. intenção dolosa em mascarar a data de fabricação e validade.

b) fraudes:

1. alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo S.I.S.E.;
2. quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
3. supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
4. conservação com substâncias proibidas;



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

5. especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

c) - falsificações:

1. quando os produtos forem elaborados, preparados, e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

2. quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 323 Todo produto de origem animal exposto à venda em determinado município, sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado procedente de estabelecimento não registrado no S.I.S.E., e como tal, estará sujeito às penalidades previstas neste regulamento.

Seção II Das Penalidades

Art. 324 Todo servidor habilitado, do INDEA/MT, poderá aplicar as penalidades previstas na legislação da Defesa Sanitária Animal sobre qualquer veículo condutor de animais de abate ou lote de animais recepcionados pelos estabelecimentos sob S.I.S.E., sem a devida cobertura do documento sanitário (GTA – Guia de Trânsito Animal) ou quando da detecção de qualquer anormalidade referente ao mesmo (fraudes, adulterações, documento vencido, etc.), respaldados pela legislação vigente.

Art. 325 As penas administrativas a serem aplicadas por servidores do S.I.S.E./MT constarão de apreensão ou condenação das matérias-primas e produtos, subprodutos, multas, suspensão temporária da inspeção estadual e cassação do registro do estabelecimento, interdição total e parcial dos equipamentos, instalações, dependências ou até mesmo do próprio estabelecimento.

Parágrafo único. As penas administrativas serão aplicáveis também sobre pessoas jurídicas cadastradas pelos estabelecimentos de abate sob SISE.

Art. 326 Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos e subprodutos de origem animal:

I - que se apresentam danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

III - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V - que não estiverem de acordo com o previsto neste Regulamento.

Parágrafo único. Nos casos previstos neste artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem tais como multas, suspensão da inspeção estadual ou cassação de registro, será adotado o seguinte critério:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pela inspeção estadual;

II - nos casos de condenação permite-se o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Estadual.

Art. 327 Aos infratores de dispositivos do presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes penalidades:

a) multa de 25 U.P.F:

1. aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento, e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

2. aos responsáveis pela permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de saúde pública; e o disposto nos artigos 75 e 125 do presente Regulamento;

3. aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos, em mau estado de conservação ou ainda, impróprios;

4. aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da Inspeção Estadual nas testeiras dos continentes, nos rótulos ou em produtos;

5. aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e validade;

6 - aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades;

7 - aos que desobedecerem aos dispostos contidos no artigo 31, 32 e 33 do presente Regulamento;

8. aos que utilizarem matéria-prima de terceiros em porcentagem superior ao estipulado para produtos “Da Terra”;

9. aos que se recusarem a submeter seus produtos a análises laboratoriais solicitadas pela inspeção.

b) multa de 50 U.P.F:



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

1. aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Estadual para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no S.I.S.E.;
2. aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
3. aos responsáveis por utilização de ingredientes e/ou matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas em Regulamento;
4. as pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel que de acordo com o presente regulamento devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;
5. as pessoas físicas ou jurídicas que dificultarem ou burlarem a ação dos servidores do S.I.S.E. no exercício das suas funções;
6. aos responsáveis por estabelecimento de leite ou derivados que não realizarem a lavagem e higienização do vasilhame, de frascos, de carros tanques e veículos em geral;
7. aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem a limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados a alimentação humana;
8. aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade de abate, industrialização ou beneficiamento;
9. aos que venderem em mistura, ovos de diversos tipos;
10. aos que infringirem os dispositivos deste regulamento, quanto aos documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;
11. aos responsáveis por estabelecimentos registrados, que não promovam no S.I.S.E., as transferências de responsabilidade, previstas neste regulamento, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essas exigências legais, por ocasião do processamento da venda ou locação;
12. aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo S.I.S.E.;
13. aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos de inspeção estadual a serem usados, isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no S.I.S.E.;
14. aos que lançarem no consumo produtos de origem animal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos à inspeção sanitária;
15. àqueles responsáveis, cujos produtos subprodutos e ou matérias primas sejam provenientes de estabelecimentos que não cumprirem os pré-requisitos estabelecidos para o trânsito e comercialização de produtos de origem animal, nos casos exigidos pelo presente regulamento.
16. aos responsáveis pela expedição de produtos de origem animal para o comércio estadual sem apresentação de carimbos, rótulos, etiquetas e do certificado sanitário,



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

nos casos exigidos pelo presente regulamento, identificando-os como oriundos de estabelecimentos registrados no S.I.S.E. ou S.I.F.;

17. aos responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo S.I.S.E.

18. aos que permitirem a entrada de produtos ou matéria-prima nos estabelecimentos com S.I.S.E., que não estejam identificados como oriundos de estabelecimentos com S.I.S.E. ou S.I.F.;

19. às empresas que deixarem de realizar os procedimentos operacionais preconizados pelo S.I.S.E.;

20. aos que se utilizarem de práticas tecnológicas não reconhecidas pelo Ministério da Agricultura, através de seus Regulamentos Técnicos de Identidade e não contempladas no presente Regulamento;

21. aos que lançarem ao comércio produtos considerados como de determinada classificação, cujo enquadramento esteja em desacordo com o padrão estabelecido pelo presente Regulamento;

c) multa de 75 U.P.F:

1. aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal que não tenham sido inspecionados pelo S.I.S.E.;

2. aos responsáveis por estabelecimento de produto de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo S.I.S.E.,

3. aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fosse de outro;

4. aos que usarem indevidamente os carimbos de inspeção estadual;

5. aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da inspeção estadual;

6. aos responsáveis por estabelecimento sob Inspeção Estadual que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;

7. aos responsáveis por estabelecimentos não registrados que enviarem para o comércio estadual, produtos não inspecionados pelo S.I.S.E.;

8. aos que cometerem infrações previstas no artigo 321 do presente Regulamento.

d) multa de 100 U.P.F:

1. aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

2. aos que aproveitarem matérias-primas em desacordo com os padrões preconizados no presente Regulamento e do Ministério da Agricultura, bem como produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

3. aos que embora notificados mantiverem na produção de leite, vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afecções de úbere, diarreias e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pelo S.I.S.E.;

4. às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem para fins especulativos, produtos que, a critério do S.I.S.E. possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;

5. aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do S.I.S.E. ou de outros setores do INDEA/MT no exercício de suas atribuições;

6. aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

7. aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Estadual;

8. aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal em desacordo com os padrões (procedimentos de amostragem, análises microbiológica e análises físico-químicas) fixados neste regulamento ou nas fórmulas aprovadas ou, ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

9. aos responsáveis por estabelecimentos que fizerem comércio intermunicipal sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no S.I.S.E.;

10. às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no S.I.S.E. em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção Estadual;

11. aos responsáveis por estabelecimentos que abaterem animais em desacordo com a legislação vigente;

12. aos que venderem ou tentarem vender gorduras para pastelaria como margarina, aos que venderem ou tentarem vender margarina industrial como margarina de mesa, aos que venderem ou tentarem vender margarina por manteiga e aos que infringirem o disposto do artigo 214 do presente regulamento.

13. aos que receberem matéria-prima de propriedades que estejam interditadas por autoridades da Defesa Sanitária Animal, cujos produtos sejam prejudiciais à saúde humana;

14. aos que receberem animais em seus estabelecimentos, sem a cobertura do respectivo documento sanitário (GTA) ou em desconformidade com as normas de Defesa Sanitária Animal.

Art. 328 As multas a que se refere o presente regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco de representação de ação criminal cabível.

§ 1º A ação criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.

§ 2º A ação criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do S.I.S.E. que poderá determinar a suspensão da Inspeção Estadual e/ou



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

cassação do registro, ficando o estabelecimento impedido de realizar comércio intermunicipal.

§ 3º A suspensão da Inspeção Estadual e a cassação do registro serão aplicadas pelo S.I.S.E.

Art. 329 Nos casos em que fique evidenciado não haver ou não ter havido dolo ou má-fé, e tratando-se de primeira infração, caberá ao servidor que lavrou o auto de infração advertir o infrator e orientá-lo convenientemente, sobre suas obrigações.

Art. 330 Ficam sujeitos às penalidades previstas neste Regulamento, os proprietários e/ou responsáveis pelos estabelecimentos citados no Art. 16. “Classificação dos Estabelecimentos”.

Seção III Do Processo Administrativo

Art. 331 As normas e instruções referidas nesta seção disciplinam o processamento das autuações, das defesas e dos recursos, estabelecendo prazos, procedimentos e competências.

Art. 332 As multas serão aplicadas, desde que previamente seja lavrado o auto de infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a penalidade imposta, qualificando a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a o responsável, sendo o mesmo, notificado de todo o ato.

Art. 333 O Auto de Infração é o documento gerador do processo administrativo punitivo e deverá ser lavrado e assinado por Médico Veterinário ou servidor habilitado que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e se houver a recusa, por duas testemunhas, devendo ser preenchido com precisa clareza, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou borrões, nos termos e modelos expedidos.

§ 1º As incorreções ou omissões do Auto de Infração não acarretarão sua nulidade, quando nele constarem elementos suficientes para determinar com segurança a infração e possibilitar a defesa do autuado.

§ 2º Havendo circunstâncias ou fatos impeditivos à lavratura do Auto de Infração no lugar onde as irregularidades foram verificadas, este documento poderá ser lavrado em qualquer outro local, neste caso encaminhando-o ao autuado por via postal, com aviso de recebimento.

Art. 334 O autuado deverá ser notificado do Auto de Infração e dos demais atos de fiscalização ou de inspeção:



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

I - pessoalmente, se esta forma de notificação não prejudicar a celeridade do procedimento;

II - por via postal, desde que exista distribuição domiciliária na localidade de residência ou sede do notificado;

III - por fac-símile e ou meio eletrônico, se a urgência do caso recomendar o uso de tal meio e não for possível a notificação pelas duas formas anteriores;

IV - por edital, caso o notificado esteja em lugar incerto ou não sabido.

§ 1º No caso do autuado ou das testemunhas recusarem-se a assinar a notificação ou o Auto de Infração, o fato deverá ser mencionado pela autoridade, autuante qualificado no documento lavrando através de observação, remetendo-se ao interessado uma de suas vias pelo correio, com aviso de recebimento (AR).

§ 2º O edital referido no inciso IV deste artigo será publicado em Jornal de Grande Circulação e na Imprensa Oficial uma única vez, considerando-se efetivada a notificação cinco dias após a publicação.

§ 3º Sempre que a notificação for feita por fac-símile, a mesma deverá ser confirmada nos termos dos incisos I e II deste artigo até o terceiro dia útil imediato, para todos os efeitos sendo considerada realizada na data da primeira comunicação.

Art. 335 Lavrado o Auto de Infração, o servidor do INDEA/MT deverá:

I - fornecer ao autuado ou a quem o represente a 1ª via do auto;

II - notificar o infrator para no prazo de 30 (trinta) dias apresentar defesa prévia formalizada ou comprovante de pagamento da multa, e que, em caso de reincidência a multa será imposta de forma dobrada, nos termos do art. 328 do presente Regulamento;

III - vencido o prazo da ciência e ou recebimento da notificação, apresentada ou não a defesa à autuação, remeter os autos acompanhados de histórico da infração ao julgador oficial da CISPOA;

IV - o processo será encaminhado à Assessoria Jurídica, que através de análise, emitirá parecer jurídico para validação, retornando a CISPOA para julgamento em 1ª instância;

V - detectada alguma irregularidade no processo, este será julgado insubsistente nesta instância, pelo julgador oficial portariado, remetendo-se os autos para arquivo.

VI - das decisões monocráticas do julgador oficial caberá recurso administrativo junto ao CTA, no prazo de 30 (trinta) dias a contar da notificação de 1ª instância, retornando a origem para as providências cabíveis;

VII - havendo interposição de Recurso Administrativo, o processo repetirá o trâmite até a CISPOA, onde será encaminhado a julgamento pelo CTA em última instância;

VIII - caso haja indeferimento das defesas administrativas em 1ª e 2ª Instâncias, ou em caso de não apresentação de defesa prévia ou de recurso ao CTA e não tendo sido recolhida a respectiva multa, o autuado será notificado da decisão, sendo advertido de que a mesma será objeto de encaminhamento a Procuradoria Geral do Estado de Mato Grosso –



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

PGE/MT, para as providências de inclusão na dívida ativa do Estado e propositura de ação judicial cabível;

VIX - o pagamento da multa aplicada, resultará na baixa e arquivamento do processo administrativo.

Art. 336 As receitas oriundas da aplicabilidade dos autos de infração deverão ser recolhidas aos cofres do INDEA/MT, através da emissão de boleto bancário ou outro mecanismo instituído pela autarquia.

TÍTULO XII

Das Disposições Gerais e Transitórias

Art. 337 O envolvimento e/ou a conivência de servidores do S.I.S.E. em irregularidades passíveis de punição, será objeto de apuração regulamentada pelo que dispõe o Estatuto do Servidor Público - Lei Complementar nº 04/90 e suas alterações posteriores.

Parágrafo único. A abertura de quaisquer procedimentos de apuração da natureza administrativa disciplinar, não impede o encaminhamento das ocorrências ao conhecimento das autoridades judiciais, para as providências cabíveis.

Art. 338 Os servidores do S.I.S.E. ou de outros setores do INDEA/MT com delegação de competência, quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária tem livre entrada e acesso, a qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento, que manipule, armazene ou transacione por qualquer forma com produtos de origem animal, ressalvada as devidas competências.

Art. 339 Estabelecimentos que estejam funcionando sob Inspeção Sanitária de outra esfera (federal ou municipal) e que, em virtude deste regulamento, tenham de passar à jurisdição do INDEA/MT através do S.I.S.E., podem funcionar, desde que autorizados, na sua esfera de origem, enquanto se processam as adequações sugeridas em vistoria. Em tais casos caberá ao S.I.S.E. fixar o prazo para as adaptações estruturais e documentais.

Art. 340 Nos estabelecimentos sob Inspeção Estadual a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo S.I.S.E.

§ 1º A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente regulamento.

§ 2º Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

I - matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

II - princípios básicos ou composição centesimal;

III - tecnologia do produto.

Art. 341 É vedado o comércio de produtos provenientes de estabelecimentos que ainda não estiverem sujeitos à Inspeção Estadual nas áreas onde esta já tenha sido implantada.

Art. 342 Sempre que possível o INDEA/MT deverá promover a seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou em escolas nacionais e/ou estrangeiras.

Art. 343 A execução das atividades contidas neste Regulamento é de competência exclusiva de Médico Veterinário.

Art. 344 Os valores das taxas de registros de estabelecimentos, exames laboratoriais, aprovações de embalagens, rótulos e outras taxas referentes ao Serviço de Inspeção Sanitária Estadual serão fixados através de portaria presidencial do órgão competente.

Parágrafo único. Os recursos financeiros provenientes das ações deste regulamento serão considerados como recursos próprios do INDEA/MT - Fonte 240.

Art. 345 Serão solicitadas as autoridades de Saúde Pública o auxílio as medidas necessárias, visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste Regulamento.

Art. 346 Caberá as Secretarias de Estado, de Justiça e Segurança Pública, de Saúde e do Meio Ambiente, dar o apoio necessário ao cumprimento deste Regulamento.

Art. 347 O presente Regulamento poderá ser alterado no todo ou em parte, de acordo com interesse do serviço ou por conveniência administrativa.

Parágrafo único. Ocorrendo a necessidade de se processar a alteração facultada neste artigo, deverá ser observada a preservação do padrão sanitário da matéria-prima e dos respectivos produtos.

Art. 348 Os casos omissos ou de dúvidas que se suscitarem na execução do presente Regulamento serão resolvidos por decisão do Conselho Técnico Administrativo (CTA) do INDEA/MT.

§ 1º Aplica-se subsidiariamente à Lei nº 1.283 de 18 de Dezembro de 1950 e Decreto nº 2.244 de 04 de Junho de 1997, ou aquelas que vierem a acrescentá-lo ou substituí-lo.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

§ 2º As resoluções a que se refere o presente artigo terão validade a partir da data de sua publicação.

Art. 349 Este Regulamento entrará em vigor em todo o Estado a partir da data de sua publicação, com as restrições nele contidas, revogando todas as disposições em contrário.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
ANEXO I

MODELO 1



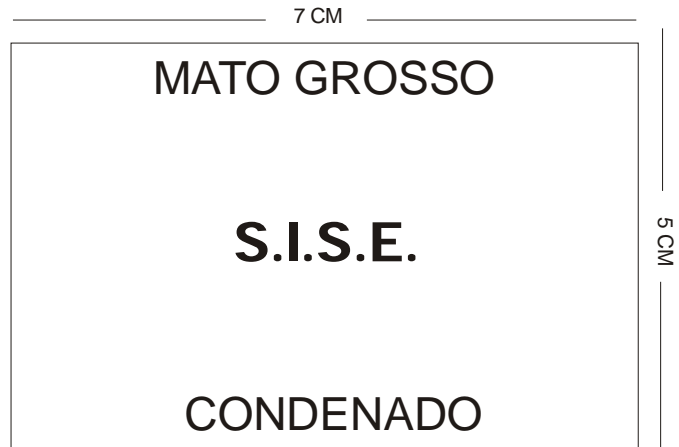
MODELO 2



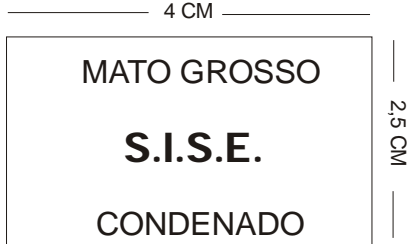
MODELO 3



MODELO 4



MODELO 4



MODELO 5





GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

ANEXO II

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS

ÁGUA M. C. E. DIRETIVA 778/80

- 009 – Contagem total a 35°C/ 24 – 48 h = 20 UFC
- 009 – Contagem total a 22°C/5 dias = 100 UFC
- 016 – N M P Coliformes = < 1.0/ 100 ml
- 018 – Strep. fecal = < 1.0/ 100 ml
- 004 – Clostridium = < 1.0/ 100 ml

ÁGUA – Padrão RISPOA

- 009 – Contagem Total de Microorganismo = 500 UFC/ ml
- 016 – Núm. Mais Provável de Coliformes totais = < 23 N M P / 100 ml
- 017 – Núm. + Provável de C. fecal = < 3,0 / 100 ml (ausente)

LEITE TIPO A – Padrão RISPOA

- 009 – Contagem Total de Microorganismo = 500 UFC ml
- 016 - Núm. Mais Provável de Coliformes totais = < 0,3 / ml (ausente)
- 017 – Num. + Provável de C. fecal = < 0,3 / ml (ausente)

LEITE TIPO B – Padrão RISPOA

- 009 – Contagem Total de Microorg. = 40.000 UFC/ ml
- 016 – Núm. Mais Provável Coliformes totais = 2,0 / ml
- 017 – Núm. + Provável de C. fecal = < 0,3 / ml (ausente)

LEITE TIPO C – Padrão RISPOA

- 009 - Contagem Total de Microorganismo = 150.000 UFC / ml
- 016 - Número Mais Provável Coliformes totais = 5, 0 / ml
- 017 - Número + Provável de C. fecal = < 0,3 / ml (ausente)

LEITE FERMENTADO – Padrão RISPOA

- 008 – Contag. Total de Bolores e Leved. = < 1.0 x 10¹ UFC/ ml
- 016 – Número + Provável Coliformes totais = < 0,3 / ml (ausente)



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

CREME DE LEITE PAST. – Port. 146,7, 7/03/ 96 – MA

- 009 - Contagem Total de Microorganismo = $1,0 \times 10^4$ UFC/g
- 016 - Número Mais Provável Coliformes totais = $1,0 \times 10^1$ UFC/g
- 017 - Número + Provável de C. fecal = $< 0,3/$ ml (ausente)

MANTEIGA – Port. 146, 7 de Março de 96 – MA

- 014 – Contag. de Staphylococcus Coag. (+) = $1,0 \times 10^1$ X UFC/g
- 016 - Número Mais Provável de Coliformes totais = $1,0 \times 10^1$ UFC/g
- 017 - Número Mais Provável de C. fecal = $< 0,3 /$ ml (ausente)
- 020 – Pesquisa de Salmonella / 25 g = (ausente)

QUEIJOS – Port. N° 146, 7 / Março / 96

Baixa Umidade (Umidade menor que 36%)

- 006 – Contagem de Coliformes totais = $2,0 \times 10^2 /$ g
- 007 – Contagem de Coliformes fecais = $1.0 \times 10^2 /$ g
- 014 – Contagem Staphylococcus Coag. Positiva = $1,0 \times 10^2 /$ g
- 020 – Pesquisa de Salmonella = ausente em 25 g

Media Umidade (36% Umidade < umidade < 46%)

- 006 – Contagem de Coliformes totais = $1,0 \times 10^3 /$ g
- 007 - Contagem de Coliformes fecais = $1.0 \times 10^2 /$ g
- 014 - Contagem Staphylococcus Coag. Positiva = $1.0 \times 10^2 /$ g
- 020 – Pesquisa de Salmonella = ausente em 25g
- Listeria monocytogenes = ausente em 25g

Alta Umidade (46% < umidade < 55%)

- 006 - Contagem de Coliformes totais= $5.0 \times 10^3 /$ g
- 007 - Contagem de Coliformes fecais = $1.0 \times 10^3 /$ g
- 014 - Contagem Staphylococcus Coag. Positiva = $1,0 \times 10^2 /$ g
- 020 - Pesquisa de Salmonella = ausente em 25g
- Listeria monocytogenes = ausente em 25g

Queijo Minas Frescal, Quartirolo, Cremoso, Criolo

- 006 - Contagem de Coliformes totais = $1.0 \times 10^4 /$ g
- 007 - Contagem de Coliformes fecais = $1.0 \times 10^3 /$ g
- 014 - Contagem Staphylococcus Coag. Positiva = $1.0 \times 10^2 /$ g
- 020 – Pesquisa de Salmonella = ausente em 25g
- Listeria monocytogenes = ausente em 25g



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

CARNE – Port. 451, 19/09/97 – MS

(moída, resfriada, congelada, miúdos)

020 - Pesquisa de Salmonella = ausente em 25g

PROD. CÁRNEOS CRUS – Port. 451, 19/09/97

004 - Clostridium Sulfito Redutor = 5.0×10^1 /g

007 - Contagem de Coliformes fecais = 5.0×10^1 /g

020 - Pesquisa de Salmonella = ausente em 25%

PROD. CÁRNEOS COZ., DEFUM ou Ñ – Port. 451, 19/09/97

007 - Contagem de Coliformes fecais = 5.0×10^1 /g

020 - Pesquisa de Salmonella = ausente em 25g

PROD. CÁRNEOS DEFUM. – Port. 451, 19/09/97

004 - Clostridium Sulfito Redutor = 5.0×10^1 /g

007 - Contagem de Coliformes Fecais = 1.0×10^2 /g

020 - Pesquisa de Salmonella = ausente em 25g

PROD. CÁRNEOS MATURADOS – Port. 451, 19/09/97

004 - Clostridium Sulfito Redutor = 5.0×10^1 /g

007 - Contagem de Coliformes Fecais = 1.0×10^2 /g

020 - Pesquisa de Salmonella = ausente em 25g

PROD. CÁRNEOS SALGADOS – Port. 451, 19/09/97

004 - Clostridium Sulfito Redutor = 5.0×10^1 /g

007 - Contagem de Coliformes Fecais = 1.0×10^2 /g

020 - Pesquisa de Salmonella = ausente em 25%

PADRÕES FÍSICO-QUÍMICOS

LEITE C (padronizado) – padrão RISPOA

001- Acidez (°D) = 15 a 20°D

035- Densidade = 1031 a 1035/15°C

040- Ext. Seco Deseng. = Mín. 8,7%

041- Ext. Seco Total = Mín. 11,7%

047- Crioscopia = (-)0,530 a (-)0,550°C

060- Lipídios = Mín. 3,0%



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

LEITE INTEGRAL - Padrão RISPOA

- 004- Acidez (°D) = 15 a 20°D
- 035- Densidade = 1028 a 1033/15°C
- 040- Ext. Seco Deseng. = Mín. 8,5%
- 041- Ext. Seco Total = Mín.12,2%
- 047- Crioscopia = (-)0,530 a (-)0,550°C

LEITE SEMIDESNATADO - Port. 146 de 07/03/96 (M. Agr.)

- 004- Acidez (°D) = 14 a 18°D
- 040- Ext. Seco Deseng. = Mín. 8,3%
- 060- Lipídios = 0,6 a 2,0%

LEITE DESNATADO - Port. 146 de 07/03/96 (M. Agr.)

- 004- Acidez(°D) = 14 a 18°D
- 040- Ext. Seco Deseng. = Mín. 8,4%
- 060- Lipídios = Máx. 0,5%

DOCE DE LEITE

- 001- Acidez(SAN) = Máx. 5,0%
- 060- Lipídios = Mín. 2,0%
- 078- Proteínas = Mín. 5,0%
- 091- Cinzas = Máx. 2,0%
- 099- Umidade = Máx. 30,0%

CREME DE LEITE - Port. 146 de 07/03/96 (M. Agr.)

Baixo teor de gordura

- 002- Acidez (Ác. Láctico) = Máx. 0,2%
- 060- Lipídios = 10 a 19,9%

Médio teor de gordura

- 002- Acidez (Ác. Láctico) = Máx. 0,2%
- 060- Lipídios = 20 a 49,9%

Alto teor de gordura

- 002- Acidez (Ác. Láctico) = Máx. 0,2%
- 060- Lipídios = >50%



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

MANTEIGA - Port. 146 de 07/03/96 (M. Agr.)

- 002- Acidez (Ác. Láctico) = Máx. 3,0%
- 025- Cloretos = Máx. 2,0%
- 059- Insolúveis = Máx. 2,0%
- 060- Lipídios = Mín. 82,0%
- 099- Umidade = Máx. 16,0%

REQUEIJÃO

- 060- Lipídios = 45 a 55,0%
- 099- Umidade = Máx. 60,0%

QUEIJO - Port. 146 de 07/03/96 (M. Agr.)

- 060- Lipídios – Extra Gordo = Mín. 60,0%
 - Gordo = 45,0 a 59,9%
 - Semi-Gordo = 25,0 a 44,9%
 - Magro = 10,0 a 24,9%
 - Desnatado = <10,0%
- 099- Umidade – Baixa = Máx. 35,9%
 - Média = 36,0 a 45,9%
 - Alta = 46,0 a 54,9%
 - Muito Alta = >55%

CARNE E DERIVADOS – Padrão RISPOA

- 067- Nitritos = Máx. 200ppm

EMBUTIDOS - Padrão RISPOA

- 016- Amido = Salsichas(Máx.2%)/ Outros(Máx.5%)

CHARQUE - Padrão RISPOA

- 091- Resíduo Mineral Fixo = 45,0% +- 5,0%
- 099- Umidade = 15% +- 5,0%

CARNE RESFRIADA OU CONGELADA – Padrão LANARA

- 073- pH (25°C) = 5,8 a 6,2
- 079- Cocção = normal
- 080- Filtração = normal
- 088- Amônia = negativa
- 089- Gás Sulfídrico = negativa



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO

MEL - Padrão LANARA

- 003- Acidez = Máx. 40m.e.q./kg
- 086- Reação de FIEHE = negativa
- 087- Reação de Lund = 0,6 a 3,0ml
- 091- Resíduo Mineral Fixo = Máx. 0,6%

ÁGUA - Padrão RISPOA, exceto 037-port.36 de 19/01/90 (MS)

- 028- Cloro Residual Livre = 0,5 a 1,0mg/l
- 037- Dureza Total (CaCo₃) = Máx. 500ppm
- 063- Matéria Orgânica = 0,5 a 2,0mg/l
- 094- Sólidos Totais = Máx. 500ppm